Biodiversità agraria DELLE MARCHE



amap
Marche Agricoltura Pesca
Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca

Pubblicazione a cura di:

Ambra Micheletti e gruppo Biodiversità Agraria Marche AMAP

Progetto grafico e stampa:
Errebi Grafiche Ripesi, Falconara M.

Foto dei prodotti della biodiversità a cura di NEX.MA [**portalecustodibiodiversita.it**]

Finito di stampare nel mese di dicembre 2023

ISBN 978 88 8249 035 5

In copertina: un'idea biodiversa a partire da una composizione floreale di Ilaria Meschini

Biodiversità agraria
DELLE MARCHE

IL REPERTORIO REGIONALE L.R. 12/2003


biodiversità
agraria
MARCHE



Gentili lettori,

il mondo rurale delle Marche è formato da diverse sfaccettature che si intersecano tra di loro e tra le quali è presente anche la Biodiversità agraria che assume un ruolo rilevante nella definizione del nostro paesaggio e, di conseguenza, del territorio.

L'esigenza di sostenere la biodiversità agraria pone pertanto particolare attenzione alla gestione delle risorse genetiche in via di estinzione e quindi la tutela e la conservazione delle nostre varietà autoctone di cui molte tramandate nel tempo attraverso la perseveranza dei nostri agricoltori.

In un sistema produttivo globale dove l'intensificazione delle produzioni, anche a scapito della qualità, segue l'obiettivo del profitto e di conseguenza minaccia i nostri ecosistemi anche attraverso la riduzione delle risorse naturali, invertire il processo di perdita della biodiversità agraria con il miglioramento dei servizi ecosistemici e il preservare gli habitat e i paesaggi è una priorità che le Marche si pone operando con la Legge Regionale 3 giugno 2003 n. 12 "Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano".

L'AMAP – Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca ha in tutto questo un ruolo fondamentale nel salvaguardare le risorse genetiche autoctone e lo fa con diverse azioni tra cui si evidenziano la gestione del Repertorio Regionale e la Rete di Conservazione e Sicurezza, i due strumenti operativi che rappresentano il cardine della Legge Regionale.

In parallelo e a sostegno dei due strumenti vi è la valorizzazione che pone le basi di una conoscenza a 360 gradi della Biodiversità agraria e con tutto ciò che interagisce con essa: territorio, salvaguardia dell'ambiente, agricoltori e allevatori custodi e le loro produzioni agroalimentari.

Da questa interazione nasce un forte legame tra la risorsa genetica locale e gli usi, le conoscenze, le consuetudini e le tradizioni che confluisce in un'unica visione strategica per il benessere e la qualità della vita aspetti questi considerati prioritari per la nostra Regione.

Infine, non meno importanti sono gli interventi di sostegno, attraverso il nuovo CSR (Complemento di Sviluppo Rurale), con la funzione non solo di conservare, di incrementare l'uso sostenibile e lo sviluppo delle risorse genetiche in agricoltura ma anche di far conoscere e valorizzare l'unicità genetica e le relative potenzialità produttive.

Il modo migliore per tutelare la Biodiversità agro-alimentare della nostra Regione è quello di conoscerla e divulgarla.

Buona lettura a tutti voi!

Andrea Maria Antonini

Assessore all'Agricoltura Regione Marche



La Regione Marche, nell'ambito delle politiche di sviluppo, promozione e protezione degli agro-ecosistemi e delle produzioni di qualità, ha approvato la Legge Regionale 3 giugno 2003 n. 12 "Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano", attraverso la quale l'AMAP – Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca opera nel salvaguardare le risorse genetiche autoctone tramite i due strumenti operativi della Legge quali il Repertorio Regionale e la Rete di Conservazione e Sicurezza.

A vent'anni dall'emanazione della Legge Regionale, l'Agenzia ha reso la Biodiversità agraria una tematica sempre attuale e sempre attiva anche al di fuori del comparto agricolo, coinvolgendo le scuole di ogni ordine e grado, enti pubblici e i cittadini nel partecipare ad eventi locali, regionali e nazionali.

Nel "Repertorio Regionale delle Marche" vengono catalogate le accessioni, sia vegetali che animali, con le loro caratteristiche distintive morfologiche e agronomiche, le informazioni di carattere storico e quelle relative agli areali di origine e diffusione. Tale risultato è una fonte di conoscenza anche del meticoloso lavoro degli Agricoltori Custodi che con la loro tenacia hanno mantenuto negli anni specie vegetali e animali in via di estinzione.

Con questa pubblicazione, la Biodiversità agraria marchigiana intende divulgare il proprio patrimonio, confidando in uno stimolo ad approfondire la conoscenza dell'intero lavoro.

Avv. Marco Rotoni

Presidente AMAP

biodiversità agraria MARCHE

amap
Marche Agricoltura Pesca
Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca

LA BIODIVERSITÀ AGRARIA DELLE MARCHE

Ogni territorio racchiude ricchezze uniche che ne caratterizzano la specifica identità:

- la varietà o razza locale, caratterizzata da un adattamento specifico alle condizioni ambientali e di coltivazione di una determinata area;
- lo stretto legame tra la risorsa locale e gli usi, le conoscenze, le abitudini, le tradizioni della popolazione umana che l'ha sviluppata e ne continua la coltivazione;
- l'attività degli agricoltori custodi che rappresentano nel territorio un punto d'eccellenza per la conservazione, la gestione, l'informazione e la divulgazione del materiale genetico autoctono.

GRUPPO DI LAVORO BIODIVERSITÀ AGRARIA MARCHE

“La Biodiversità Agraria è il tesoro più prezioso che lega il passato al presente, un ponte che connette le tradizioni agricole antiche alle nuove generazioni. Questo progetto, unitamente al libro, è un viaggio attraverso la conservazione del germoplasma, la riscoperta delle varietà storiche e la trasmissione di un patrimonio unico, affinché la terra e le sue risorse possano prosperare per le generazioni a venire”

Il compito di ricerca continua e di gestione del progetto Biodiversità Agraria delle Marche è svolto presso AMAP dai tecnici:

AMBRA MICHELETTI - Dottore Agronomo e Dottore di ricerca. Dal 2005 è la responsabile del progetto Biodiversità Agraria Marche. Si occupa del coordinamento di tutti gli interventi di tutela, conservazione e divulgazione delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario, focalizzando la sua missione sulla valorizzazione territoriale di ogni singola varietà e razza locale.

PAOLA STAFFOLANI - Dottore Agronomo ed Enologo. Dal 2018 collabora allo svolgimento delle attività tecniche ed amministrative del progetto inerenti gli interventi di conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario.

LEONARDO MARCONI - Dottore agronomo. Dal 2023 segue gli aspetti tecnici ed amministrativi delle attività inerenti la Biodiversità Agraria delle Marche.

MARCO MUZI - Dottore in Scienze e tecnologie agrarie e Dottore in Scienze e tecnologie per l’ambiente e il territorio. Dal 2023 segue gli aspetti tecnici e di divulgazione delle attività inerenti la Biodiversità Agraria delle Marche.

Il contributo dei più giovani è anche focalizzato all’utilizzo di strumentazione sempre più innovativa con particolare attenzione alla valutazione degli adattamenti naturali delle singole risorse genetiche della biodiversità ai cambiamenti climatici.

Per le attività riferite al germoplasma arboreo i tecnici di riferimento sono:

BARBARA ALFEI - Dottoressa in Scienze Agrarie presso Università di Perugia, si è specializzata nel settore Olivicoltura presso CRA-Oli di Spoleto. Ha seguito lo studio di caratterizzazione del patrimonio olivicolo marchigiano ed è responsabile dell’attività nel settore olivicoltura, della conservazione e valorizzazione del germoplasma olivicolo regionale.

GIUSEPPE CAMILLI - Enologo. A livello viticolo acquisisce esperienza nella progettazione, impianto, gestione dei vigneti con particolare attenzione nei processi innovativi di meccanizzazione integrale di sostenibilità ambientale. Si occupa di selezione clonale delle varietà autoctone, del recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma viticolo regionale.

MICHELE VESPRINI - Dottore in Scienza Ambientali. Dal 2022 gestisce il germoplasma frutticolo e olivicolo marchigiano che costituiscono i Campi Catalogo presso l’azienda Sperimentale dell’AMAP a Carassai.





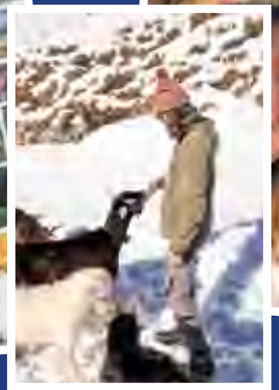














TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE ANIMALI E VEGETALI DEL TERRITORIO MARCHIGIANO

La Regione Marche, nell'ambito delle politiche di sviluppo, promozione e protezione degli agro-ecosistemi e delle produzioni di qualità, ha approvato la Legge Regionale 3 giugno 2003 n. 12 "Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano".
Oggetto di tutela sono: le risorse genetiche animali e vegetali quali specie, varietà, razze, popolazioni, ecotipi, cloni e cultivar, compresi i selvatici delle specie coltivate, autoctone, cioè originarie delle Marche o introdotte ed integrate negli agro-ecosistemi marchigiani da almeno cinquant'anni; minacciate di erosione genetica o a rischio di estinzione a causa del loro abbandono o dell'inquinamento genetico operati con l'introduzione di nuove cultivar o razze animali più produttive e resistenti; per le quali esista un interesse economico, scientifico, ambientale, paesaggistico o culturale.
La legge tutela anche le risorse genetiche non più coltivate o allevate sul territorio regionale ma attualmente conservate presso Istituti sperimentali, Orti botanici, Banche del germoplasma, Università e Centri di ricerca anche di altre Regioni o Paesi.
L'AMAP, come stabilito dal Regolamento attuativo n. 10/2004 della Legge Regionale suddetta, cura l'attuazione dei programmi pluriennali e annuali in materia di tutela della Biodiversità per il settore agricolo e gestisce i due strumenti operativi della Legge cioè il Repertorio Regionale e la Rete di Conservazione e Sicurezza.

IL REPERTORIO REGIONALE

Per consentire la tutela del patrimonio genetico, è stato istituito il Repertorio Regionale (D.G.R. 150/2004). In esso vengono iscritte, previo parere di due Commissioni tecnico-scientifiche, una per il Settore Vegetale ed una per il Settore Animale, le risorse genetiche autoctone a rischio di erosione. Nel Repertorio sono riportati, per ogni animale o vegetale, oltre al nome, le caratteristiche distintive morfologiche ed agronomiche, le informazioni di carattere storico e quelle relative agli areali di origine e diffusione. L'iscrizione può avvenire ad iniziativa dell'AMAP o su proposta della Giunta Regionale, di Enti scientifici ed Enti pubblici, di Organizzazioni ed Associazioni private e di singoli cittadini. La domanda d'iscrizione deve essere inoltrata all'AMAP che, previa acquisizione del parere favorevole della competente Commissione, provvederà ad iscrivere gratuitamente la risorsa genetica al Repertorio. Il materiale iscritto nel Repertorio può essere cancellato dall'AMAP, previo parere della competente Commissione, qualora non sussistano più i requisiti di legge.

Il Repertorio aggiornato con le ultime iscrizioni del 12 dicembre 2023 risulta così composto:



SEZIONE VEGETALE

SPECIE ARBOREE

OLIVO pag. 44

1. ASCOLANA DURA
2. ASCOLANA TENERA
3. CAPOLGA
4. CARBONCELLA
5. CORNETTA
6. CORONCINA
7. LEA
8. MIGNOLA
9. NEBBIA DEL MENOCCHIA
10. NOSTRALE DI RIGALI
11. OLIVA GROSSA
12. ORBETANA
13. PIANTONE DI FALERONE
14. PIANTONE DI MOGLIANO
15. RAGGIA
16. RAGGIOLA
17. ROSCIOLA COLLI ESINI
18. SARGANO DI FERMO
19. SARGANO DI S. BENEDETTO
20. CARBÒ
21. ZAMPELLO
22. SARGANELLA
113. MIGNOLONE

VITE pag. 134

40. VERNACCIA NERA GROSSA
41. MAIOLICA (GALLIOPPO MARCHIGIANO)
42. GAROFANATA
62. UVA MELATA
136. UVA MOIE
137. VACCARO
138. PERGOLO

MELA, PERA pag. 174

23. MELA GELATA
24. MELA FRAGOLA
25. MELA ROSA
26. MELA LIMONCELLA
27. MELA ROSA GENTILE
28. MELA VERDONE
29. MELA MUSO DI BUE
54. MELA DEL PAPA
63. MELA ROSA IN PIETRA
64. MELA CARELLA
77. MELA AGOSTANA
78. MELA MOSCIOLA
79. MELA BATOCCA
108. MELA CRUCCHIOLA
139. MELA COMENTINA
155. MELA RUZZETTA
31. PERA ANGELICA DI SERRUNGARINA
80. PERA ROSSINA
81. PERA DEL PERDONO
83. PERA CANNELLINO
95. PERA GIARDINA
111. PERA SPADONA ESTIVA
112. PERA COSCIA PRECOCE
154. PERA SPINA

FICO pag. 268

133. FICO A CUORE
134. FICO PAGNOTTA
135. FICO DEL DIAVOLO

SUSINO, PESCO
ALBICOCCO
VISCIOLA, CILIEGIO pag. 284

65. SUSINA BRIGNONCELLA
126. SUSINO FORMICHINE
109. PESCA BELLA DI BOSCO
110. PESCA LIMONE
127. PESCO SLAPI
140. ALBICOCCO MENACE DI GROTTAMMARE
157. ALBICOCCO DI MONTEFIORE DELL'ASO
66. VISCIOLA DI CERRETO D'ESI
75. VISCIOLA DI CANTIANO
153. VISCIOLA DI PERGOLA
76. CILIEGIA OCOLA DI CANTIANO
82. CILIEGIA DOLCE MAGGIAROLA

NOCE

156. NOCIONE DI MERGO

AGRUMI pag. 330

91. ARANCIO BIONDO DEL PICENO
92. ARANCIO BIONDO TARDIVO DEL PICENO
93. ARANCIO SANGUINELLO DEL PICENO
94. LIMONE PANE DEL PICENO

CASTAGNA pag. 354

121. CASTAGNA N'ZITA
122. MARRONE CLASSICO
123. MARRONE RUGOSO
124. MARRONE GENTILE
125. CASTAGNA PALLANTE
129. CASTAGNA DI VALDICASTRO
130. MARRONCINO DELL'ASCENSIONE
131. MARRONE DELLE PIAGGE
132. MARRONE DI PIEVEBOVIGLIANA
152. MARRONE DELLA SIBILLA DI MONTEMONACO

SEZIONE VEGETALE

SPECIE ERBACEE

CEREALI pag. 404

30. ORZO NUDO
84. ORZO DI LIBERTI
35. MAIS OTTOFILE DI ROCCACONTRADA
52. MAIS OTTOFILE DI TREIA
53. MAIS OTTOFILE DI POLLENZA
151. MAIS QUARANTINO DI PERGOLA
60. JERVICELLA DI MONTE GIBERTO
114. SEGALE DI CERRETO D'ESI

LEGUMINOSE pag. 436

32. FAGIOLO MONACHELLO
33. FAGIOLO AMERICANO
34. FAGIOLO OCCHIO DI CAPRA
56. FAGIOLO CENERINO
accessione di SERRAVALLE DEL CHIENTI
57. FAGIOLO MONACHELLO
accessione di SERRAVALLE DEL CHIENTI
58. FAGIOLO AMERICANO
accessione di SERRAVALLE DEL CHIENTI
85. FAGIOLO CANNELLINO
accessione di FIUMINATA
86. FAGIOLO BISCOTTINO
128. FAGIOLO OVA DE CERPA
68. TACCOLA
accessione di MASSIGNANO
69. TACCOLA
accessione del MENOCCHIA
105. PISELLO DI MONTE SANTO
106. PISELLO DELLE FRATTE
142. PISELLO DI URBANIA
36. FAVA DI FRATTE ROSA
150. FAVA DI URBANIA
43. CICERCHIA DI SERRA DE' CONTI
44. CECE QUERCIA DI APPIGNANO

59. ROVEJA DI APPIGNANO
117. LUPINO BIANCO
accessione di RECANATI
147. FAGIOLINO VIOLA

ORTIVE pag. 518

37. POMODORO VALENTINO
38. POMODORO CUOR DI BUE “ATIPICO”
39. POMODORO A PERA
61. POMODORO DA SERBO DI MONTE SAN VITO
88. PENDOLINO MARCHIGIANO
99. POMODORO ROSA CENTENARIO
DELLA SENTINA
104. POMODORO PERA GIALLO
143. POMODORO CUJE
144. POMODORO SCATOLONI
145. POMODORO PALLE DI SOMARO
45. CARCIOFO ASCOLANO
46. CARCIOFO JESINO
47. CARCIOFO DI MONTELUPONE
67. CARCIOFO VIOLETTO TARDIVO DI PESARO
115. CARCIOFO DI URBANIA
48. CIPOLLA DI SUASA
73. CIPOLLA ROSSA PIATTA DI PEDASO
119. CIPOLLA ROSA DI SAN LEOPARDO
55. ANICE VERDE DI CASTIGNANO
70. CAPPERO RUPESTRE
accessione di BORGO CISTERNA
71. PATATA ROSSA
accessione di MONTECOPIOLO
72. LATTUGA ROSSA DELLA SENTINA
87. SCALOGNO DI PERGOLA
96. ANGURIA DI MASSIGNANO
97. MELONCINO DI MASSIGNANO
98. TOPINAMBUR DEI SIBILLINI
102. CARTAMO DI RECANATI
103. PORRO DI MASSIGNANO
107. FINOCCHIO DI VALLE REGINA

116. CAVOLFIORE DI MACERATA
118. AGLIO DI CANTAGALLO
120. PEPERONE A CORNO
accessione di GROTTAMMARE
141. ASPARAGO ELPIDIENSE
146. GOBBO DI TRODICA
148. MIRTILLO NERO DELLA LAGA
149. LUPPOLO DI FABRIANO

SEZIONE VEGETALE

SPECIE SPONTANEE ED AFFINI ALLE COLTIVATE

(ornamentali, farmaceutiche, etc.) pag. 688

49. ROSA BELLA PORPORA VIOLETTA
50. ROSA LA BELLE SULTANE
51. ROSA AGHATA
74. LIMONIUM NARBONENSE
89. ZUCCA DEI MAIALI
accessione di RAMBONA
90. ZUCCA CAMMARÒ
accessione della SENTINA
100. ZUCCHINO SPINOSO DI SERRAPETRONA
101. ZUCCA DA FIORE DI SERRAPETRONA

SEZIONE ANIMALE pag. 724

1. COLOMBO ASCOLANO
2. PECORA SOPRAVVISSANA
3. PECORA FABRIANESE
4. CAVALLO DEL CATRIA
5. CONIGLIO NERO GIGANTE DEL PICENO
6. GALLINA MARCHIGIANA
7. TACCHINO MARCHIGIANO
8. BACO DA SETA GIALLO ASCOLI
9. CAPRA FACCIUTA DELLA VALNERINA
10. OCA DELLE MARCHE
11. ANATRA DEL CRIVELLI

Al fine di ampliare e catalogare le conoscenze sulle risorse genetiche vegetali ed animali autoctone e favorire l'iscrizione volontaria al Repertorio Regionale, l'AMAP ha proceduto, in collaborazione con Università Politecnica delle Marche ed Istituto CREA-OF di Monsampolo, al censimento delle risorse genetiche animali e vegetali che, a causa del loro abbandono, rischiano la definitiva estinzione.
Ai fini del censimento sono state prese in considerazione: le specie arboree, arbustive ed erbacee ivi comprese le foraggere e le erbacee da fiore; le aromatiche e le officinali; i selvatici delle specie coltivate; le specie forestali di interesse economico (legno, frutto, cortecce, essudati). L'attività di censimento prevede:

- una ricerca bibliografica, anche di tipo archivistico, volta alla raccolta di notizie storiche, pubblicazioni scientifiche, memorie, atti, manuali, vecchi testi e materiale iconografico, disponibili presso archivi e biblioteche sia di Istituti di ricerca ma anche di Comuni, Conventi ecc., relativi a ecotipi, vecchie varietà, varietà rare, cloni e razze animali tipiche della regione Marche; al riguardo è inoltre attiva una collaborazione con il Servizio Tecnico alla Cultura della Regione;

- una ricognizione delle risorse genetiche autoctone già catalogate e conservate nelle collezioni di istituzioni scientifiche pubbliche e private;

- una ricerca attiva sul territorio, mediante la distribuzione di una scheda di segnalazione presso Università, Orti botanici, Comuni, Comunità Montane, Associazioni di agricoltori e allevatori, Enti Parco, Corpo Forestale dello Stato, Associazioni ambientali, Conventi e Santuari, Istituti di Istruzione agraria, Vivaisti produttori, singoli coltivatori e allevatori di cui si conosce l'interesse in questo settore.

Le segnalazioni ricevute, assieme all'azione di monitoraggio sulle attività in essere presso gli Enti Locali nello specifico settore della salvaguardia delle risorse genetiche, saranno la base per la verifica sul territorio delle informazioni raccolte e per il completamento dell'indagine su tutto il territorio regionale.

LA RETE DI CONSERVAZIONE E SICUREZZA

La Legge Regionale 12/2003 istituisce la Rete di Conservazione e sicurezza (art. 6) che, in base alle previsioni del Regolamento Regionale 10/2004, viene gestita e coordinata dall'AMAP per la gestione in situ ed ex situ del materiale genetico di interesse regionale.
Possono aderire alla Rete: Comuni, Comunità montane, Enti parco, Università, Istituti sperimentali, Centri di ricerca, Orti botanici, Università agrarie, Vivaisti, Organizzazioni, Associazioni d'interesse, Agricoltori e Allevatori singoli e associati. In pratica tutti coloro che detengono, coltivano o allevano le entità vegetali ed animali iscritte al Repertorio Regionale del patrimonio genetico. I soggetti aderenti alla rete garantiscono la conservazione in situ ed ex situ del materiale genetico di interesse regionale e della moltiplicazione di tale materiale al fine di renderlo disponibile agli operatori ed agli istituti di ricerca che ne facciano richiesta.
Attualmente la Rete di Conservazione e sicurezza gestita dall'AMAP e si compone di:

1) **Banca del Germoplasma Regionale del CREA-OF, sede di Monsampolo del Tronto (AP);**

   Uno dei pilastri della "Rete di conservazione e sicurezza – L.R. 12/2003". Con una convenzione datata marzo 2006 tra il CRA Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo e l'AMAP, l'Istituto di Monsampolo viene individuato come sede di conservazione ex situ e di moltiplicazione del materiale genetico di interesse regionale. In Banca vengono trasferiti tutti i materiali vegetali (erbacee ed ortive) recuperati nei diversi censimenti in tutto il territorio regionale; allo stato attuale risultano inserite circa 400 accessioni.

2) **Campo collezione germoplasma arboreo presso Azienda Agraria sperimentale AMAP di Carassai (AP)**;

3) **Campo Collezione germoplasma frutticolo presso Azienda Agraria Didattico Sperimentale "Pasquale Rosati" - Università Politecnica delle Marche.**

Le specie arboree sono conservate in vivo presso il Campo Catalogo dell'AMAP ubicato a Carassai (AP) nel quale, dagli inizi degli anni '90, sono state raccolte tutte le varietà autoctone che l'Agenzia, durante la sua attività istituzionale, aveva individuato nel territorio regionale. Parimenti anche presso il campo Catalogo presente nell'azienda didattico sperimentale "P. Rosati" dell'UNIVPM vengono conservate ex situ specie arboree per garanzia di mantenimento di conservazione. Nel complesso il Campo Catalogo del germoplasma arboreo sia dell'Agenzia che dell'Università Politecnica delle Marche presenta ognuno più di 400 accessioni arboree da frutto conservate di cui n. 57 accessioni iscritte al Repertorio Regionale, conservate ex situ , quali olivo, pomacee, drupacee e vite. Inoltre, sono iscritte al Repertorio altre 13 accessioni conservate in situ, quali agrumi, castagne e marroni, in quanto le condizioni pedoclimatiche dei due campi catalogo non risultano idonee alla loro coltivazione.

Gli stessi centri sopra elencati aderiscono anche alla rete nazionale di cui alla legge 1° dicembre 2015, n. 194 cioè i Centri di conservazione/Banche del germoplasma (CCES/BG).

4) **Agricoltori custodi**

   Nella Rete di conservazione e sicurezza rientrano anche gli Agricoltori custodi che annualmente garantiscono la conservazione in situ della corrispondente accessione iscritta al Repertorio Regionale delle Marche e partecipano alla valorizzazione del materiale genetico conservato.
   Questo elenco viene aggiornato ed ufficializzato annualmente da AMAP con decreto e pubblicato sul sito amap.marche.it – sezione Biodiversità agraria AGRICOLTORI ED ALLEVATORI CUSTODI.

   L'elenco aggiornato al 31.12.2023 comprende 115 Agricoltori ed allevatori custodi distribuiti in tutto il territorio regionale.



LA BANCA DEL GERMOPLASMA DELLA REGIONE MARCHE PRESSO IL CREA-OF, MONSAMPOLO DEL TRONTO (AP)

di SARA SESTILI ed ENRICO PICCININI

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, Monsampolo del Tronto (AP)

Lo sfruttamento produttivo di poche cultivar e la conseguente diffusione su larga scala di varietà con base genetica ristretta ha causato, nel corso degli anni, la perdita dell'80-90% delle varietà, tanto che il fabbisogno alimentare complessivo è attualmente assicurato solo da circa 30 specie e solo 3 di esse (riso, frumento, mais) forniscono circa il 60% delle calorie di natura vegetale nella dieta umana. Le varietà locali hanno maggiormente subito gli effetti dell'erosione genetica con la conseguente totale scomparsa di centinaia di ecotipi, espressione dell'areale di coltivazione e di processi socioculturali, economici e politici. Le varietà locali si sono adattate nel tempo grazie all'azione degli agricoltori locali detentori della chiave del loro impiego alimentare e non solo. La perdita della biodiversità comporta oltre alla perdita del patrimonio culturale ad essa associata anche la perdita di importanti geni utili al miglioramento genetico (vigoria, resistenza a stress biotici e abiotici, qualità organolettiche) tali da giustificarne l'impiego in programmi di miglioramento genetico e/o la reintroduzione in coltivazione nel caso siano dotate di pregevoli caratteristiche qualitative (elevato valore nutrizionale e salutistico) e di adattamento sia all'evoluzione delle tecniche agronomiche (agricoltura sostenibile) sia ai cambiamenti ambientali (riscaldamento globale, comparsa di nuove forme di patogeni e parassiti). La crescente consapevolezza della perdita del patrimonio colturale e culturale ha fatto emergere la necessità di sviluppare programmi di ricerca Nazionali ed Internazionali finalizzati a valutare, utilizzare, valorizzare e conservare le Risorse Genetiche a forte rischio di erosione genetica e contemporaneamente valorizzare l'economia di settori e di aree marginali penalizzate dai processi di globalizzazione dei mercati e di omologazione delle produzioni. Le azioni di conservazione sono spesso affidate alle iniziative di singoli agricoltori che tramandano semi o altre parti di pianta di generazione in generazione (conservazione in situ/on farm), e alla conservazione ex situ realizzata in Banche del Germoplasma, veri e propri serbatoi di diversità genetica delle piante agrarie. Il "germoplasma" di una coltura è l'insieme del materiale genetico (ecotipi, varietà locali, specie selvatiche, linee avanzate, popolazioni segreganti) che essa include e che può essere conservato sotto forma di semi, plantule o di organi e/o tessuti. La caratterizzazione bio-morfologica, agronomica e molecolare del germoplasma recuperato e conservato, così come la promozione e l'incentivazione di cooperazioni legate a specifiche identità territoriali quali gli "agricoltori custodi", costituiscono gli interventi strategici necessari per la salvaguardia e la valorizzazione delle varietà locali. La Legge Regionale n.12 del 2003 ha permesso di individuare e istituire, nel giugno 2006, presso il CREA-OF di Monsampolo del Tronto, la Banca del Germoplasma della regione Marche al fine di garantire la tutela, il recupero e la conservazione ex situ dei semi delle varietà locali di specie erbacee autoctone di interesse agrario che hanno determinato il "paesaggio storico e tradizionale" della regione. I semi di tutte le varietà recuperate, dopo la verifica della germinabilità, vengono disidratati e poi conservati sottovuoto in sacchetti multistrati di alluminio e polietilene a -18°C per una conservazione a lungo termine. Il materiale genetico oltre ad essere conservato, deve essere "rinnovato" e caratterizzato a livello fenotipico e genotipico. Le attività di gestione della Banca del germoplasma prevedono:

- Recupero e acquisizione di nuovo germoplasma mediante visite (sopralluoghi) presso agricoltori già registrati e di nuova individuazione
- Moltiplicazione in purezza delle accessioni acquisite
- Valutazione del potenziale di germinazione (percentuale di semi puri capaci di produrre germinelli normali potenzialmente in grado di svilupparsi in piante) e dell'energia germinativa (tempo medio di germinazione)
- Allevamento in campo delle accessioni per il rinnovo del seme
- Caratterizzazione morfologica delle accessioni di nuova acquisizione e di quelle già acquisite e conservate per lunghi periodi
- Caratterizzazione molecolare delle accessioni al fine di risolvere i casi di sinonimia e omonimia derivati da errori tramandati nel corso degli anni dagli agricoltori e non risolvibili con la sola caratterizzazione morfologica, per l'iscrizione al Repertorio Regionale e all'Anagrafe Nazionale della Biodiversità delle accessioni a forte rischio di erosione genetica
- Aggiornamento del database della Banca ovvero l'archivio informatico in cui è riportata ogni accessione conservata, corredata di informazioni riguardanti la provenienza territoriale, la data di acquisizione, l'agricoltore donatore, la germinabilità, e tutte le attività di moltiplicazione e caratterizzazione svolte
- Promozione e diffusione dell'importanza della biodiversità e della sua conservazione nonché dell'attività di gestione della Banca del germoplasma presso il CREA-OF

Attualmente nella Banca sono conservate 495 accessioni di specie erbacee autoctone afferenti a specie diverse di interesse agrario ed a rischio di erosione.





Banca del Germoplasma Regione Marche - CREA-OF Monsampolo del Tronto (AP)

GLI AGRICOLTORI CUSTODI DELLE MARCHE

La Legge Regionale definisce la figura dell'Agricoltore e Allevatore custode quale "soggetto pubblico o privato che a qualunque titolo provvede alla conservazione delle risorse genetiche a rischio di estinzione iscritte nel Repertorio Regionale".
Gli Agricoltori e Allevatori custodi si affiancano alla banca del germoplasma nella realizzazione della "rete di conservazione e sicurezza", e costituiscono un punto di eccellenza nel territorio per la conservazione, informazione e divulgazione del materiale genetico autoctono. La Regione, sulla base delle indicazioni della competente Commissione tecnico-scientifica,individua gli agricoltori custodi delle varietà da conservazione, residenti negli ambienti nei quali esse hanno sviluppato le loro specifiche e particolari proprietà.
Ogni "agricoltore custode" può coltivare nella stessa unità aziendale non più di una varietà per ciascuna specie salvo il caso di varietà non soggette ad impollinazione incrociata; gli agricoltori custodi che avviano la coltivazione seguendo le indicazioni relative alle strategie individuati ai sensi dell'art. 8 della legge.
È grazie soprattutto a queste figure che per passione, cultura e dedizione hanno creduto nelle loro coltivazioni conservandole nel tempo fino ad oggi.
L'AMAP riconoscendo in maniera indiscussa il loro impegno ha pensato di valorizzarne l'attività attraverso un portale dedicato on line da dicembre 2020, un sito che attraverso immagini e informazioni racconta il lavoro e l'impegno delle aziende attive nella conservazione e difesa di oltre 150 prodotti agricoli a rischio estinzione.

Il sito: **www.portalecustodibiodiverita.it** rappresenta una vetrina dei prodotti della Biodiversità di interesse agro-alimentare regionale, delle aziende e dei territori ad essi legati indissolubilmente.



Da dicembre 2020 è online il nuovo portale dedicato agli Agricoltori Custodi e alla Biodiversità Agraria nelle Marche. Attraverso un viaggio di immagini e parole, questo portale ha immortalato il lavoro e l'impegno delle aziende dedite alla preservazione di oltre 100 prodotti agricoli vegetali ed animali a rischio di estinzione.

Il cuore di questo progetto ha visto il coinvolgimento attivo degli agricoltori ed allevatori, che hanno generosamente aperto le porte delle loro aziende e condiviso le loro storie. Attraverso visite ed interviste, è emersa la profonda dedizione quotidiana che riversano nel loro lavoro. La loro passione non solo alimenta le radici delle tradizioni agricole e gastronomiche regionali, ma costituisce anche un pilastro fondamentale per la conservazione di un patrimonio inestimabile.

Questo portale rappresenta una guida che non solo illustra le varie realtà ed i loro prodotti, ma funge anche da ponte virtuale, consentendo a chiunque di scoprire, contattare e visitare queste aziende.

Attraverso la geolocalizzazione ed itinerari appositamente pensati, si offre l'opportunità di esplorare la vera identità dei luoghi a partire dalle produzioni agricole per arrivare a conoscere alcuni dei territori più affascinanti della Regione Marche. In ogni itinerario infatti i prodotti sono collegati ai luoghi di interesse turistico: siti naturalistici, storici culturali per consentire al viaggiatore di vivere un’esperienza completa nel territorio.

Il sito è raggiungibile all’indirizzo:

https://portalecustodibiodiversita.it



HOME IL PROGETTO I PRODOTTI I CUSTODI GLI ITINERARI CONTATTI

MAPPA

ITINERARI



Il Piceno fra agrumeti e animali da cortile

Nel Piceno, per conoscere gli animali da cortile e gli agrumi, soffermatevi nelle Marche e scoprirne usi, racconti e tradizioni di ieri e soltanto ancora di oggi.

Periodo: Luglio / Agosto - Gennaio



Alle pendici del Monte Catria tra Cavalli e Visciole

Alla scoperta di due eccellenze del territorio montano: il Cavallo del Catria e le Visciole di Pergola. Un viaggio nel Montefeltro, ricco di paesaggi e testimonianze della storia antica.

Periodo: Giugno



Alla scoperta dei frutti della biodiversità lungo la vallata del Metauro

Un percorso unico lungo la vallata del Metauro, dove nel mese di Marzo per concludere il Tavolo Sud Ecosistemi Fornitori, la Pera Angelica organizza Pomaria tra borghi e meravigliosi paesaggi naturali.

Periodo: Giugno/Settembre



La Mela Rosa dei Sibillini tra borghi e storia

Un percorso alla scoperta dei Monti Sibillini per gustare la Mela Rosa, una delle eccellenze di questo territorio ricco di natura e borghi incantevoli.

Periodo: Ottobre



Castagne e Marroni tra i Monti Sibillini e i Monti della Laga

Un viaggio in due parchi nazionali alla scoperta dei preziosi prodotti dei boschi di montagna e della tradizione locale.

Periodo: Ottobre



Nell'alta Vallesina alla scoperta delle eccellenze del territorio

Un territorio tra Gorgo e il Fabrianese in quali due eccellenze del Parco Naturale Frasassi: Castagne della Vallesina e Pecora Fabrianese.

Periodo: Giugno / Settembre Ottobre



La biodiversità dei Sibillini: la Capra Facciuta della Valnerina, la Pecora Sopravissano e i Marroni di Pievebovigliana

Un viaggio nel parco Nazionale dei Monti Sibillini alla scoperta dei preziosi sottoprodotti e delle nuove cultivar e colture autoctone in luoghi incontaminati e ancora inviolati.

Periodo: Ottobre



20 ANNI

DI INIZIATIVE
BIODIVERSE





































SEGUITECI SU:

www.amap.marche.it blog: biodiversitadellemarche.wordpress.com

La Biodiversità Agraria delle Marche AMAP Marche

LA BIODIVERSITÀ AGRARIA DELLE MARCHE: PROGETTO DI VALORIZZAZIONE NUTRIZIONALE

di TIZIANA BACCHETTI

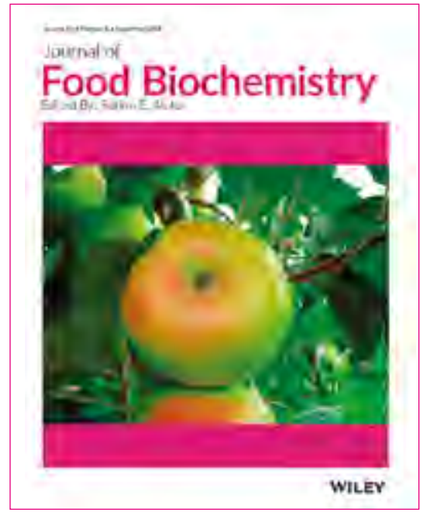
La valorizzazione di orticole, legumi, cereali e piante da frutto del Repertorio Regionale della Biodiversità agraria da parte dell'AMAP è stata perseguita anche attraverso la loro caratterizzazione nutrizionale e salutistica mirata a fornire dati sui livelli di sostanze nutritive e di particolari composti bioattivi importanti per la salute umana.
Il progetto di valorizzazione nutrizionale è stato realizzato con la collaborazione dei Dipartimenti di Scienze Cliniche Specialistiche ed Odontostomatologiche (DISCO) e di Scienze della Vita e dell'Ambiente (DISVA) dell'Università Politecnica delle Marche. La Prof.ssa Gianna Ferretti (DISCO) e la Prof.ssa Tiziana Bacchetti (DISVA) svolgono da anni ricerche e studi sulla relazione alimentazione-salute e sulle proprietà nutrizionali degli alimenti e hanno maturato una consolidata esperienza e competenza su tecniche atte a valutare concentrazioni di molecole bioattive in diverse matrici biologiche ed i loro effetti metabolici.
La collaborazione tra AMAP e UNIVPM, attiva da circa 15 anni (dal 2009 ad oggi), ha permesso di ottenere per la prima volta, informazioni sulle caratteristiche nutrizionali e sulle proprietà salutistiche dei materiali in conservazione per valorizzarne l'utilizzo nell'ambito di una alimentazione corretta (Figura 1).
Attualmente sono già state oggetto di indagine numerose varietà ed accessioni di orticole, legumi, frutta e cereali inseriti nel Repertorio Regionale della Biodiversità, ma tale studio è in continuo aggiornamento, dato che il Repertorio viene continuamente arricchito di nuove varietà.

La valorizzazione nutrizionale dei prodotti, condotta nell'ambito di questo progetto, parte dallo studio della loro composizione in termini di macronutrienti (proteine, lipidi e carboidrati) e micronutrienti essenziali (vitamine e sali minerali) per l'organismo umano.
Inoltre, la caratterizzazione include la valutazione dei livelli di una serie di composti bioattivi per i quali la ricerca scientifica ha riconosciuto un ruolo nella prevenzione di numerose patologie (aterosclerosi, patologie cardiovascolari, neurodegenerative, intestinali croniche).
Tra questi si annovera la fibra alimentare e tutte le sue componenti che esercitano ruoli funzionali e metabolici sia a livello intestinale che sistemico e i fitonutrienti come i polifenoli e i carotenoidi.
I fitonutrienti, oltre a fornire colore e sapore agli alimenti di origine vegetale, hanno dimostrate attività anti-infiammatorie e anti-ossidanti. Numerosi studi hanno dimostrato che il danno ossidativo è coinvolto nell'invecchiamento ed è alla base dell'insorgenza di numerose patologie; pertanto l'attività antiossidante totale dei prodotti è considerato un utile parametro di qualità nutrizionale.
I risultati hanno evidenziato che le diverse varietà di orticole, legumi, frutta e cereali del Repertorio Regionale della Biodiversità, oltre a costituire un patrimonio culturale di notevole importanza, possono dare anche un contributo significativo a migliorare e diversificare la dieta. Infatti, molte di queste specie vegetali hanno ottime proprietà nutrizionali, spesso migliori rispetto alle specie domestiche convenzionali.



Fig. 1

Essi risultano essere particolarmente ricchi di composti antiossidanti quali polifenoli e carotenoidi che conferiscono ai prodotti elevate proprietà antiossidanti.
L'analisi del potere antiossidante ha evidenziato che la maggior parte dei prodotti inclusi nello studio si colloca tra gli alimenti vegetali con un elevato potenziale antiossidante.
Lo studio è stato condotto anche su specialità alimentari ottenute utilizzando come ingredienti farine ricavate da cereali e legumi del Repertorio.
Tra queste specialità ve ne sono alcune legate alla tradizione, come i "Tacconi" ottenuti con farina di fave di Fratte Rosa e altre ottenute con la farina di cicerchia di Serra de 'Conti o il con grano Jervicella.
La valorizzazione nutrizionale di queste specialità alimentari ha previsto, oltre alla caratterizzazione nutrizionale, anche lo studio dell'impatto di questi alimenti sulla



glicemia post-prandiale mediante la valutazione dell'indice e del carico glicemico. L'indice e il carico glicemico di un alimento sono utili parametri di qualità biochimico-nutrizionale di rilevanza nell'ambito della prevenzione del diabete e di patologie cronico degenerative come dislipidemie, obesità, patologie cardio-vascolari, alcuni tipi di neoplasie, in particolare tumore al colon.
I risultati hanno evidenziato che i prodotti del Repertorio possono rappresentare ottimi ingredienti per la realizzazione di alimenti innovativi ad alto valore nutrizionale e salutistico.
Queste informazioni pongono le basi per la creazione di una filiera sostenibile legata ai prodotti della biodiversità agraria e aprire scenari interessanti anche dal punto di vista economico.
La collaborazione instaurata con AMAP ha affiancato all'attività di ricerca l'attività di divulgazione dei dati ottenuti. I risultati ottenuti nell'ambito del progetto di valorizzazione nutrizionale dei prodotti del Repertorio sono stati oggetto di pubblicazioni scientifiche e pubblicazioni divulgative.
Si sottolinea che il lavoro pubblicato sulla rivista Journal of Food Biochemistry, riguardante risultati ottenuti sulla valorizzazione nutrizionale di varietà di mele appartenenti al Repertorio della Biodiversità Marchigiana, ha meritato la copertina del volume con l'immagine della Mela Rosa Gentile (Elenco pubblicazioni scientifiche).
L'attività di divulgazione ha previsto la preparazione e la stampa di opuscoli che racchiudono i risultati ottenuti negli ultimi anni nell'ambito del progetto pluriennale di valorizzazione dei prodotti della Biodiversità Agraria.
I dati ottenuti nell'ambito del progetto sono stati presentati in numerosi convegni scientifici nazionali ed internazionali, nonché a seminari e incontri divulgativi organizzati dall'AMAP nell'ambito di eventi pubblici e/o manifestazioni rivolti agli studenti e alla cittadinanza.
Le informazioni sulla qualità nutrizionale e proprietà salutistiche dei prodotti Biodiversità diventano quindi strumenti di educazione e informazione alimentare e un utile sostegno per orientare il consumatore verso scelte alimentari più salutari e sostenibili. Infatti, promuovere l'introduzione dei prodotti della biodiversità nella dieta ha ricadute positive per la salute, per l'ambiente e per il mantenimento della biodiversità.
Si ricorda la partecipazione ad eventi e convegni nell'ambito della "Giornata nazionale della Biodiversità di interesse agro-alimentare" e alle giornate di informazione, svolte in diverse occasioni, destinate agli studenti degli Istituti Professionali Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera delle Marche, nelle quali sono stati approfonditi gli aspetti nutrizionali/salutistici, storico-culturali e il loro legame col territorio con l'obiettivo di diffondere la conoscenza dei prodotti della biodiversità agraria marchigiana. In queste occasioni, è stato preparato materiale didattico/divulgativo per gli studenti che hanno partecipato agli incontri.
L'attività di divulgazione delle conoscenze acquisite nell'ambito del progetto di valorizzazione nutrizionale è stata condotta anche grazie all'attività editoriale sul blog "Biodiversità agraria delle Marche".

https://biodiversitadellemarche.wordpress.com







PUBBLICAZIONI SU RIVISTE SCIENTIFICHE

Bacchetti T, Campagna R, Sartini D, Cecati M, Morresi C, Bellachioma L, Martinelli E , Rocchetti G , Lucini L, Ferretti G, Emanuelli M. *C. spinosa L. subsp. rupestris Phytochemical Profile and Effect on Oxidative Stress in Normal and Cancer Cells*. Molecules. 2022 Oct 1;27(19):6488.

Di Lodovico S, Bacchetti T, D'Ercole S, Ferretti G, Cellini L. *Complex Chronic Wound Biofilms Are Inhibited in vitro by the Natural Extract of Capparis spinose*. Frontiers in Microbiology, 2022, 13, 832919

Cianfruglia L, Morresi C, Bacchetti T, Armeni T, Ferretti G. *Protection of Polyphenols against Glyco-Oxidative Stress: Involvement of Glyoxalase Pathway*. Antioxidants (Basel). 2020 9(10):1006.

Bacchetti T, Morresi C, Bellachioma L, Ferretti G. *Antioxidant and Pro-Oxidant Properties of Carthamus Tinctorius, Hydroxy Safflor Yellow A, and Safflor Yellow A*. Antioxidants (Basel). 2020;9(2):119.

Turco I, Bacchetti T, Morresi C, Padalino L, Ferretti G. *Polyphenols and the glycaemic index of legume pasta*. Food Funct. 2019.

Morresi C, Cianfruglia L, Armeni T, Mancini F, Tenore GC, D'Urso E, Micheletti A, Ferretti G, Bacchetti T. *Polyphenolic compounds and nutraceutical properties of old and new apple cultivars* J Food Biochem. 2018;42:e12641.

Turco I, Bacchetti T, Bender C, Oboh G, Zimmermann B, Ferretti G. *Polyphenol content and glycemic load of pasta enriched with Faba bean flour*.Functional Foods In Health And Disease 2016; 6,291-305.

Turco I, Gianna F, Bacchetti T *Review of the health benefits of Faba bean (Vicia fabaL.) polyphenols*. Journal of Food and Nutrition Research, 2016; 55:283-293.

Bacchetti T, Tullii D, Masciangelo S, Brugè F, Silvestri S, Orlando P, Tiano L, Ferretti G. *Correlation between plasma levels of carotenoid and oxidized low density lipoproteins: A short human intervention study.*.Integr Food Nutr Metab, 2016, 3(2): 283-288.

Ferretti G, Turco I, Bacchetti T *Apple as a source of dietary phytonutrients:bioavailability and evidence of protective effects against human cardiovascular disease* . Food and Nutrition Sciences, 2014, 5, 1234-1246

Ferretti G, Neri D, Bacchetti T *Effect of Italian Sour Cherry (Prunus cerasus L.) on the Formation of Advanced Glycation End Products and Lipid Peroxidation*. Foodand Nutrition Sciences, 2014, 5, 1568-1576

Bacchetti T, Masciangelo S, Micheletti A and Ferretti G. *Carotenoids, Phenolic Compounds and Antioxidant Capacity of Five Local Italian Corn (Zea Mays L.) Kernels*. J Nutr Food Sci 2013, 3:6.

OPUSCOLI SCIENTIFICO-DIDATTICI

BIODIVERSITÀ AGRARIA DELLE MARCHE: ASPETTI NUTRIZIONALI" di Ferretti G, Bacchetti T e Micheletti, 2017 (ISBN: 978-88-8249-004-1)

"VALORIZZAZIONE NUTRIZIONALE DI ORTIVE, LEGUMI E CEREALI del Repertorio della Biodiversità Agraria delle Marche" di Ferretti G, Bacchetti T. e Micheletti A. 2012 (ISBN: 978-88-8249-066-9)

LA BIODIVERSITÀ IN CUCINA – IMPASTIAMO CON LE FARINE... DIVERSE - "Opuscolo destinato agli studenti degli Istituti Professionali Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera delle Marche che hanno aderito al concorso".



BIODIVERSITÀ OLIVICOLA DELLE MARCHE

di BARBARA ALFEI

La “Beata Franecsa” – pianta monumentale di Orbetana a San Severino Marche

L’OLIVO NELLE MARCHE

L’olivo è radicato da secoli nel territorio marchigiano. Si parla dell’olio di oliva delle Marche e della sua qualità già nel periodo medioevale, più precisamente nel periodo delle Signorie, quando “*l’olio de Marchia” doveva essere separato dalle altre produzioni similari per rivenderlo ai commercianti veneziani e a Firenze ad un prezzo superiore in virtù del suo colore e sapore.* L’olio delle Marche aveva quindi una sua identità, determinata da numerose varietà locali inserite in un contesto di storia, cultura, tradizioni e paesaggio.

La Marche vantano un ricchissimo patrimonio di biodiversità, sono ben 23 le varietà iscritte al Repertorio (*L.R. 12/2003 - Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano*), selezionate nel corso dei secoli dagli olivicoltori in base alla loro capacità di tollerare le principali avversità climatiche e parassitarie; e proprio negli areali di origine e maggiore diffusione tali varietà danno le migliori garanzie di compatibilità ambientale e riescono ad esprimere le migliori peculiarità degli oli, sia a livello chimico che sensoriale.
Le Marche si fregano inoltre di ben 3 certificazioni nel settore olivicolo:

- **DOP “Oliva Ascolana del Piceno”** , che vede protagonista l’Ascolana tenera - la regina delle olive da tavola, conosciuta in tutto il mondo per le olive in salamoia e le appetitose olive fritte all’ascolana, con caratteristico ripieno di carne;

- **DOP “Cartoceto”** per l’olio extravergine di oliva, presente in un’area molto circoscritta in provincia di Pesaro Urbino, base varietale Raggiola, Leccino e Frantoio;

- **IGP “Marche”** che copre l’intero territorio olivicolo regionale, con le varietà autoctone Ascolana tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia, Raggiola, Rosciola Colli Esini, Sargano di Fermo, oltre a Leccino e Frantoio, per almeno l’85%.



Fig. 1 – Area di diffusione delle principali varietà di olivo nelle Marche

Da qui la grande intuizione dell’AMAP di mettere in piedi un progetto per il rilancio della olivicoltura, proponendo un modello colturale semplice, efficace, collaudato e soprattutto duraturo, che passa per il recupero dei tanti oliveti tradizionali, spesso abbandonati a causa della scarsa redditività, e nuovi impianti razionali, a sesto di impianto circa 6x6 m, con varietà in filari separati, per una raccolta (agevolata o meccanica) differenziata in base al modello di maturazione.
Il percorso passa per:

- la riscoperta di una biodiversità olivicola così variegata;
- la valorizzazione di varietà autoctone legate al territorio di origine;
- il grande valore della compatibilità ambientale, dalla quale non si può più prescindere in epoca di cambiamenti climatici;
- la riscoperta del vaso policonico quale unica forma di allevamento capace di soddisfare contemporanea-

mente le esigenze fisiologiche dell'olivo, economiche dell'olivicoltore ed ecologiche dell'ambiente;

ed è finalizzato alla **sostenibilità economica ed ambientale**, oltre che alla produzione di un olio con identità chiara e ripetibile basata sul binomio indissolubile tra varietà e ambiente di coltivazione.
Tutto questo attraverso due importanti manifestazioni di carattere Nazionale, divenute maggiorenni, il **Campionato di potatura dell'olivo allevato a vaso policonico "Forbici d'oro"** e la **"Rassegna degli oli monovarietali".**
Gli oli monovarietali, ottenuti da olive 100% della stessa varietà, consentono di esaltare al massimo le peculiarità legate ad una biodiversità olivicola estremamente variegata che caratterizza non solo le Marche, ma tutta l'Italia.
Un patrimonio genetico dal valore inestimabile che, grazie al legame varietà e ambiente, garantisce prodotti unici ed irripetibili, caratterizzati nelle caratteristiche compositive e sensoriali, fortemente radicati al territorio e in armonia con il paesaggio, arricchito di storia, cultura e tradizioni locali.
Una identità, valorizzata dal ***terroir***, che può essere percepita ed apprezzata dal consumatore e dal mondo della ristorazione, per un utilizzo sempre più consapevole in gastronomia.

LA BANCA DATI DEGLI OLI MONOVARIETALI

Nelle diverse edizioni della Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali, l'attività del Panel regionale AMAP-Marche e del Centro Agrochimico Regionale di Jesi, ha portato alla caratterizzazione sensoriale e chimica (polifenoli e acidi grassi) di 4.087 oli appartenenti a 194 varietà, provenienti da 19 regioni italiane, una grande opportunità di valutare e promuovere gli oli di eccellenza e fortemente tipici, fortemente legati al territorio, massima espressione di biodiversità olivicola italiana.
La banca dati, getita da AMAP e IBE-CNR Bologna, viene aggiornata annualmente ed è consultabile su www.olimonovarietali.it

TERROIR PER LA VALORIZZAZIONE DEGLI OLI MONOVARIETALI

Il mercato degli oli monovarietali è in aumento, così come l'attenzione e la curiosità da parte di consumatori e chef che vedono in essi un ulteriore elemento di differenziazione, soprattutto nella componente di profumi e sapori, per arricchire il piatto in funzione dei gusti e/o delle scelte di abbinamento. Termine di origine francese, il ***Terroir*** può essere definito come un'area ben delimitata in cui le condizioni naturali, fisiche e chimiche, la zona geografica ed il clima permettono la realizzazione di un prodotto specifico e identificabile mediante le caratteristiche uniche della propria territorialità. E dopo tanti anni di studi, ricerche, elaborazioni statistiche di tutti i dati della Rassegna Nazionale degli oli monovarietali, ci sentiamo sicuramente di poter dire che l'olio monovarietale può avvalersi del concetto di *Terroir* ripreso dal mondo del vino. *Terroir* in sintesi può essere descritto come grande contenitore, che racchiude tutto ciò che dà un valore aggiunto agli oli ottenuti in zone tradizionalmente olivicole con varietà autoctone, e quindi la storia, la cultura, le tradizioni, il paesaggio, le ricette tipiche, il turismo e il produttore, con le sue storie, la sua professionalità, la sua passione; a tutto questo aggiungiamo le piante monumentali, vere icone della biodiversità, che testimoniano il forte legame tra le varietà autoctone e il territorio, evidenziando la forte adattabilità dell'olivo, la pazienza, la tolleranza alle avversità di ogni tipo. E se nel piatto, oltre all'olio, arriva l'intero *Terroir* abbiamo "fatto bingo"! In questa direzione va la nuova legge sull'**oleoturismo** nelle Marche, per fornire alle aziende olivicole uno strumento legislativo innovativo che crei sinergia tra i settori dell'agricoltura, del turismo e del commercio, per promuovere, attraverso il turismo dell'olio, sia le produzioni di eccellenza che i territori di produzione.

LE ICONE DELLA BIODIVERSITÀ

L'AMAP, nell'ambito della Legge Regionale 3 giugno 2003, n. 12 - Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del territorio marchigiano, ha avviato un progetto su olivi secolari/monumentali della principali varietà autoctone delle Marche, nell'area di origine e/o maggiore diffusione, nell'ottica del recupero della biodiversità, punto di forza per la valorizzazione della olivicoltura marchigiana.
L'obbiettivo del progetto, per il quale ci si avvale della collaborazione del CNR – IBBR di Perugia, è conservare la biodiversità olivicola anche nei territori in cui rappresentano delle vere e proprie icone della biodiversità, oltre che nei campi catalogo dell'azienda AMAP di Carassai (AP).
Le fasi del progetto hanno riguardato:

- individuazione di piante storiche/monumentali, sulla base delle segnalazioni pervenute;
- sopralluoghi sugli esemplari ritenuti di maggior interesse;
- identificazione genetica;
- datazione al radiocarbonio (C14);
- realizzazione di un catalogo degli olivi monumentali delle Marche.

I risultati dimostrano la presenza sul territorio di vere e proprie icone plurisecolari, da curare e conservare, con l'obbiettivo di valorizzare e tutelare la biodiversità.

La tutela passa anche attraverso una corretta manutenzione delle piante secolari, la salvaguardia da capitozzature o danni alla struttura legnosa e alla chioma, la protezione da agenti climatici e parassitari.
Il valore delle piante storiche/monumentali è, oltre che nella capacità di produrre olive (se ben gestite), nel generare bellezza e valorizzare un territorio, offrendo un prodotto di qualità peculiare, in un contesto ambientale, storico, culturale e paesaggistico capace di emozionare il consumatore.
Proteggere le piante di interesse storico e monumentale è affidarle a potatori professionisti che sappiano valorizzare e non danneggiare, rispettando la struttura e la conclusione naturale dei percorsi a vaso policonico, piuttosto che a tagliatori/boscaioli, che abbiano il solo scopo di abbassare la chioma, per tutelare gli olivi storici come elemento identitario del patrimonio paesaggistico italiano.

Scoprite gli olivi monumentali delle Marche al link:

https://www.amap.marche.it/progetti/olivicoltura/pubblicazioni/le-icone-della-biodiversita-gli-olivi-monumentali-delle-marche

SEZIONE VEGETALE

SPECIE ARBOREE

Olivo

1. Ascolana dura
2. Ascolana tenera
3. Capolga
4. Carboncella
5. Cornetta
6. Coroncina
7. Lea
8. Mignola
9. Nebbia del Menocchia
10. Nostrale di Rigali
11. Oliva grossa
12. Orbetana
13. Piantone di Falerone
14. Piantone di Mogliano
15. Raggia
16. Raggiola
17. Rosciola Colli Esini
18. Sargano di Fermo
19. Sargano di S. Benedetto
20. Carbò
21. Zampello
22. Sarganella
113. Mignolone



ASCOLANA DURA



N° REPERTORIO: 1
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Oliva di S. Francesco, Ascolana semi-tenera

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Provincia AP

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura” Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana originaria della provincia di Ascoli Piceno, occasionalmente coltivata in tutte le Marche.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceloata*
Curvatura asse longitudinale: *piana, leggermente falcata*
Profilo lamina fogliare: *piatto*
Angolo apicale: *acuto*
Angolo basale: *molto acuto*
Posizione larghezza max: *centrale*
Colore pagina superiore: *verde*
Colore pagina inferiore: *verde grigio*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *grande (5,33± 0,17)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *lunga (6,95 ± 1,69)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,18 ± 0,15)*
Circolarità: *bassa (0,14 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*
Ramificazione: *media*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (2,80 ± 0,08)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *stretta (1,13± 0,04)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (0,94 ± 0,03)*
Numero fiori (n ± E.S.): *basso (16,95 ± 0,54)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrica*
Posizione diametro max: *centrale*
Forma apice: *arrotondata, talvolta con umbone*
Forma base: *appiattita*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *grande, profonda, ellittica*
Epicarpo: *scabroso*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *alto (493,22 ± 32,78)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *grande (3,85 ± 0,05)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (2,60 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (1,95 ± 0,02)*
Circolarità: *alta (0,72 ± 0,05)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ellissoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Superficie: *corrugata*
Forma base: *troncata*
Forma apice: *conica*
Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*
Profondità solchi fibrovascolari: *elevata*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *molto numerosi (10,60 ± 1,56)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *molto alto (110,68 ± 1,06)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *grande (1,21 ± 0,02)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,82 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (0,98 ± 0,03)*
Circolarità: *media (0,47 ± 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria a portamento assurgente, chioma poco voluminosa ad elevata densità; rametti a frutto allungati, esili e ramificati, di colore verde tendente al giallo; internodi corti foglie ellittico lanceolate coriacee, di colore verde pallido con sfumature giallastre; infiorescenze corte, a struttura compatta e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante mediamente precoce. Drupa di dimensioni grandi (4-6g) e tendenzialmente uniformi, di forma ellissoidale, asimmetrica, con umbone appena evidente.
Resa in olio bassa, inolizione medio-tardiva. Rapporto polpa-nocciolo piuttosto elevato. Invaiatura tardiva e scalare; colore dei frutti di un verde intenso lenticellato alla raccolta come oliva da mensa, fino al violaceo a maturazione.
Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate e in progressiva diminuizione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta a cavallo tra settembre ed ottobre per olive da mensa e dentro novembre per eventuale utilizzazo come oliva da olio.
Varietà autosterile, di produttività bassa, ma relativamente costante.

Capacità di radicazione scarsa. Sensibilità al freddo ed alla mosca media.

OLIO

Olio dal fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro; intensità medio-elevate di amaro e piccante. Colore verde con riflessi gialli.
Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,31 ± 1,74
Acido palmitoleico 2,52 ± 0,04
Acido stearico 1,44 ± 0,05
Acido oleico 76,42 ± 0,84
Acido linoleico 6,35 ± 0,43
Acido linolenico 0,68 ± 0,05

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *7,43 ± 1,50*
Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *455,55 ± 77,95*
Clorofille totali (ppm ± E.S.): *7,68 ± 3,09*

CONSIDERAZIONI

Varietà a prevalente utilizzazione per la preparazione di olive verdi in salamoia.
Adatta alle elevate densità di piantagione con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.
Potenzialmente idonea alla raccolta meccanica.



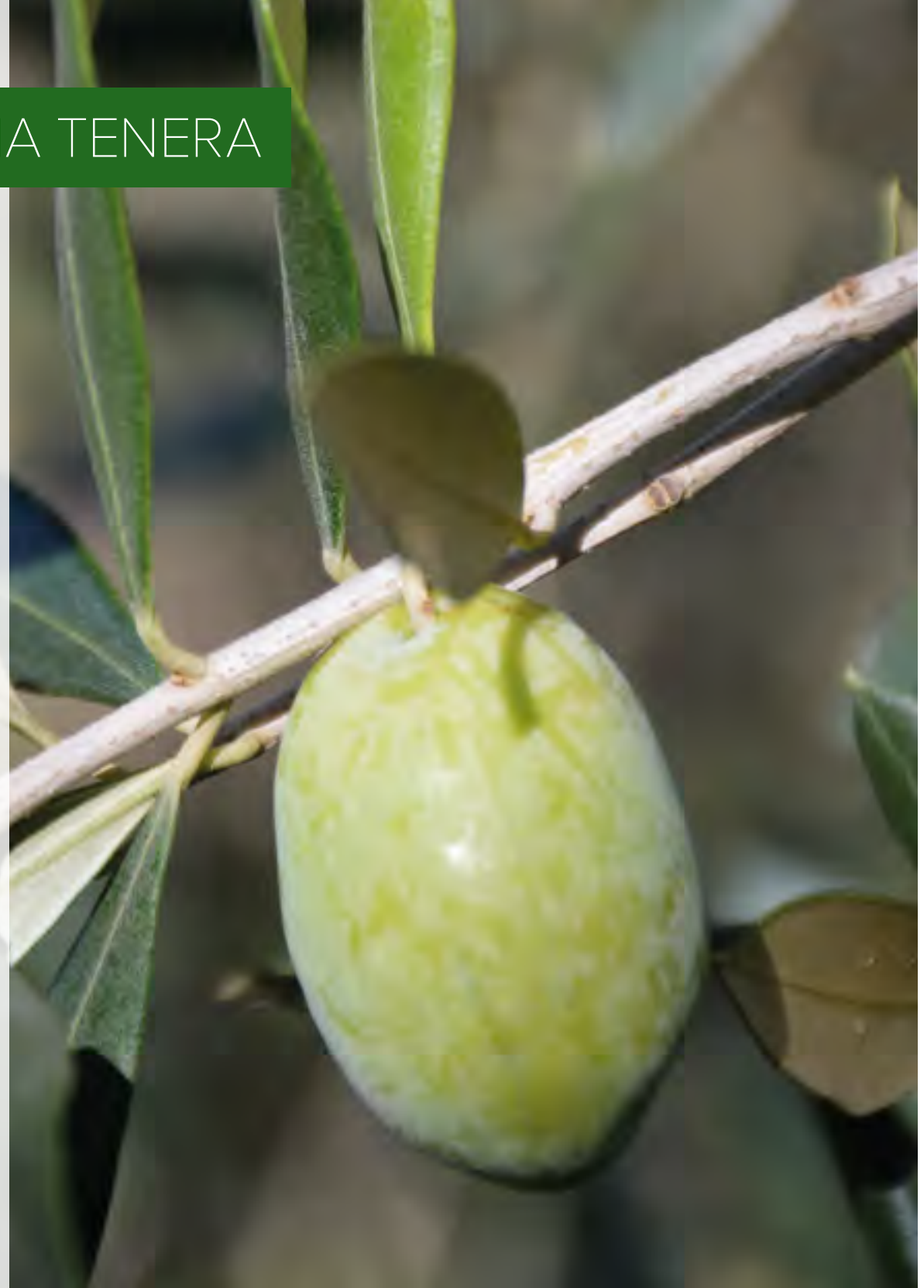
Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. “Varietà di olivo nelle Marche”, ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

ASCOLANA TENERA



N° REPERTORIO: 2
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Oliva Noce

RISCHIO DI EROSIONE: Minimo

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Provincia AP

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura” Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar originaria della provincia di Ascoli Piceno, zona di massima diffusione, occasionalmente coltivata in tutte le Marche.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *concava*
Profilo lamina fogliare: *elicato*
Angolo apicale: *aperto*
Angolo basale: *aperto*
Posizione larghezza max: *centrale*
Colore pagina superiore: *verde*
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *grande (5,85 ± 0,15)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *lunga (6,41 ± 0,81)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,54 ± 0,03)*
Circolarità: *media (0,18 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*
Ramificazione: *media-elevata*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (2,86 ± 0,09)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,62 ± 0,06)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *corta (0,58 ± 0,03)*
Numero fiori (n ± E.S.): *basso (16,71 ± 0,78)*

DRUPA

Forma (diam. longit./diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrica*
Posizione diametro max: *centrale*
Forma apice: *subconica*
Forma base: *appiattita*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *media, profonda, ellittica*
Epicarpo: *pruinoso*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *alto (561,37 ± 43,15)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *grande (4,59 ± 0,08)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (2,84 ± 0,03)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (2,10 ± 0,03)*
Circolarità: *alta (0,72 ± 0,05)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ellissoidale*
Simmetria: *asimmetrico*
Posizione diametro max: *centrale*
Superficie: *corrugata*
Forma base: *troncata*
Forma apice: *appuntita*
Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale, a tratti irregolare*
Profondità solchi fibrovascolari: *elevata*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *poco numerosi (3,90 ± 1,89)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *molto alto (91,93 ± 1,23)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *grande (1,13 ± 0,02)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,87 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (0,88 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,41 ± 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria a portamento mediamente assurgente, chioma voluminosa ad elevata densità; rametti fruttiferi mediamente penduli e ramificati; internodi di media lunghezza; foglie di forma ellittica con lamina spesso ondulata ed elicoidale, di ampia superficie, di colore verde intenso nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura compatta e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupe di notevoli dimensioni (4-8g), soggette a variazioni di peso con la carica, forma ellissoidale, in alcuni casi allungata. Resa in olio intermedia, inolizione medio-tardiva.
Rapporto polpa-nocciolo molto elevato. Invaiatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde al giallo paglierino al momento della raccolta come oliva da mensa, fino al violaceo a maturazione.
Consistenza della polpa bassa fin dai primi stadi di maturazione; resistenza al distacco decrescente con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta intorno alla fine di settembre inizio di ottobre per utilizzazione da mensa, entro il mese di novembre per utilizzazione da olio.

Varietà autosterile, di produttività media e relativamente costante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo media, alla mosca molto elevata.

OLIO

Olio dal fruttato intenso, con sentori prevalenti di erba e pomodoro, leggeri carciofo e mandorla; note di amaro e piccante di media intensità. Colore verde con riflessi gialli.
Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,65 ± 1,00
Acido palmitoleico 1,51 ± 0,16
Acido stearico 1,71 ± 0,16
Acido oleico 78,94 ± 1,06
Acido linoleico 4,98 ± 0,64
Acido linolenico 0,66 ± 0,04

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *7,41 ± 0,84*
Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *478,22 ± 93,78*
Clorofille totali (ppm ± E.S.): *6,59 ± 1,70*

CONSIDERAZIONI

Varietà a prevalente utilizzazione per la preparazione di olive verdi in salamoia. Adatta ad impianti a ridotta densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico a bassa impalcatura, per una raccolta necessariamente manuale.



Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. “Varietà di olivo nelle Marche”, ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

CAPOLGA



N° REPERTORIO: 3
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
San Leo (RN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura”
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa sporadicamente nella provincia di Pesaro ai confini con la Romagna, con maggior concentrazione nel Comune di San Leo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *piana*
Profilo lamina fogliare: *leggermente tegente*
Angolo apicale: *aperto*
Angolo basale: *acuto*
Posizione larghezza max: *centro-apicale*
Colore pagina superiore: *verde grigio scuro*
Colore pagina inferiore: *verde grigio chiaro*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *media (4,06 ± 0,12)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,57 ± 0,74)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,33 ± 0,03)*
Circolarità: *media (0,17 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*
Ramificazione: *scarsa*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *corta (1,72 ± 0,05)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *stretta (0,98 ± 0,03)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *corta (0,58 ± 0,02)*
Numero fiori (n ± E.S.): *basso (15,05 ± 0,61)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ellissoidale allungata*
Simmetria: *leggermente asimmetrica*
Posizione diametro max: *centrale*
Forma apice: *appuntita*
Forma base: *rastremata*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare:
piccola, superficiale, circolare
Epicarpo: *con lenticelle numerose*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *alto (302,87 ± 41,23)*
Superficie sezionelongitudinale (cm^2 ± E.S.):
media (2,94 ± 0,41)
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (2,55 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (1,56 ± 0,03)
Circolarità: *bassa (0,58 ± 0,06)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *allungata*
Simmetria: *asimmetrico*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Superficie: *rugosa*
Forma base: *rastremata*
Forma apice: *conica*
Terminazione apice: *rostro pronunciato*
Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*
Profondità solchi fibrovascolari: *media*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.):
mediam. numerosi (7,30 ± 1,05)
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *alto (56,27 ± 1,35)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *media (0,84 ± 0,02)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,90 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.):
medio (0,73 ± 0,04)
Circolarità: *bassa (0,30 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria medio-bassa, a portamento assurgente, chioma poco voluminosa a media densità; rami a frutto brevi e ramificati; internodi medi; foglie di dimensioni medie, di colore verde grigio nella pagina superiore; infiorescenze corte, a struttura compatta e scarsa ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Drupa di dimensioni medio-grandi (2,5-3,5 g), di forma allungata, appuntita all'apice.
Invaiatura medio-precoce e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso vinoso, con caratteristiche decolorazioni circolari ad invaiatura.
Contenuto in olio elevato, inolizione precoce.
Rapporto polpa-nocciolo medio-elevato.
Consistenza della polpa elevata; resistenza al distacco in progressiva diminuizione con la maturazione.
Cascola precoce. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre.
Varietà autosterile, di produttività media e alternante.
Capacità di radicazione media.

Sensibilità al cicloconio elevata, al freddo e alla mosca bassa.

OLIO

Olio dal fruttato erbaceo con buone note di amaro e piccante, di colore verde tendente al giallo.
Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,73 ± 0,26
Acido palmitoleico 0,95 ± 0,04
Acido stearico 2,68 ± 0,02
Acido oleico 75,52 ± 0,99
Acido linoleico 8,62 ± 1,17
Acido linolenico 0,50 ± 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *5,94 ± 0,12*
Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *510,69 ± 88,63*
Clorofille totali (ppm ± E.S.): *10,61 ± 3,84*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti ad elevata densità con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.



Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

CARBONCELLA



N° REPERTORIO: 4
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Carbonchia, Carbognola, Caravogna, Carboncella

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Provincia AP

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura” Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar di origine marchigiana, diffusa soprattutto nella provincia di Ascoli Piceno.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittica*
Curvatura asse longitudinale: *piana, talvolta convessa*
Profilo lamina fogliare: *piatto*
Angolo apicale: *aperto*
Angolo basale: *aperto*
Posizione larghezza max: *centrale*
Colore pagina superiore: *verde grigio scuro*
Colore pagina inferiore: *verde grigio chiaro*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *media (4,33 ± 0,16)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *corta (4,90 ± 0,94)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,30 ± 0,02)*
Circolarità: *alta (0,22 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*
Ramificazione: *elevata*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *lunga (3,65 ± 0,07)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (2,00 ± 0,05)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (0,95 ± 0,04)*
Numero fiori (n ± E.S.): *medio (25,85 ± 0,62)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *simmetrica*
Posizione diametro max: *centrale*
Forma apice: *arrotondata*
Forma base: *arrotondata*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *piccola, superficiale, circolare*
Epicarpo: *con lenticelle numerose*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *basso (149,98 ± 32,11)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *piccola (1,46 ± 0,15)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *corto (1,61 ± 0,06)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (1,22 ± 0,04)*
Circolarità: *alta (0,71 ± 0,05)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centrale*
Superficie: *rugosa*
Forma base: *arrotondata*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*
Profondità solchi fibrovascolari: *media*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (9,50 ± 1,88)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *medio (36,07 ± 1,05)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *media (0,52 ± 0,08)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *corto (1,14 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,72 ± 0,03)*
Circolarità: *alta (0,52 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di limitata vigoria a portamento assurgente; chioma poco voluminosa a media densità; rami a frutto brevi e ramificati; internodi mediamente corti; foglie di piccole dimensioni, di colore verde-grigio nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura compatta ed elevata ramificazione del rachide.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma tondeggiante. Resa in olio medio-elevata, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio. Invaiatura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde al nero opaco. Consistenza della polpa e resistenza al distacco molto elevate e in progressiva diminuzione con la maturazione.
Periodo ottimale di raccolta tra ottobre e novembre. Varietà autosterile, di produttività elevata e costante. Capacità di radicazione media.
Sensibilità al freddo ed al cicloconio elevata, alla rogna media; si adatta anche a terreni poco profondi e aridi, per l'elevata resistenza alla siccità.

OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla e carciofo; note di amaro e piccante di media intensità. Colore tendenzialmente verde.
Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,87 ± 1,22
Acido palmitoleico 0,67 ± 0,24
Acido stearico 1,57 ± 0,21
Acido oleico 78,73 ± 3,41
Acido linoleico 5,31 ± 0,48
Acido linolenico 0,66 ± 0,15

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *6,49 ± 0,92*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *526,75 ± 81,25*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *13,84 ± 0,95*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, geneticamente simile al Moraiolo, adatta per impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o con pettini pneumatici.



Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

CORNETTA



N° REPERTORIO: 5
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Corva

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Francavilla d'Ete, Montegiorgio, Montottone (FM)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto "Olivicoltura" Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa sporadicamente nelle colline interne della provincia di Fermo, in particolare nei comuni di Francavilla d'Ete, Montegiorgio, Montottone.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *piana*
Profilo lamina fogliare: *piatto, leggermente elicato*
Angolo apicale: *aperto*
Angolo basale: *acuto*
Posizione larghezza max: *centro-apicale*
Colore pagina superiore: *verde scuro*
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *molto piccola (2,67 ± 0,07)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *corta (4,34 ± 0,56)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,08 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,18 ± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*
Ramificazione: *scarsa*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (3,47 ± 0,09)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,39± 0,05)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (0,97 ± 0,03)*
Numero fiori (n ± E.S.): *basso (14,83 ± 0,46)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale allungata*
Simmetria: *asimmetrica*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Forma apice: *appuntita*
Forma base: *appiattita*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *piccola, profonda, circolare*
Epicarpo: *pruinoso*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *basso (149,26 ± 54,21)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *piccola (1,43 ± 0,20)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,86 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (1,00 ± 0,03)*
Circolarità: *bassa (0,52 ± 0,06)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *allungata*
Simmetria: *asimmetrico*
Posizione diametro max: *centrale*
Superficie: *liscia*
Forma base: *rastremata*
Forma apice: *appuntita*
Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale, a tratti irregolare*
Profondità solchi fibrovascolari: *limitata*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (8,90 ± 1,05)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *basso (27,34 ± 0,95)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *piccola (0,50 ± 0,06)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,39 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (0,54 ± 0,04)*
Circolarità: *bassa (0,33 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria medio-elevata, a portamento espanso; chioma voluminosa di densità elevata; rami a frutto corti, ramificati e mediamente penduli; internodi corti, foglie di dimensioni molto piccole, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada e scarsa ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante media. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma allungata asimmetrica. Resa in olio medio-bassa, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio-basso. Invaiatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde al viola scuro pruinoso. Consistenza della polpa e resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuzione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre. Varietà autosterile, di produttività media e relativamente alternante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo, alla rogna, alla mosca e al cicloconio, media.

OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo; note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Colore verde con riflessi gialli.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,70 ± 0,74

Acido palmitoleico 1,04 ± 0,20

Acido stearico 1,70 ± 0,08

Acido oleico 77,98 ± 0,49

Acido linoleico 5,81 ± 1,10

Acido linolenico 0,47 ± 0,18

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *6,38 ± 0,27*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *594,57 ± 86,71*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *11,21 ± 1,46*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti a densità di piantagione medio-bassa, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.





Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. “Varietà di olivo nelle Marche”, ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

CORONCINA



N° REPERTORIO: 6
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Coronella, Corona

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Caldarola, Serrapetrona (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura” Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei Comuni di Caldarola e Serrapetrona, fino alle aree interne, ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittica*
Curvatura asse longitudinale: *piana*
Profilo lamina fogliare: *piatto*
Angolo apicale: *molto aperto*
Angolo basale: *aperto*
Posizione larghezza max: *centro-apicale*
Colore pagina superiore: *verde scuro*
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *grande (6,07 ± 0,15)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *lunga (6,27 ± 0,72)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,60 ± 0,04)*
Circolarità: *media (0,20 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*
Ramificazione: *elevata*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (3,21 ± 0,08)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,67± 0,05)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *corta (0,71 ± 0,03)*
Numero fiori (n ± E.S.): *alto (29,15 ± 1,00)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *simmetrica*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Forma apice: *arrotondata*
Forma base: *rastremata*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *media, superficiale, circolare*
Epicarpo: *con lenticelle numerose*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (210,34 ± 29,15)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *media (2,09 ± 0,29)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (2,00 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (1,47 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,67 ± 0,07)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*
Simmetria: *simmetrico*
Posizione diametro max: *centrale*
Superficie: *corrugata*
Forma base: *rastremata*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *rostro pronunciato*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale, a tratti irregolare*
Profondità solchi fibrovascolari: *media*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (7,30 ± 1,05)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *alto (54,80 ± 1,22)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *media (0,74 ± 0,04)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,46 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,79 ± 0,02)*
Circolarità: media (0,44 ± 0,02)



CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria con portamento espanso; chioma poco voluminosa di media densità; rami fruttiferi lunghi e poco ramificati; internodi medi; foglie di dimensioni medio-grandi ed espanse; infiorescenze di media lunghezza, a struttura piuttosto compatta ed elevata ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di dimensioni medie (2 g circa), di forma ovoidale, talvolta con caratteristica sporgenza nella saldatura dei carpelli. Resa in olio medio-bassa, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio-basso. Invaiatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo, con lenticelle evidenti.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate fino a maturazione avanzata.
Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di novembre.
Varietà autosterile, di produttività media e costante. Capacità di radicazione buona.
Sensibilità al freddo e alla rogna media, alla mosca bassa; coltivata in terreni poveri e ghiaiosi per l'elevata resistenza alla siccità.

OLIO

Olio dal fruttato medio-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo e mandorla; note di amaro e piccante di media intensità. Colore tendenzialmente verde.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,54 ± 0,27

Acido palmitoleico 0,62 ± 0,17

Acido stearico 1,60 ± 0,17

Acido oleico 78,37 ± 1,60

Acido linoleico 7,34 ± 0,45

Acido linolenico 0,63 ± 0,09

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *7,08 ± 0,33*
Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *670,42 ± 43,73*
Clorofille totali (ppm ± E.S.): *16,55 ± 1,90*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, adatta alla raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.



Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

LEA



N° REPERTORIO: 7
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Oliva strinata

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Provincia AP

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura” Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa sporadicamente nell’Ascolano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *piana*
Profilo lamina fogliare: *piatto, leggermente elicato*
Angolo apicale: *aperto*
Angolo basale: *acuto*
Posizione larghezza max: *centro-apicale*
Colore pagina superiore: *verde scuro*
Colore pagina inferiore: verde chiaro
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *piccola (3,89 ± 0,12)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,04 ± 1,17)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,17 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,19 ± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*
Ramificazione: *scarsa*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (3,20 ± 0,08)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,66± 0,06)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (0,99 ± 0,03)*
Numero fiori (n ± E.S.): *basso (16,35 ± 0,58)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *simmetrica*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Forma apice: *umbonata*
Forma base: *rastremata*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *piccola, superficiale, ellittica*
Epicarpo: *con lenticelle numerose*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (210,47 ± 35,61)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *media (1,95 ± 0,23)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,89 ± 0,05)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (1,38 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,69 ± 0,05)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*
Simmetria: *simmetrico*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Superficie: *rugosa*
Forma base: *troncata*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*
Profondità solchi fibrovascolari: *limitata*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (9,50 ± 1,09)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *medio (41,29 ± 1,07)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *media (0,62 ± 0,05)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,34 ± 0,05)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,71 ± 0,03)*
Circolarità: *media (0,45 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria, a portamento assurgente; chioma voluminosa a media densità; rami a frutto allungati e poco ramificati; internodi di media lunghezza; foglie ellitticolanceolate, di dimensioni ridotte, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada e scarsa ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante mediamente precoce. Drupa di dimensioni medie (1,5-2 g circa), di forma ovoidale, terminante all'apice con piccolo umbone. Resa in olio medio- elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio. Invaiatura medio-precoce e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al violaceo scuro, con epidermide pruinosa e lenticellata. Consistenza della polpa elevata ed in graduale diminuizione; resistenza al distacco a bassi livelli ed in lenta diminuizione con la maturazione. Cascola precoce.
Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre.
Varietà autosterile, di produttività modesta e tendenzialmente alternante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo, alla mosca e al cicloconio media. Indicata quale migliore impollinatore per la cultivar Ascolana tenera, per la grande produzione di polline.



OLIO

Olio dal fruttato medio-leggero, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo; note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Colore giallo con riflessi verdi.
Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,34 ± 0,89
Acido palmitoleico 1,22 ± 0,03
Acido stearico 1,79 ± 0,09
Acido oleico 76,67 ± 1,19
Acido linoleico 7,27 ± 1,53
Acido linolenico 0,60 ± 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *6,58 ± 0,41*
Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *692,87 ± 1,13*
Clorofille totali (ppm ± E.S.): *8,18 ± 2,94*

CONSIDERAZIONI

Adatta per impianti a densità di piantagione medio-bassa con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP



MIGNOLA



N° REPERTORIO: 8
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Sarganella, Carboncella, Sargana, Laurina, Suricina

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Cingoli (MC), Provincia AP, AN

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura” Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nelle province di Macerata, Ascoli Piceno e Ancona, con maggiore concentrazione nel Comune di Cingoli, fino alle aree più interne.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittica*
Curvatura asse longitudinale: *piana*
Profilo lamina fogliare: *tegente*
Angolo apicale: *aperto*
Angolo basale: *aperto*
Posizione larghezza max: *centro-apicale*
Colore pagina superiore: *verde scuro*
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *grande (5,77 ± 0,14)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *lunga (6,20 ± 1,28)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,55 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,19 ± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*
Ramificazione: *elevata*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *lunga (4,16 ± 0,11)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (2,35 ± 0,05)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *lunga (1,35 ± 0,05)*
Numero fiori (n ± E.S.): *medio (24,18 ± 0,72)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *asimmetrica*
Posizione diametro max: *centrale*
Forma apice: *subconica con mucrone*
Forma base: *appiattita*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *piccola, superficiale, circolare*
Epicarpo: *pruinoso*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *basso (145,26 ± 21,57)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *media (1,73 ± 0,17)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *corto (1,77 ± 0,05)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (1,25 ± 0,03)*
Circolarità: *media (0,70 ± 0,03)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centrale*
Superficie: *rugosa*
Forma base: *rastremata*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *rostro pronunciato*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*
Profondità solchi fibrovascolari: *media*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (9,70 ± 0,88)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *basso (21,52 ± 1,32)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *piccola (0,43 ± 0,05)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *corto (1,15 ± 0,03)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (0,58 ± 0,03)*
Circolarità: *media (0,42 ± 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria a portamento espanso; chioma voluminosa di ridotta densità con rami fruttiferi lunghi e scarsamente ramificati; internodi lunghi; foglie grandi ed espanse; infiorescenze lunghe, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante medio-precoce. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g circa), di forma ovoidale asimmetrica con apice appuntito e mucronato. Resa in olio elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio-elevato. Invaiatura precoce e contemporanea; colore dei frutti dal verde intenso al nero inchiostro. Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate all'inizio della maturazione, ma in rapida diminuizione. Periodo ottimale di raccolta entro il mese di ottobre.

Varietà autosterile, di produttività elevata e abbastanza costante. Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo media, alla mosca bassa.



OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con caratteristico sentore di frutti di bosco, leggeri mandorla e carciofo; note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 14,44 ± 0,66
Acido palmitoleico 1,75 ± 0,14
Acido stearico 1,53 ± 0,14
Acido oleico 72,88 ± 1,05
Acido linoleico 8,60 ± 0,95
Acido linolenico 0,43 ± 0,05

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *5,23 ± 0,18*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *694,02 ± 69,67*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *9,11 ± 2,95*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti a bassa densità con forma di allevamento a vaso policonico per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

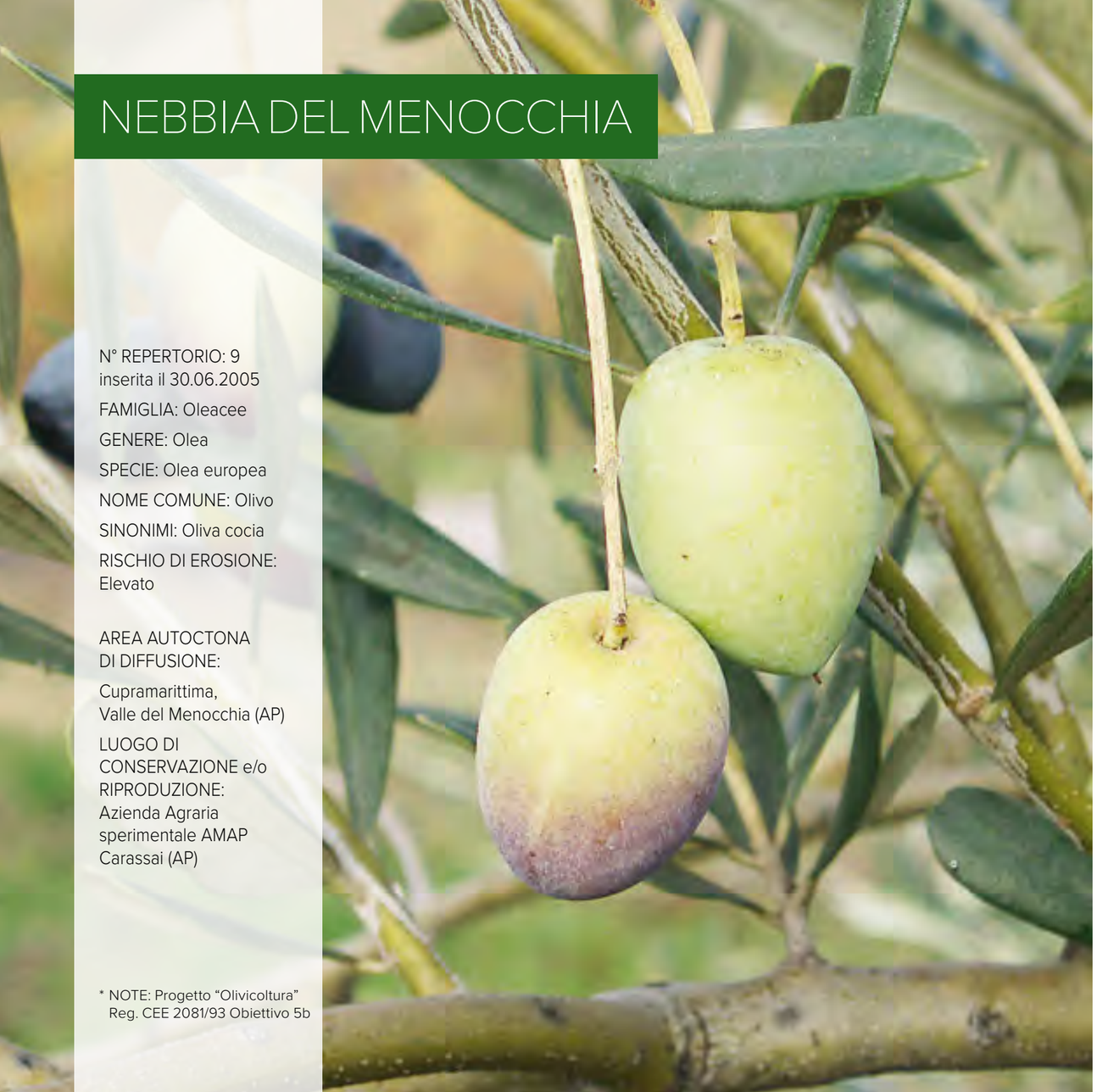
Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

NEBBIA DEL MENOCCHIA



N° REPERTORIO: 9
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Oliva cocia

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:

Cupramarittima, Valle del Menocchia (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura” Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa sporadicamente nell’Ascolano, soprattutto nella Valle del Menocchia.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *piana*
Profilo lamina fogliare: *piatto, talvolta elicato*
Angolo apicale: *aperto*
Angolo basale: *acuto*
Posizione larghezza max: *centro-apicale*
Colore pagina superiore: *verde scuro*
Colore pagina inferiore: *verde grigio*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *media (4,37 ± 0,13)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,59 ± 1,04)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,17 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,18 ± 0,02)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*
Ramificazione: *media*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *lunga (4,01 ± 0,09)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (2,05 ± 0,07)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (1,27 ± 0,05)*
Numero fiori (n ± E.S.): *basso (19,68 ± 0,78)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrica*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Forma apice: *umbonata*
Forma base: *arrotondata, talvolta rastremata*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *grande, profonda, ellittica*
Epicarpo: *con lenticelle numerose*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (242,22 ± 29,86)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *media (2,36 ± 0,25)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *corto (2,05± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (1,49 ± 0,04)*
Circolarità: *media (0,70 ± 0,04)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Superficie: rugosa
Forma base: *appuntita*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *rostro pronunciato*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*
Profondità solchi fibrovascolari: *limitata*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (9,60 ± 1,22)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *medio (48,27 ± 1,20)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *media (0,68 ± 0,06)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,41 ± 0,04)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,74 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,44 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria a portamento assurgente; chioma poco voluminosa a media densità; rami fruttiferi di media lunghezza e poco ramificati; internodi medi; foglie di dimensioni medie, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze lunghe, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante mediamente precoce. Drupa di dimensioni medie (1,5- 2,5 g circa), di forma ovoidale, leggermente asimmetrica con umbone poco evidente. Resa in olio medio-elevata, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio-elevato. Invaiatura medio-tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso vinoso, al violaceo scuro. Consistenza della polpa e resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuizione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre. Varietà autosterile, di produttività media e relativamente costante. Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo ed alla rogna media, alla mosca ed al cicloconio elevata.



OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e leggero pomodoro; note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 12,08 ± 0,31

Acido palmitoleico 1,42 ± 0,18

Acido stearico 1,87 ± 0,14

Acido oleico 77,69 ± 0,83

Acido linoleico 6,43 ± 0,40

Acido linolenico 0,50 ± 0,09

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *6,17 ± 0,08*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *414,54 ± 78,30*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *5,52 ± 1,13*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, geneticamente simile alla Lea, localmente utilizzata anche per mensa per una polpa particolarmente dolce. Adatta per impianti a media densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.



Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. “Varietà di olivo nelle Marche”, ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

NOSTRALE DI RIGALI



N° REPERTORIO: 10
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Oliva

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Provincia PU

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura” Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar umbra diffusa nella fascia pedemontana dei Comuni di Nocera Umbra, Gualdo Tadino, Gubbio e limitrofi; sporadicamente diffusa anche in alcune aree interne della provincia di Pesaro.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *piana, talvolta falcata, talvolta convessa*
Profilo lamina fogliare: *piatto, leggermente tegente*
Angolo apicale: *acuto-molto acuto*
Angolo basale: *acuto*
Posizione larghezza max: *centrale*
Colore pagina superiore: *verde*
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *piccola (3,43 ± 0,32)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,46 ± 0,55)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *stretta (0,87± 0,12)*
Circolarità: *bassa (0,14 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: rada
Ramificazione: elevata
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (2,92± 0,19)*
Larghezza max (cm ± E.S.): media (1,42 ± 0,12)
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (1,17 ± 0,15)*
Numero fiori (n ± E.S.): *medio (20,68 ± 3,26)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrica*
Posizione diametro max: *centrale*
Forma apice: *arrotondata, talvolta con umbone*
Forma base: *appiattita*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *media, profonda e circolare*
Epicarpo: *leggermente pruinoso, lenticellato*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *alto (392,89 ± 51,97)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *grande (3,23 ± 0,43)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lunga (2,34± 0,22)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (1,84 ± 0,16)*
Circolarità: *alta (0,71 ± 0,12)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Superficie: *corrugata*
Forma base: *appuntita*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *rostro breve*
Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*
Profondità solchi fibrovascolari: *medio-elevata*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (7,10 ± 0,87)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *medio (48,30 ± 4,31)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *media (0,78 ± 0,05)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,50 ± 0,12)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,77 ± 0,07)*
Circolarità: *media (0,45 ± 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria medio-bassa, a portamento espanso con rami a frutto semipenduli; con legno dal caratteristico colore giallo dorato; chioma mediamente voluminosa ad elevata densità; internodi medio-corti; foglie di dimensioni piccole, di colore verde nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada ed elevata ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di dimensioni grandi (3,5-4,5 g), di forma ovoidale. Resa in olio molto elevata, inolizione molto precoce. Rapporto polpa nocciolo elevato. Invaiatura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo, al viola cupo. Consistenza della polpa e resistenza al distacco inizialmente elevate ed in rapida diminuizione con la maturazione. Cascola elevata e precoce. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre.

Varietà a limitata autosterilità e di produttività media e costante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo molto bassa e alla mosca, alla rogna ed al cicloconio elevata.



OLIO

Olio dal fruttato-intenso, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro; note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore giallo con riflessi verdi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,99 ± 0,24

Acido palmitoleico 0,70± 0,02

Acido stearico 3,71 ± 0,20

Acido oleico 74,55 ± 0,78

Acido linoleico 8,14 ± 0,74

Acido linolenico 0,52 ± 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *5,34 ± 0,86*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *384,60 ± 38,39*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *6,14 ± 2,13*

CONSIDERAZIONI

Varietà a duplice attitudine, localmente utilizzata anche per mensa. Adatta per impianti ad elevata densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.



Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. “Varietà di olivo nelle Marche”, ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

OLIVA GROSSA



N° REPERTORIO: 11
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Caldarola (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura” Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa sporadicamente nelle aree interne della provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nel Comune di Caldarola.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *piana, talvolta concava*
Profilo lamina fogliare: *piatto, leggermente tegente*
Angolo apicale: *aperto*
Angolo basale: *acuto*
Posizione larghezza max: *centrale*
Colore pagina superiore: *verde scuro*
Colore pagina inferiore: *verde grigio*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *media (4,29 ± 0,13)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,58 ± 0,96)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,35± 0,03)*
Circolarità: *media (0,18 ± 0,03)*
Infiorescenza Struttura: *compatta*
Ramificazione: *media*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (3,36± 0,07)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,32 ± 0,04)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (1,08 ± 0,04)*
Numero fiori (n ± E.S.): *basso (18,38 ± 0,73)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrica*
Posizione diametro max: *basale*
Forma apice: *subconica*
Forma base: *appiattita*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *grande, profonda, ellittica*
Epicarpo: *pruinoso*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *alto (471,56 ± 23,65)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *grande (3,35 ± 0,43)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lunga (2,42± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (1,81 ± 0,02)*
Circolarità: *alta (0,73 ± 0,07)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centrale*
Superficie: *corrugata*
Forma base: *troncata*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *rostro pronunciato*
Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*
Profondità solchi fibrovascolari: *elevata*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *molto numerosi (11,10 ± 1,61)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *molto alto (99,00 ± 1,23)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *grande (1,04 ± 0,02)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,61 ± 0,03)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (0,94 ± 0,04)*
Circolarità: *alta (0,51 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria, a portamento assurgente con rami a frutto penduli; chioma mediamente voluminosa a media densità; internodi corti; foglie di dimensioni medie, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura compatta e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di dimensioni grandi (3,5-5 g), di forma ovoidale. Resa in olio medio-elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo elevato. Invaiatura medio-tardiva e tendenzialmente scalare; colore dei frutti dal verde intenso al violaceo scuro. Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate ed in progressiva diminuizione con la maturazione. Cascola precoce.



Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre. Varietà autosterile, di produttività media e costante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo e al cicloconio, media, alla mosca elevata.

OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di pomodoro e carciofo; note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Colore giallo con riflessi verdi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 11,78 ± 0,04
Acido palmitoleico 1,56 ± 0,06
Acido stearico 1,73 ± 0,08
Acido oleico 78,23± 0,83
Acido linoleico 6,02 ± 0,43
Acido linolenico 0,55 ± 0,22

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *6,39 ± 0,07*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *309,22 ± 5,09*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *5,47 ± 1,88*

CONSIDERAZIONI

Varietà a duplice attitudine, utilizzata soprattutto per mensa. Adatta per impianti a media densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. “Varietà di olivo nelle Marche”, ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

ORBETANA



N° REPERTORIO: 12
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Sarga,
Noce bastarda,
Oliva di S. Francesco

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
S. Severino Marche (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura”
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nell’interno della provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di San Severino, Cingoli e Poggio San Vicino.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *concava, leggermente falcata*
Profilo lamina fogliare: *piatto, leggermente tegente*
Angolo apicale: *acuto*
Angolo basale: *acuto*
Posizione larghezza max: *centrale*
Colore pagina superiore: *verde grigio*
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *media (4,80 ± 0,13)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *lunga (6,81 ± 1,04)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,33 ± 0,02)*
Circolarità: *bassa (0,13 ± 0,02)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*
Ramificazione: *media*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (2,83 ± 0,06)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,46 ± 0,05)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (0,94 ± 0,03)*
Numero fiori (n ± E.S.): *medio (21,05 ± 0,70)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrica*
Posizione diametro max: *centrale*
Forma apice: *arrotondata, talvolta con umbone*
Forma base: *arrotondata*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *media, superficiale, circolare*
Epicarpo: *con lenticelle numerose*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (293,97 ± 44,87)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *media (2,60 ± 0,10)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (2,23 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (1,57 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,66 ± 0,04)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centrale*
Superficie: *rugosa*
Forma base: *rastremata*
Forma apice: *conica*
Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale, a tratti irregolare*
Profondità solchi fibrovascolari: *media*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (8,30 ± 1,66)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *alto (64,04 ± 1,20)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *media (0,84 ± 0,04)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,66 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (0,82± 0,03)*
Circolarità: *media (0,39 ± 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria, con portamento assurgente; chioma voluminosa a bassa densità; rami fruttiferi lunghi e scarsamente ramificati; internodi medi; foglie grandi, allungate ed appuntite, di colore verde-grigio nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante medio-tardiva. Drupa di dimensioni medio-grandi (2,5- 3g), di forma ovoidale, con apice leggermente umbonato.
Resa in olio medio-bassa, inolizione tardiva. Rapporto polpa-nocciolo medio. Invaiatura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde intenso lenticellato al nero lucido.



Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate, fino a stadi avanzati di maturazione. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di novembre. Varietà autosterile, di produttività media e tendenzialmente alternante. Capacità di radicazione media.
Sensibilità al freddo e alla mosca bassa.

OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e pomodoro; note di amaro e piccante di media intensità. Colore tendenzialmente verde.
Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 13,91 ± 0,72
Acido palmitoleico 1,19 ± 0,26
Acido stearico 1,45 ± 0,18
Acido oleico 78,03± 2,36
Acido linoleico 9,43 ± 0,71
Acido linolenico 0,52± 0,21

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *5,47 ± 0,34*
Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *519,83 ± 50,34*
Clorofille totali (ppm ± E.S.): *13,94 ± 3,13*

CONSIDERAZIONI

Varietà a duplice attitudine, idonea per impianti a ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. “Varietà di olivo nelle Marche”, ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

PIANTONE DI FALERONE



N° REPERTORIO: 13
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Piantone

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Montegiorgio (FM)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)

* NOTE: Progetto "Olivicoltura"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Fermo, in un'area limitata compresa tra i comuni di Falerone e Montegiorgio, ed in zone interne della provincia di Macerata, fino ad elevate altitudini.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *leggermente concava*
Profilo lamina fogliare: *leggermente tegente*
Angolo apicale: *molto acuto*
Angolo basale: *molto acuto*
Posizione larghezza max: *centrale*
Colore pagina superiore: *verde scuro*
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *piccola (3,11 ± 0,08)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,06 ± 0,79)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,01 ± 0,02)*
Circolarità: *bassa (0,16 ± 0,02)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*
Ramificazione: *media*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *lunga (4,61 ± 0,13)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (2,22 ± 0,06)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *lunga (1,47 ± 0,04)*
Numero fiori (n ± E.S.): *medio (23,38 ± 0,73)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *simmetrica*
Posizione diametro max: *centrale*
Forma apice: *subconica*
Forma base: *appiattita*
Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare: *media, profonda, circolare*
Epicarpo: *con lenticelle numerose*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (242,76 ± 36,21)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *media (2,87 ± 0,38)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (2,32 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (1,60 ± 0,03)*
Circolarità: *media (0,68 ± 0,04)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centrale*
Superficie: *rugosa*
Forma base: *troncata*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*
Profondità solchi fibrovascolari: *elevata*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *molto numerosi (11,50 ± 1,98)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *medio (42,93 ± 1,42)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *media (0,66 ± 0,02)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,45 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,68± 0,03)*
Circolarità: *media (0,40 ± 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria, a portamento assurgente; chioma voluminosa ad elevata densità; rami assurgenti con numerose ramificazioni; internodi corti; foglie strette ed allungate, di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze lunghe, a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di medie dimensioni (2-2,5 g), di forma tendenzialmente cilindrica. Resa in olio medio-elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo elevato. Invaiatura tardiva e contemporanea; colore dei frutti dal verde chiaro al nero violaceo. Consistenza della polpa e resistenza al distacco a bassi livelli dall'inizio della maturazione ed in progressiva diminuizione. Cascola precoce ed abbondante. Periodo ottimale di raccolta entro il mese di ottobre. Varietà autosterile, di produttività media e tendenzialmente alternante. Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo e al cicloconio media, alla mosca elevata.



OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e sfumature di pomodoro; note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,81 ± 0,56

Acido palmitoleico 0,62 ± 0,25

Acido stearico 1,53 ± 0,14

Acido oleico 77,88 ± 1,89

Acido linoleico 7,64 ± 1,11

Acido linolenico 0,48 ± 0,04

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *7,10 ± 0,34*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *599,50 ± 65,75*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *7,37 ± 1,52*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio adatta ad impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. "Varietà di olivo nelle Marche", ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

PIANTONE DI MOGLIANO



N° REPERTORIO: 14
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Piantone di Macerata, Raggiola, Oliva Riccia, Rosciola, Limoncella

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Provincia di Fermo

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura” Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa principalmente nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei Comuni di Mogliano, Macerata e limitrofi, fino alle aree interne della provincia, ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *piana*
Profilo lamina fogliare: *piatto, talvolta tegente*
Angolo apicale: *molto acuta*
Angolo basale: *molto acuta*
Posizione larghezza max: *centro-apicale*
Colore pagina superiore: *verde grigio scuro*
Colore pagina inferiore: *verde grigio chiaro*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *molto piccola (2,90 ± 0,08)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *corta (4,56 ± 0,99)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,09 ± 0,08)*
Circolarità: *media (0,18 ± 0,02)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*
Ramificazione: *media*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (3,39 ± 0,86)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,57 ± 0,08)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (1,09 ± 0,04)*
Numero fiori (n ± E.S.): *basso (19,83 ± 0,70)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrica*
Posizione diametro max: *centrale*
Forma apice: *umbonata*
Forma base: *appiattita*
Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare: *media, superficiale, ellittica*
Epicarpo: *con lenticelle numerose*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (298,68 ± 29,61)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *media (2,74 ± 0,37)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (2,27 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (1,67 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,68 ± 0,03)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*
Simmetria: *simmetrico*
Posizione diametro max: *centrale*
Superficie: *corrugata*
Forma base: *troncata*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *rostro pronunciato*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*
Profondità solchi fibrovascolari: *media*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediam. numerosi (9,40 ± 1,80)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *medio (42,08 ± 1,08)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *media (0,65 ± 0,05)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,36 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,75± 0,04)*
Circolarità: *media (0,45 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di limitata vigoria, a portamento assurgente; chioma poco voluminosa ad elevata densità; rami assurgenti con numerose ramificazioni; internodi corti; foglie strette ed allungate; infiorescenze di media lunghezza, a struttura compatta e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di dimensioni medio-grandi (2-3 g), di forma ovoidale con apice umbonato.
Resa in olio elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo elevato. Invaiatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo.
Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate fino a maturazione avanzata. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre.



Varietà parzialmente autosterile, di produttività elevata e costante.
Capacità di radicazione media. Sensibilità al freddo e alla siccità bassa, alla rogna e alla mosca media.

OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di mandorla, carciofo e sfumature di pomodoro; note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Colore tendenzialmente giallo.
Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,64 ± 0,73
Acido palmitoleico 0,71 ± 0,12
Acido stearico 1,90 ± 0,10
Acido oleico 79,50 ± 1,01
Acido linoleico 5,96 ± 0,38
Acido linolenico 0,57 ± 0,06

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *7,20 ± 0,51*
Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *382,18 ± 27,29*
Clorofille totali (ppm ± E.S.): *5,31 ± 0,88*

CONSIDERAZIONI

Varietà a duplice attitudine, adatta per impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. “Varietà di olivo nelle Marche”, ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

RAGGIA



N° REPERTORIO: 15
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Mandolina

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Monte S. Vito (An)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura”
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Ancona, con maggiore concentrazione nei Comuni di Ostra, Monte S. Vito, Morro d’Alba.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittica*
Curvatura asse longitudinale: *piana, talvolta concava*
Profilo lamina fogliare: *piatto, talvolta elicato*
Angolo apicale: *molto aperto*
Angolo basale: *aperto*
Posizione larghezza max: *centro-apicale*
Colore pagina superiore: *verde*
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *grande (5,93 ± 0,19)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *lunga (6,08 ± 0,95)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,57 ± 0,03)*
Circolarità: *media (0,20± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*
Ramificazione: *elevata*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *lunga (3,98 ± 0,10)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (2,21 ± 0,05)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (0,97 ± 0,03)*
Numero fiori (n ± E.S.): *medio (22,65 ± 0,74)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *simmetrica*
Posizione diametro max: *apicale*
Forma apice: *arrotondata, talvolta con umbone*
Forma base: *appiattita*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *piccola, superficiale, circolare*
Epicarpo: *pruinoso, talvolta con lenticelle*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (249,11 ± 37,54)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *media (2,62 ± 0,37)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (2,19 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (1,55 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,69 ± 0,05)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Superficie: *corrugata*
Forma base: *rastremata*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *rostro pronunciato*
Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*
Profondità solchi fibrovascolari: *media*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *poco numerosi (6,90 ± 1,33)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *alto (59,54 ± 1,25)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *media (0,77 ± 0,02)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (1,46 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *largo (0,81 ± 0,03)*
Circolarità: *media (0,45 ± 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria elevata, a portamento espanso; chioma voluminosa ad elevata densità; rami a frutto lunghi, ramificati e penduli; internodi lunghi; foglie grandi ed espanse, infiorescenze lunghe, a struttura rada ed elevata ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di medie dimensioni (2-2,5 g), di forma ovoidale allungata e asimmetrica. Resa in olio medio-elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio. Invaiatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al nero violaceo più o meno intenso. Consistenza della polpa e resistenza al distacco in progressiva diminuizione durante la maturazione. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre.



Varietà autofertile, di produttività elevata, con limitata alternanza. Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo media, alla rogna e al cicloconio elevata.

OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla verde, leggero carciofo; note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 12,27 ± 1,10
Acido palmitoleico 0,73 ± 0,17
Acido stearico 1,67 ± 0,21
Acido oleico 78,09 ± 1,51
Acido linoleico 6,36 ± 1,32
Acido linolenico 0,49 ± 0,10

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *6,30 ± 0,53*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *400,67 ± 111,30*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *6,27 ± 4,78*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio geneticamente simile al Frantoio, localmente utilizzata come oliva da mensa per una polpa particolarmente dolce. Adatta per impianti a ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica, dopo opportuni interventi di potatura.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. “Varietà di olivo nelle Marche”, ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

RAGGIOLA



N° REPERTORIO: 16
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Ragiola, Vergiola, Corgiola, Correggiolo

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Fano (PU)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura” Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Pesaro.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *concava, talvolta falcata*
Profilo lamina fogliare: *piatto, talvolta tegente*
Angolo apicale: *molto acuto*
Angolo basale: *molto acuto*
Posizione larghezza max: *centrale*
Colore pagina superiore: *verde scuro*
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *molto piccola (2,82 ± 0,08)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,54 ± 1,22)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *stretta (0,81 ± 0,02)*
Circolarità: *bassa (0,12± 0,06)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*
Ramificazione: *media*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (2,88 ± 0,08)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,55 ± 0,04)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (0,92 ± 0,06)*
Numero fiori (n ± E.S.): *basso (19,70 ± 0,51)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ellissoidale allungata*
Simmetria: *asimmetrica*
Posizione diametro max: *apicale*
Forma apice: *appuntita*
Forma base: *rastremata*
Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare: *piccola, profonda, circolare*
Epicarpo: *pruinoso*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (197,85 ± 42,51)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *media (2,29 ± 0,37)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (2,53 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (1,31 ± 0,02)*
Circolarità: *bassa (0,46 ± 0,07)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *allungata*
Simmetria: *asimmetrico*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Superficie: *corrugata*
Forma base: *rastremata*
Forma apice: *conica*
Terminazione apice: *rostro pronunciato*
Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*
Profondità solchi fibrovascolari: *media*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *poco numerosi (4,50 ± 1,43)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *alto (63,05 ± 1,00)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *grande (0,92 ± 0,03)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *lungo (2,00 ± 0,04)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,76 ± 0,04)*
Circolarità: *bassa (0,29 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria elevata, a portamento espanso; chioma voluminosa ad elevata densità; rami a frutto lunghi, ramificati e penduli; foglie molto lanceolate, di medie dimensioni; infiorescenze di media lunghezza a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di medie dimensioni (2 g circa), di forma ovoidale, allungata, arcuata e asimmetrica. Resa in olio elevata, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo basso.
Consistenza della polpa e resistenza al distacco in progressiva diminuizione durante la maturazione.
Invaiatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde al nero violaceo meno intenso.
Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre. Varietà parzialmente autofertile, di produttività limitata e relativamente costante. Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo media, alla rogna e al cicloconio elevata.



OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla verde, leggero carciofo; note di amaro e piccante di media intensità. Colore giallo con riflessi verdi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,42 ± 0,14
Acido palmitoleico 0,81 ± 0,52
Acido stearico 1,70 ± 0,29
Acido oleico 76,44 ± 3,41
Acido linoleico 8,97 ± 1,65
Acido linolenico 0,61 ± 0,06

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *7,41 ± 0,14*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *425,75 ± 134,75*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *7,34 ± 0,12*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio geneticamente simile al Frantoio di cui ripete occasionalmente gli aspetti anatomici; localmente utilizzata come oliva da mensa per una polpa particolarmente dolce. Adatta per impianti a ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici. Adatta anche alla raccolta meccanica, dopo opportuni interventi di potatura.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. “Varietà di olivo nelle Marche”, ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

ROSCIOLA COLLI ESINI



N° REPERTORIO: 17
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Rosciola

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Maiolati Spontini (AN)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura” Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, sporadicamente diffusa nell’entroterra della provincia di Ancona in particolare nei Colli Esini.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittica*
Curvatura asse longitudinale: *piana, talvolta concava*
Profilo lamina fogliare: *piatto*
Angolo apicale: *aperto*
Angolo basale: *aperto*
Posizione larghezza max: *centrale*
Colore pagina superiore: *verde scuro*
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *media (4,09 ± 0,11)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,33 ± 0,05)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,48 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,19 ± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*
Ramificazione: *media*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *media (3,38 ± 0,11)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (1,88 ± 0,07)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *media (0,70 ± 0,04)*
Numero fiori (n ± E.S.): *medio (21,30 ± 0,69)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *sferoidale*
Simmetria: *simmetrico*
Posizione diametro max: *centrale*
Forma apice: *arrotondato*
Forma base: *appiattita*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *media, profonda, circolare*
Epicarpo: *con lenticelle numerose*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *medio (173,32 ± 46,81)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *piccola (1,42 ± 0,15)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *corto (1,59 ± 0,03)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (1,28 ± 0,02)*
Circolarità: *elevata (0,72 ± 0,04)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *simmetrico*
Posizione diametro max: *centrale*
Superficie: *rugosa*
Forma base: *arrotondata, talvolta appuntita*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*
Profondità solchi fibrovascolari: *media*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediamente numerosi (8,50 ± 0,99)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *alto (46,17 ± 2,23)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *media (0,61 ± 0,07)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,25 ± 0,02)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,76 ± 0,02)*
Circolarità: *alta (0,51 ± 0,06)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di media vigoria, a portamento tendenzialmente assurgente; chioma voluminosa a media densità; rami fruttiferi corti e ramificati, tendenzialmente eretti; internodi corti; foglie di medie dimensioni di colore verde scuro nella pagina superiore; infiorescenze di media lunghezza a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante precoce. Drupa di medie dimensioni (2-2,5 g), di forma sferoidale, con mucrone. Resa in olio media, inolizione medio-tardiva. Rapporto polpa-nocciolo elevato. Consistenza della polpa bassa ed in rapida caduta; resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuizione con la maturazione. Cascola precoce ed abbondante. Invaiatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo lenticellato. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre. Varietà parzialmente autofertile, di produttività elevata e costante. Capacità di radicazione buona. Sensibilità al freddo medio-bassa, alla mosca e al cicloconio media.



OLIO

Olio dal fruttato medio-leggero, di tipo erbaceo, con sentore prevalente di mandorla, leggero carciofo; note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Colore giallo.

Acidi grassi (% ± E.S.):
Acido palmitico 16,33 ± 1,17
Acido palmitoleico 1,37 ± 0,06
Acido stearico 1,94 ± 0,16
Acido oleico 67,56 ± 0,56
Acido linoleico 12,10 ± 0,13
Acido linolenico 0,71 ± 0,16

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *4,50 ± 0,40*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *190,18 ± 91,82*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *3,20 ± 1,47*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti ad elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata. Adatta anche alla raccolta meccanica. La limitata consistenza della polpa consiglia una lavorazione tempestiva delle olive dopo la raccolta.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. “Varietà di olivo nelle Marche”, ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

SARGANO DI FERMO



N° REPERTORIO: 18
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Sargano

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Porto S. Giorgio (FM)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura” Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa soprattutto nel Fermano e lungo la zona litoranea, fino alle province di Macerata e Ancona.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittico-lanceolata*
Curvatura asse longitudinale: *piana, talvolta convessa*
Profilo lamina fogliare: *piatto*
Angolo apicale: *molto acuto*
Angolo basale: *molto acuto*
Posizione larghezza max: *centrale*
Colore pagina superiore: *verde grigio*
Colore pagina inferiore: *verde chiaro*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *piccola (3,38 ± 0,07)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,65 ± 0,59)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *stretta (0,99 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,13 ± 0,03)*

INFIORESCENZA

Struttura: *compatta*
Ramificazione: *media*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *lunga (3,76 ± 0,12)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (2,08 ± 0,06)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *corta (0,87 ± 0,04)*
Numero fiori (n ± E.S.): *alto (28,68 ± 1,54)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*
Simmetria: *simmetrica*
Posizione diametro max: *centrale*
Forma apice: *subconica*
Forma base: *appiattita*
Dimensione, profondità e forma cavità peduncolare: *piccola, superficiale, circolare*
Epicarpo: *con lenticelle numerose*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *basso (139,14 ± 31,21)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *media (1,77 ± 0,14)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,80 ± 0,05)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (1,23 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,69 ± 0,04)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *elissoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Superficie: *liscia*
Forma base: *appuntita*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari: *irregolare*
Profondità solchi fibrovascolari: *limitata*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediamente numerosi (8,50 ± 1,06)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *medio (33,48 ± 0,98)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *media (0,56 ± 0,06)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,27 ± 0,03)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,66 ± 0,04)*
Circolarità: *media (0,43 ± 0,03)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria, a portamento mediamente assurgente; chioma voluminosa ad elevata densità; rametti a frutto sottili e penduli; internodi di lunghezza media, foglie lunghe, strette e sottili, di medie dimensioni; infiorescenze di media lunghezza a struttura compatta e scarsa ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante medio-precoce. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma elissoidale. Resa in olio bassa, inolizione precoce. Rapporto polpa-nocciolo medio-basso. Invaiatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al violaceo scuro lenticellato. Consistenza della polpa e resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuizione con la maturazione. Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre.



Varietà autosterile, di produttività elevata, tendenzialmente alternante. Capacità di radicazione scarsa. Resistenza ai venti anche salsi, media sensibilità al freddo, alla rogna e al cicloconio.

OLIO

Olio dal fruttato medio-leggero, di tipo verde, con sentori di mandorla e leggero carciofo; note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Colore giallo con riflessi verdi.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 14,66 ± 0,39

Acido palmitoleico 1,03 ± 0,07

Acido stearico 1,66 ± 0,21

Acido oleico 71,01 ± 0,74

Acido linoleico 10,49 ± 0,54

Acido linolenico 0,44 ± 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *5,05 ± 0,08*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *534,00 ± 46,51*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *9,09 ± 5,90*

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti a ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. “Varietà di olivo nelle Marche”, ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

SARGANO DI SAN BENEDETTO



N° REPERTORIO: 19
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

SINONIMI: Sargano

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Cupramarittima (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto "Olivicoltura" Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa sporadicamente nell'Ascolano, soprattutto nella zona litoranea.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FOGLIA

Forma (lunghezza/larghezza): *ellittica*
Curvatura asse longitudinale: *piana*
Profilo lamina fogliare: *tegente*
Angolo apicale: *aperto*
Angolo basale: *acuto*
Posizione larghezza max: *centro-apicale*
Colore pagina superiore: *verde*
Colore pagina inferiore: *verde grigio*
Superficie lamina (cm^2 ± E.S.): *media (4,34 ± 0,18)*
Lunghezza (cm ± E.S.): *media (5,27 ± 0,70)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *media (1,32 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,19± 0,04)*

INFIORESCENZA

Struttura: *rada*
Ramificazione: *media*
Lunghezza totale (cm ± E.S.): *lunga (3,86 ± 0,10)*
Larghezza max (cm ± E.S.): *larga (2,35 ± 0,08)*
Lunghezza peduncolo (cm ± E.S.): *corta (0,88 ± 0,05)*
Numero fiori (n ± E.S.): *medio (25,30 ± 0,69)*

DRUPA

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *simmetrica*
Posizione diametro max: *centrale*
Forma apice: *arrotondata*
Forma base: *appiattita*
Dimensione, profondità
e forma cavità peduncolare: *piccola, superficiale, circolare*
Epicarpo: *con lenticelle numerose*
Peso 100 drupe (g ± E.S.): *basso (115,86 ± 29,51)*
Superficie sezione longitudinale (cm^2 ± E.S.): *piccola (1,40 ± 0,15)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *corto (1,65 ± 0,05)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *stretto (1,18 ± 0,03)*
Circolarità: *media (0,66 ± 0,03)*

ENDOCARPO

Forma (diam. longit./ diam. trasv.): *ovoidale*
Simmetria: *leggermente asimmetrico*
Posizione diametro max: *centro-apicale*
Superficie: *liscia*
Forma base: *appuntita*
Forma apice: *arrotondata*
Terminazione apice: *breve rostro*
Andamento solchi fibrovascolari: *longitudinale*
Profondità solchi fibrovascolari: *media*
N° solchi fibrovascolari (n ± E.S.): *mediamente numerosi (9,80 ± 1,21)*
Peso 100 noccioli (g ± E.S.): *medio (41,02 ± 1,33)*
Superficie sez. longit. (cm^2 ± E.S.): *media (0,56 ± 0,06)*
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): *medio (1,22 ± 0,03)*
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): *medio (0,72 ± 0,02)*
Circolarità: *media (0,48 ± 0,02)*

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di elevata vigoria, a portamento mediamente assurgente; chioma voluminosa ad elevata densità; rami a frutto sottili e mediamente penduli; internodi di lunghezza media, foglie ellittiche di dimensioni medie, di colore verde nella pagina superiore; infiorescenze lunghe a struttura rada e media ramificazione del rachide.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Entrata in produzione delle piante media. Drupa di piccole dimensioni (1-1,5 g), di forma ovoidale. Resa in olio bassa, inolizione tardiva.
Rapporto polpa-nocciolo basso. Invaiatura tardiva e scalare; colore dei frutti dal verde chiaro al violaceo scuro lenticellato.
Consistenza della polpa e resistenza al distacco a livelli intermedi ed in progressiva diminuizione con la maturazione.
Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre. Varietà autosterile, di produttività medio-elevata e relativamente costante. Capacità di radicazione buona. Media suscettibilità al freddo e al cicloconio, elevata alla mosca.



OLIO

Olio dal fruttato medio, di tipo verde, con sentori di mandorla e carciofo; note di amaro e piccante di intensità medio-elevata. Colore verde con riflessi gialli.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 10,56 ± 0,08
Acido palmitoleico 0,59 ± 0,04
Acido stearico 1,73 ± 0,03
Acido oleico 79,45 ± 0,52
Acido linoleico 7,16 ± 0,54
Acido linolenico 0,52 ± 0,11

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *7,14 ± 0,06*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *573,61 ± 99,20*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): 12,87 ± 0,71

CONSIDERAZIONI

Varietà da olio, adatta per impianti a ridotta densità di piantagione, con forma di allevamento a vaso policonico, per una raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Schede varietali tratte da:

PANNELLI G., ALFEI B., SANTINELLI A., 2001. “Varietà di olivo nelle Marche”, ASSAM.

Per aggiornamenti sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali consultare la banca dati del sito www.olimonovarietali.it

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei - AMAP

CARBÒ



N° REPERTORIO: 20
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Potenza Picena (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura”
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Varietà autoctona di olivo di nuova selezione nelle Marche, diffusa nell’area di Potenza Picena (MC).

CARATTERI VEGETATIVI

Albero di vigoria media, portamento tendenzialmente assurgente con chioma densa.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Peso unitario del frutto di poco inferiore ai 2 g. Resa in olio elevata con un andamento crescente fino alle ultime fasi di maturazione. Invaiatura del frutto tardiva e scalare, la consistenza della polpa diminuisce gradualmente con la maturazione, a vantaggio dell’integrità del frutto. La resistenza al distacco diminuisce gradualmente con la maturazione. L’efficienza produttiva incrementa fino a metà novembre per poi diminuire ad inizio dicembre, per effetto dell’insorgenza della cascola. Varietà tardiva ed interessante per il lento procedere dell’invaiatura e la graduale perdita di consistenza della polpa; periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre.

Bassa sensibilità al freddo, alla rogna ed all’occhio di pavone, media sensibilità alla mosca.

OLIO

Olio di colore verde, con fruttato medio, di tipo erbaceo, con sentori di carciofo, mela e pomodoro verde; al gusto presenta decise note di amaro e piccante.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 13,90 ± 0,34
Acido palmitoleico 1,07 ± 0,12
Acido stearico 1,57 ± 0,13
Acido oleico 71,09 ± 0,36
Acido linoleico 11,55 ± 0,29
Acido linolenico 0,75 ± 0,04

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *5,45 ± 0,24*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *585,5 ± 58,5*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *11,53 ± 1,93*

NOTE

Questa varietà di nuova segnalazione assume un ruolo importante anche nella conservazione di germoplasma a rischio di estinzione, visto il limitato numero di soggetti reperiti, nonché per futuri programmi di miglioramento genetico, visto l’elevato livello di compatibilità ambientale.

Schede varietali tratte da:

ALFEI B., CAVEZZA G., SANTINELLI A., PANNELLI G., 2003. Ulteriori genotipi autoctoni di olivo selezionati nelle Marche. Atti convegno “Germoplasma olivicolo e tipicità dell’olio”. Perugia, 5 dicembre: 17-21.

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei

ZAMPELLO



N° REPERTORIO: 21
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Potenza Picena (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura”
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Varietà autoctona di olivo di nuova selezione nelle Marche, diffusa nell’area di Potenza Picena (Mc).

CARATTERI VEGETATIVI

Lo Zampello, così denominato per il peduncolo particolarmente lungo, si presenta con piante di media vigoria, portamento tendenzialmente assurgente e chioma rada.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Frutto di dimensione ridotte (1,5 g). Resa in olio non elevata con andamento crescente fino alle ultime fasi di maturazione. Invaiatura del frutto tardiva e scalare, la consistenza della polpa diminuisce gradualmente con la maturazione, a vantaggio dell’integrità del frutto. La resistenza al distacco diminuisce gradualmente con la maturazione. L’efficienza produttiva incrementa fino a metà novembre per poi diminuire ad inizio dicembre, per effetto dell’insorgenza della cascola. Varietà tardiva ed interessante per il lento procedere dell’invaiatura e la graduale perdita di consistenza della polpa.
Periodo ottimale di raccolta indicativamente nel mese di ottobre. Bassa sensibilità alla mosca e alla rogna, al freddo media, all’occhio di pavone piuttosto elevata.

OLIO

L’olio presenta un fruttato medio, nettamente erbaceo, con gradevole sensazione di carciofo e leggere sensazioni floreali e di mela; al gusto presenta buone note di piccante e soprattutto amaro.
Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 13,93 ± 0,47
Acido palmitoleico 1,82 ± 0,20
Acido stearico 1,54 ± 0,15
Acido oleico 71,49 ± 0,71
Acido linoleico 10,55 ± 0,85
Acido linolenico 0,68 ± 0,05

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *5,49 ± 0,24*
Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *637,5 ± 37,5*
Clorofille totali (ppm ± E.S.): *8,93 ± 0,87*

NOTE

Questa varietà di nuova segnalazione assume un ruolo importante anche nella conservazione di germoplasma a rischio di estinzione, visto il limitato numero di soggetti reperiti, nonché per futuri programmi di miglioramento genetico, visto l’elevato livello di compatibilità ambientale.

Schede varietali tratte da:

ALFEI B., CAVEZZA G., SANTINELLI A., PANNELLI G., 2003. Ulteriori genotipi autoctoni di olivo selezionati nelle Marche. Atti convegno “Germoplasma olivicolo e tipicità dell’olio”. Perugia, 5 dicembre: 17-21.

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei

SARGANELLA



N° REPERTORIO: 22
inserita il 30.06.2005

FAMIGLIA: Oleacee

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europea

NOME COMUNE: Olivo

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Monte S. Vito (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Olivicoltura”
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

AREA DI DIFFUSIONE

Varietà autoctona di olivo di nuova selezione nelle Marche, diffusa nell’area di Monte S. Vito (AN).

CARATTERI VEGETATIVI

La Sarganella presenta una vigoria media, portamento assurgente e chioma rada.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Frutto di dimensione ridotte (1,5 g). Resa in olio media con inolizione precoce. Invaiatura del frutto tardiva e scalare, la consistenza della polpa diminuisce gradualmente con la maturazione, a vantaggio dell’integrità del frutto. La resistenza al distacco diminuisce gradualmente con la maturazione. L’efficienza produttiva risulta non elevata e costante con la maturazione. Varietà precoce, con un’epoca ottimale di raccolta che concilia le esigenze di quantità e qualità e che cade indicativamente nel mese di ottobre, quando l’accumulo in olio è ormai completato, l’efficienza produttiva raggiunge i massimi valori e le caratteristiche qualitative dell’olio sono ad elevati livelli.

Sensibilità alla rogna, alla mosca, all’occhio di pavone ed al freddo nella media.

OLIO

L’olio evidenzia un fruttato medio, erbaceo, con sentori di carciofo e pomodoro; il profilo gustativo evidenzia una buona nota di amaro.

Acidi grassi (% ± E.S.):

Acido palmitico 14,70 ± 0,5

Acido palmitoleico 1,24 ± 0,12

Acido stearico 1,40 ± 0,08

Acido oleico 75,63 ± 0,82

Acido linoleico 6,35 ± 0,22

Acido linolenico 0,70 ± 0,07

Rapporto acidi grassi insaturi/saturi (n ± E.S.): *5,24 ± 0,21*

Polifenoli totali (mg/kg ± E.S.): *676 ± 61,5*

Clorofille totali (ppm ± E.S.): *8,78 ± 1,32*

NOTE

Questa varietà di nuova segnalazione assume un ruolo importante anche nella conservazione di germoplasma a rischio di estinzione, visto il limitato numero di soggetti reperiti, nonché per futuri programmi di miglioramento genetico, visto l’elevato livello di compatibilità ambientale.

Schede varietali tratte da:

ALFEI B., CAVEZZA G., SANTINELLI A., PANNELLI G., 2003. Ulteriori genotipi autoctoni di olivo selezionati nelle Marche. Atti convegno “Germoplasma olivicolo e tipicità dell’olio”. Perugia, 5 dicembre: 17-21.

Foto varietà di olivo di Barbara Alfei

MIGNOLONE



N° REPERTORIO: 113
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Oleaceae

GENERE: Olea

SPECIE: Olea europaea subsp. europaea

NOME COMUNE: Mignolone

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Marche - interno provincia di Macerata

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Campo conservazione genetica AMAP, Carassai (AP)

ORIGINE E CENNI STORICI

Il Mignolone è un genotipo individuato nell'area di Cingoli (MC). Presenta dei caratteri simili alle varietà Mignola e Orbetana, ma risulta geneticamente diverso da qualsiasi altra varietà. Le analisi genetiche relative al confronto con Mignola e Orbetana per 10 SSR confermano che risulta molto simile ad entrambe e che uno dei due parentali potrebbe essere Orbetana, ad eccezione di 1 allele su 20. L'Accessione "Mignolone - OLVIVA-MA02" con stato sanitario virus-esente è registrata nel Sistema Nazionale di Certificazione ai sensi del DM 20/11/2006. La presenza sembra risalire al 1829 quando Papa Pio VIII, nativo di Cingoli, accordò un premio a chi avesse arricchito lo stato di nuove piantagioni di olivi. Le dimensioni di chioma e tronco del Mignolone risultano infatti analoghe a piante probabilmente coetanee di Orbetana e Mignola. All'epoca le piante venivano propagate principalmente tramite ovoli o polloni radicati; la cosa potrebbe spiegare la diffusione sporadica a partire da un solo capostipite, sicuramente apprezzato a quel tempo, originato per incrocio spontaneo tra Mignola ed Orbetana. La presenza sporadica di piante storiche nel territorio di Cingoli lascia ipotizzare che fosse utilizzato come impollinatore.
Il nome Mignolone è stato attribuito a fine anni '90, in quanto il genotipo è associato alla varietà Mignola, di cui ripete alcuni caratteri morfologici, ma con un frutto più grosso, e all'Orbetana, di cui ripete alcuni caratteri produttivi. Circa 20 piante storiche di Mignolone sono presenti presso l'Agriturismo Gli Ulivi di Cherubini Lauro, Località Capovilla - Torre (Cingoli - MC). Sono state inoltre prodotte presso il vivaio AMAP circa 100 piantine di varietà Mignolone.

AREA DI DIFFUSIONE

Marche, nelle zone interne della Provincia di Macerata. Il Mignolone è presente in maniera sporadica nell'areale di Cingoli, ad altitudini tra i 300 e i 500 m s.l.m., in particolare a Troviggiano di Cingoli e Grottaccia (MC). È storicamente utilizzato come impollinatore delle varietà autoctone Mignola e Orbetana, probabilmente derivato da incrocio spontaneo e propagato per ovolo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Vigoria elevata, portamento espanso, densità della chioma media.

FOGLIA

Forma: *ellittico-lanceolata*

Curvatura: *longitudinale iponastica*

Dimensione: *media (lunghezza media, larghezza media)*

Colore pagina superiore: *verde scuro*

INFIORESCENZA

Infiorescenza: *lunga, con numero di fiori medio*

DRUPA

Colore: *nero a maturazione*
Epoca: *di invaiatura media*
Forma: *allungata, leggermente asimmetrica*
Posizione: *diametro massimo centrale*
Apice: *appuntito*
Umbone: *assente*
Base: *troncata*
Peso: *medio*
Lenticelle: *rare, di piccole dimensioni*





ENDOCARPO

Forma: *ellittica, asimmetrica*
Peso: *medio*
Posizione: *diametro massimo centrale*
Superficie: *rugosa*
Numero solchi: *fibrovascolari medio*
Andamento solchi: *fibrovascolari irregolare*
Profondità solchi: *fibrovascolari superficiali*
Forma della base: arrotondata
Forma apice: *rotondo*
Terminazione: *apice mucronato*

PRODUTTIVITÀ

Mediamente elevata e costante.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Sensibilità media al freddo e bassa all'occhio di pavone.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Rifugge climi freddi e/o umidi e terreni argillosi; necessita di concimazione azotata annuale, fosfo-potassica periodica, in base alla dotazione del terreno; si avvantaggia di sostanza organica.

Richiede potatura razionale annuale, possibilmente a vaso policonico. Richiede una razionale difesa fitosanitaria, nei confronti dei principali fitofagi e patogeni. Epoca ottimale di raccolta: mese di ottobre. Olio di buona qualità con le seguenti caratteristiche:

- contenuto in acido oleico medio, con un medio rapporto insaturi/saturi;
- contenuto in polifenoli elevato;
- caratteristiche sensoriali: fruttato medio, verde, con sentori di carciofo e mandorla; note di amaro e piccante di media intensità.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Varietà da olio. Ipotizzabile un eventuale consumo anche come oliva da tavola.



Bibliografia

OLVIVA - Progetto interregionale per la riqualificazione del vivaismo olivicolo: caratterizzazione varietale, sanitaria e innovazioni nella tecnica vivaistica 2006 - 2011 (Mipaaf, Regione Puglia - Area Politiche per lo Sviluppo Rurale, Conferenza delle Regioni e delle Provincie Autonome, Università degli Studi di Moro) - "Miglioramento della qualità nel vivaismo olivicolo". L'Informatore agrario 21/2011, pp 48-51

Scheda elaborata da:

ALFEI BARBARA, AMAP.

Su piante del campo di conservazione genetica di Carassai (AP), materiale ottenuto per propagazione agamica da una pianta storica situata in Troviggiano di Cingoli, nel cortile della Parrocchia.

AZIENDA COLTIVATRICE: Agriturismo GLI ULIVI di CHERUBINI LAURO, Località Capovilla - Torre (Cingoli - MC)



RECUPERO, CONSERVAZIONE E CARATTERIZZAZIONE DEL GERMOPLASMA VITICOLO MARCHIGIANO

di GIUSEPPE CAMILLI

La superficie vitata marchigiana si attesta sui 17.000 ettari ed è rappresentata per oltre l'80% da vitigni autoctoni rappresentati da Verdicchio, Montepulciano, Sangiovese, Trebbiano Toscano, Pecorino, Passerina, Lacrima e Vernaccia nera). Oltre 1000 aziende trasformatrici producono annualmente circa un milione di ettolitri di vino rappresentato per il 45% da vini rossi e rosati e per il 55% da vini bianchi. Il 40% della produzione è rappresentata da denominazioni di origine, 15 DOC e 5 DOCG.

Il settore vinicolo produce un fatturato complessivo di 170 milioni di euro dei quali oltre 50 milioni di euro di valore commerciale dedicato all'export.

Di antica tradizione vitivinicola, la produzione marchigiana è caratterizzata da ambienti naturalmente differenziati in cui l'interazione ambiente-vitigno riveste un ruolo fondamentale per esprimere al meglio le potenzialità e le caratteristiche peculiari di ciascun vitigno.

Nella filiera vitivinicola l'espressione dei caratteri di tipicità, unitamente a quelli tradizionali e colturali, risultano avere sempre di più rilevanza al fine di contraddistinguere un vino.

Pertanto, prendendo atto di questa necessità, è indispensabile mirare sempre più ad una differenziazione e personalizzazione delle produzioni vitivinicole attraverso l'individuazione degli idonei ecosistemi in cui la scelta del vitigno svolge un ruolo di primaria importanza perché ciascuna varietà possiede specifiche esigenze climatiche e pedologiche.

La crescente attenzione dei consumatori verso le produzioni tipiche nei territori può rendere i vitigni autoctoni, che si sono selezionati localmente nel corso della millenaria tradizione vitivinicola italiana, non solo una risorsa genetica da conservare ma anche una concreta potenzialità a supporto dello sviluppo economico del comparto vitivinicolo.

Pertanto, la ricerca, la conservazione e la successiva valorizzazione del germoplasma viticolo locale possono rendere le nostre produzioni più competitive sul panorama nazionale ed internazionale perché associate alla tradizione ed all'immagine unica del territorio.

Il fenomeno di erosione genetica al quale abbiamo assistito in passato ha portato alla scomparsa di numerosi vitigni a favore di un numero limitato di varietà più performanti dal punto di vista produttivo.

Non tutto è andato perduto e seppur numerosi vitigni siano scomparsi, altri sono in qualche modo sopravvissuti in aree marginali, soprattutto in luoghi ed areali non interessati da viticoltura intensiva.

Già in passato l'attività recupero e conservazione del germoplasma viticolo regionale di AMAP, in collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche e gli Istituti Agrari, ha avuto riscontro sul nostro territorio attraverso la caratterizzazione e la valorizzazione di vitigni autoctoni che oggi distinguono le nostre produzioni regionali.

Esempi di recupero sul territorio marchigiano sono stati sicuramente il vitigno Pecorino, il più recente Garofanata. L'attività di recupero e conservazione di AMAP in questo campo è andata sempre avanti in questi anni.

Grazie alle indagini ampelografiche e genetiche sulle accessioni recuperate sul nostro territorio sono state riscoperte oltre 30 nuove varietà di vite che risultano essere sconosciute, ossia il loro corredo genetico non risulta nel Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV) del MASAF e/o nei database internazionali.

Attualmente tutte le accessioni sono conservate presso i vigneti di conservazione del germoplasma viticolo della sede di Petritoli ed alcune di queste sono state parzialmente caratterizzate ed iscritte nel repertorio regionale della biodiversità.

Questa condizione non ne permette il loro utilizzo per la loro coltivazione e/o trasformazione ma sono in corso i rilievi necessari per la caratterizzazione ampelografica, agronomica ed enologica al fine di individuare quelle più performanti.

Pertanto alcune fra queste nei prossimi anni potranno essere iscritte rispettivamente nel RNVV e quindi nell'elenco delle "varietà idonee alla coltivazione" della Regione Marche.

SEZIONE VEGETALE

SPECIE ARBOREE

Vite

- 40 Vernaccia nera grossa
- 41 Maiolica (Gallioppo Marchigiano)
- 42 Garofanata
- 62 Uva Melata
- 136 Uva Moie
- 137 Vaccaro
- 138 Pergolo



VERNACCIA NERA GROSSA



N° REPERTORIO: 40
inserita il 06.12.2007

FAMIGLIA: Vitacee

GENERE: Vitis

SPECIE: vinifera

NOME COMUNE: Vite

NOME VOLGARE:
Vernaccia cerretana

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ancona e
Macerata

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Campo germoplasma
viticolo AMAP -
Petritoli (FM)

* Iscritta al Registro Nazionale
delle varietà di vite

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La citazione più antica attualmente disponibile su questo vitigno è presente nel bollettino ampelografico numero X del 1877 dove Carlo Morbelli, professore di Chimica Industriale nella Regia Scuola di Arti e Mestieri di Fabriano, scrive sulla viticoltura fabrianese *"...sulla scelta dei vitigni ancora si sta titubanti. Alcuni hanno tentato vitigni forestieri del Piemonte, di Toscana ecc. altri si attennero alle qualità nostrali vernaccia vera, oppure vernaccia grossa, che qui dicono cerretana"*. Un'idea del tipo di vino che si potesse ottenere dalla Vernaccia cerretana può essere ottenuta da un lavoro dello stesso Morbelli stampato nel 1875 dalla Tipografia Crocetti di Fabriano e relativo a "Ricerche Analitiche sopra le migliori qualità di vino della zona compresa nella giurisdizione del Comizio Agrario di Fabriano". Oltre ad una dettagliata analisi delle modalità di vinificazione utilizzate nel fabrianese, vengono riportati i parametri analitici di alcuni vini e, tra questi, campioni di Vernaccia provenienti da Fabriano e Cerreto D'Esi emergono vini dal tenore alcolico sempre contenuto con valori che oscillano da 6,8 a 11,7 %, con residui zuccherini medi di 11 g/l e colore rosso rubino leggero che viene descritto come rosso solferino.
"Vernaccia nera grossa" era un vitigno moderatamente diffuso nel comprensorio fabrianese verso la fine del XIX secolo, la sua importanza è poi andata scemando ed è stato di fatto trascurato nella fase di ricostituzione viticola del secondo dopoguerra. La sua coltivazione era di fatto limitata alle aree marginali dell'alta valle dell'Esino quando è stato intrapreso il lavoro di recupero e valorizzazione del "germoplasma viticolo marchigiano". "Vernaccia nera grossa" è stata inserita, insieme ad altri vitigni in un vigneto sperimentale costituito presso l'Azienda Agricola sperimentale dell'AMAP di Petritoli e, successivamente, in un altro vigneto sperimentale realizzato nella zona di Matelica, nell'ambito di un progetto di ricerca nazionale su "Verifica ed Ampliamento della base genetica nazionale" coordinato dal MIPAF. Negli ultimi dieci anni, vista la qualità dei vini che si ottengono dalle uve della varietà "Vernaccia nera grossa" e l'interesse dei produttori dell'alta valle dell'Esino, si è dato avvio ad una serie di valutazioni atte a caratterizzare il suddetto biotipo sia sotto l'aspetto morfologico che dal punto di vista genetico (Sbaffi - 2005).
Da ripetuti sopralluoghi nei vigneti superstiti, nell'alta valle dell'Esino in provincia di Ancona: Cerreto d'Esi e territori limitrofi (Matelica - MC), è stato riscontrato presente in vecchi impianti e in singole alberate sparse, il vitigno localmente denominato "Vernaccia Cerretana" e descritto con questo nome da Bruni (1962) come clone di Vernaccia nera.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA E GENETICA SPECIFICA

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA SINTETICA

GERMOGLIO DI 10-30 cm

Apice aperto; bianco verdastro con orli leggermente carminati; tomento lanuginoso; foglioline apicali di color verde biancastro con orli leggermente carminati; pagina inferiore cotonosa.

FOGLIA ADULTA

Pentagonale, quinquelobata, di media grandezza; seni laterali superiori ad *U* con bordi paralleli o, a clava,



mediamente profondi; seni laterali inferiori a *V* aperto, poco profondi; seno peziolare a *V* chiuso (bordi leggermente sovrapposti); lembo sottile, verde chiaro, finemente vescicoloso (rugoso) tra le nervature, ondulato, glabro nella pagina superiore e aracnoideo nella pagina inferiore; denti irregolari concavi da un lato e convessi dall'altro o rettilinei/convessi, corti; nervature verdi leggermente lanuginose nella pagina inferiore; picciolo verde sottile, di media lunghezza.

GRAPPOLO

Medio - grande (p. m 330 g), cilindrico, monoalato, con ala lunga, compatto; peduncolo semilegnoso, di media lunghezza.

ACINO

Medio (2,0 g), rotondo, buccia sottile, di color blu-nero (blu/rossastro per incompleta maturazione), pruinoso di medio spessore; ombelico non evidente; pedicelli di lunghezza media; distacco facile; polpa incolore, di sapore semplice, mediamente succosa.

Le diverse analisi isoenzimatiche, genetiche e morfologiche hanno consentito di stabilire che la Vernaccia nera grossa è una varietà a se stante, ed è stata pertanto iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, con tale denominazione.

CARATTERISTICHE ATTITUDINALI AGRONOMICHE E TECNOLOGICHE

A seguito di prove sperimentali condotte dall'AMAP si dispoA seguito di prove sperimentali condotte dall'AMAP si dispone di parametri attitudinali agronomici ed enologici di seguito riportati: sintesi dei parametri comportamentali del vitigno, risultati dalla prova condotta nel comprensorio tradizionale di coltivazione, confrontati con la cv. Sangiovese (SG).

PARAMETRI COMPORTAMENTALI AGRONOMICI RIASSUNTIVI

Vigoria: *Poco vigoroso*

FENOLOGIA

Germogliamento: *13 aprile (+ 10 gg SG)*

Piena fioritura: *7 giugno (+ 4 gg SG)*
Invaiatura (50%): *22 agosto (+10 gg SG)*

Maturazione: *13 ottobre (+ 7 gg SG)*

Fertilità delle gemme: *elevata, anche in condizioni di potatura corta*

Posizione I° germoglio fruttifero: *II° nodo*

Produzione e caratteristiche del mosto: *medio-elevata; costante; buoni livelli di concentrazione zuccherina e di acidità;*

Resistenze o sensibilità: *comportamento nella norma*

Comportamento alla moltiplicazione vegetativa: *normale*

UTILIZZAZIONE

Per la vinificazione

ATTITUDINI ENOLOGICHE

Le gradazioni alcoliche, mediamente sui 12,26 %, ben si adattano alle altre caratteristiche chimiche con le quali si stabilisce un buon equilibrio compositivo.
L'acidità totale, mediamente di 6,4 g/l, e la componente acidica dovuta all'acido tartarico e malico conferiscono al prodotto finale una discreta sapidità.
La lenta degradazione degli acidi durante il periodo della maturazione consente di ottenere mosti, e quindi anche vini, con valori medio-elevati della componente acidica e medio bassi valori di pH. Solitamente questi valori non consentono il normale svolgimento della fermentazione malo-lattica come confermato dall'elevato contenuto di acido malico e l'assenza di acido lattico nei vini sottoposti a microvinificazione.

Nel quinquennio d'indagine non sono state registrate grandi differenze a carico del quadro polifenolico che, nella frazione antocianica e nei composti tannici, si attesta su valori relativamente bassi. La composizione polifenolica del vino ottenuto dal Vernaccia nera grossa è caratterizzata da bassi contenuti di antociani totali, mediamente 163 mg/l, e di tannini (circa 1 g/l).
La modesta presenza di tali componenti hanno comportato minime variazioni, negli anni d'indagine, a carico dell'intensità colorante e della tonalità con produzione di vini rosso rubino con riflessi violacei e mediamente colorati.
Certamente tali caratteristiche non consentono prolungati periodi di invecchiamento nel caso di vinificazioni in purezza.
Il profilo aromatico è sicuramente interessante e caratterizzato da intensi e persistenti sensazioni floreali e fruttate. Tali caratteristiche possono ricondurre a sentori di rosa, garofano, ciliegia, fragola e frutta esotica.
Al gusto il vino in purezza presenta un certo equilibrio: sicuramente sapido, leggermente amarognolo, poco astringente e dotato comunque di struttura equilibrata.
Conseguentemente ai parametri descritti il vino ottenuto da tale vitigno è un vino che si apprezza giovane, preferibilmente entro l'annata di produzione.
Se vinificato in abbinamento con altri vitigni, ad esempio con i locali Sangiovese o Montepulciano, la Vernaccia nera grossa completa sicuramente al meglio il profilo aromatico e potrebbe essere passibile anche di medio-corti invecchiamenti.

Vitigni	P.m. grapp. g	Prod./ ceppo Kg	Resa (t/ha)	Zuccheri (Brix°)	Acidità tot. (g/l)	pH
Vernaccia grossa n.	358	7,05	176,2	21,5	7,50	3,31
Sangiovese	322	7,11	177,9	20,5	7,71	3,30

PARAMETRI ENOLOGICI ANALITICI

Parametri	u. m.	Valori (medi del quinquennio)
Alcool	(% vol.)	12,26
Acidità	tot. (g/l)	6,4
pH		3,47
Ac. L(+) tartarico	(g/l)	1,9
Ac. L(-) malico	(g/l)	2,1
Ac. L(-) lattico	(g/l)	tracce
Polifenoli tot. (a 280nm)	(mg/l)	925
Leucoantociani	(mg/l)	1731
Catechine	(mg/l)	337
Antociani	(mg/l)	163
Intensità		4,6
Tonalità		0,63
Estratto rid.	(g/l)	24,5
Colore	Rosso rubino con riflessi violacei	
Olfatto	Intenso, fiorale (rosa, garofanino), fruttato (ciliegia, fragola, frutta esotica)	
Gusto	Acido, amarognolo, poco astringente con buona struttura.	
Considerazioni complessive	Vino con buona persistenza gusto - olfattiva. Di scarso interesse per la vinificazione tradizionale	

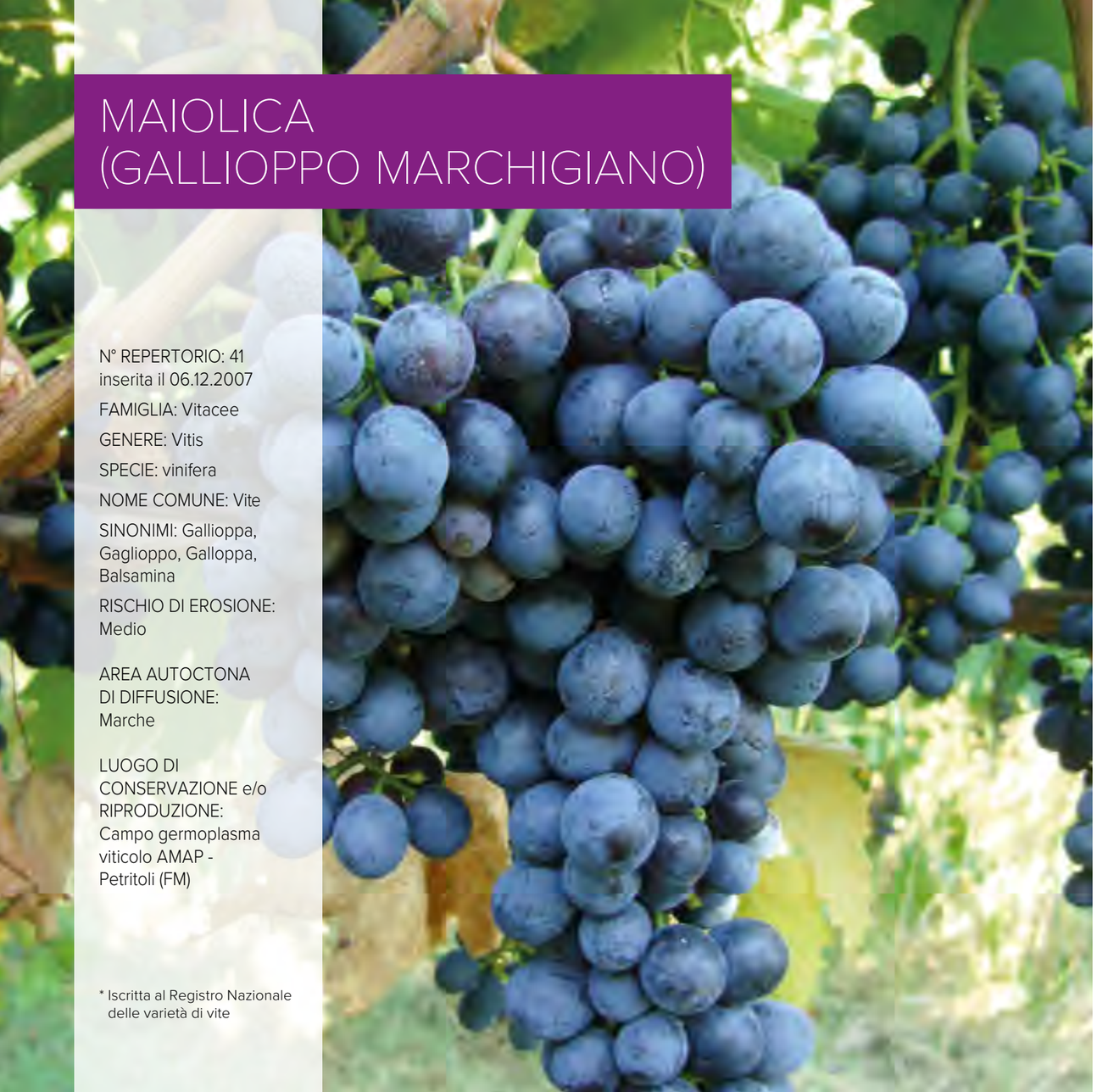
SITUAZIONE ATTUALE E PROSPETTIVE

Dal punto di vista enologico la Vernaccia locale potrebbe costituire il vitigno base per un vino ad Indicazione Geografica Tipica o a Denominazione di Origine ma anche essere utilizzato insieme ad altri vitigni adatti a questo ambiente, come il Sangiovese. La Vernaccia locale può dare quindi delle interessanti prospettive e rappresenterebbe una via sicuramente importante per tipicizzare la produzione enologica del comprensorio.

Schede varietali tratte da:

VIRGILI S., ROMAGNOLI E. - "Verifica ed ampliamento della base ampelografica marchigiana" - I quaderni del 5b - ASSAM, Ancona 2002.

MAIOLICA (GALLIOPPO MARCHIGIANO)



N° REPERTORIO: 41
inserita il 06.12.2007

FAMIGLIA: Vitacee

GENERE: Vitis

SPECIE: vinifera

NOME COMUNE: Vite

SINONIMI: Gallioppa, Gaglioppo, Galloppa, Balsamina

RISCHIO DI EROSIONE: Medio

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Marche

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Campo germoplasma viticolo AMAP - Petritoli (FM)

* Iscritta al Registro Nazionale delle varietà di vite

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

È vitigno conosciuto nelle Marche, in Umbria ed in Abruzzo, con tale denominazione e con i sinonimi di "Gaglioppo" "Galloppa", "Gaglioppa", "Balsamina", "Rana", ecc. Altri biotipi sono conosciuti in Calabria ed in Puglia con i nomi di "Galloppolo", "Gallioppo di Cirò", "Magliocco", ecc. (A. Mazzei, A. Zappalà, 1960).
Il biotipo descritto in ampelografia Ufficiale è quello coltivato in Calabria. Il Bruni, ampelografo marchigiano degli anni '60, nel suo dattiloscritto non pubblicato (Ampelografia marchigiana, 1960), a proposito del Gallioppo coltivato nelle Marche scrive: *"Vitigno che sembra d'origine marchigiana, molto diffuso nelle vecchie piantagioni, specie nelle province di Ascoli e un po' meno in quella di Macerata, anche con il nome di Galloppa, Balsamina galloppa, Moretta, Lancianese nero e limitatamente in quella di Ancona con il nome di Balsamina grossa".....*
..... "Per la quantità dell'uva prodotta, per la sua qualità, può considerarsi varietà di un certo merito e potrebbe essere conveniente la sua diffusione e quelle delle sue sottovarietà (Picciol rosso, Uva nostrale, la Neri, Grana), specie nelle zone litoranee e ben esposte della provincia di Ascoli, per unire la sua uva a quella di altre varietà, specie del Montepulciano"....
.... "L'uva viene vinificata con altre varietà e particolarmente serve per fare il cosiddetto cappello ai mosti di mescolanze e dare colore".

Un'altra antica testimonianza della presenza del vitigno Gallioppo nelle Marche è stato possibile ritrovarla negli archivi del Comune di Cossignano (AP) dove, in un periodico del tempo "L'AMICO DELL'AGRICOLTORE" - Anno XIV del 10 marzo 1915 (Organo delle Istituzioni agrarie e cooperative del Circondario di Fermo - direzione ed Amministrazione presso la Cattedra Agraria), alla sezione consigli per l'agricoltore veniva detto: *"Innestiamo le viti che producono poco e quelle che producono qualità scadente come il Cacciò.....Ogni anno si ha il proposito di sostituire un certo numero di viti con qualità buone da vino come il sangiovese, la gaglioppa, il bordeaux, ecc., ecc...."*
Inoltre sembra che lo stesso vitigno sia sporadicamente presente anche in Toscana, ove è conosciuto con il nome di "Morellino pizzuto" (Scalabrelli et al. - 2000).
Nelle Marche, ove nella precedente classificazione era autorizzato alla coltivazione per la provincia di Ascoli Piceno, è stato via via abbandonato probabilmente per la scarsa resistenza alle malattie parassitarie, in particolare all'oidio.
I dati ISTAT C.A.'70, rivelano la presenza storica del vitigno sul territorio, quasi esclusivamente nella provincia di Ascoli, dove peraltro il Gallioppo era autorizzato alla coltivazione. Si evidenzia inoltre che nel tempo le superfici vitate a Gallioppo sono andate diminuendo sensibilmente, fino a quasi scomparire (Censimenti Agricoltura - ISTAT '80/'82 e 2000).

Ai tempi nostri infatti, agli inizi degli anni '90, il Gallioppo delle Marche era da ritenersi sicuramente vitigno in via di estinzione, in quanto risultava ancora presente in esemplari sparsi (alberate, viti maritate all'acero) o in residui di vigneti storici, nelle zone ove è stato possibile riscontrare ancora una viticoltura tradizionale del passato.
Le recenti indagini di carattere storico, ampelografico e biomolecolare, condotte dall'AMAP unitamente all'Università Politecnica delle Marche, hanno permesso di accertare che il **Gallioppo delle Marche** presenta corrispondenze genetiche e morfologiche con il vitigno **Sanvicetro**, sporadicamente diffuso in Toscana. Il **Sanvicentro** o **Sanforte** o **Sangiovese Forte** o **Sangiovese piccolo**, è vitigno iscritto di recente al N. 412 del Catalogo Nazionale delle Varietà di Vite (DM n. 5872 del 10 dicembre 2008 - Unità Amministrativa di Produzione: regione Toscana), conosciuto locamente anche con il nome di *Morellino Pizzuto* [1].

La storia dell'antica presenza del **Sanvicetro** nelle Marche è pertanto praticamente rappresentata dal Gallioppo che, come tale, è erroneamente riferito al vitigno iscritto al n. 090, del Registro Nazionale delle Varietà di Vite (D.P.R. 24 dicembre 1969, n. 1164) con i sinonimi riconosciuti di: *Maglioppo* e *Magliocco* e indicato *"autorizzato"* alla coltivazione per le Regioni *Abruzzo, Calabria, Marche, Sardegna, Sicilia, Umbria*.
Pertanto, allo stato dell'arte della ricerca, il vitigno **Gallioppo** presente nelle Marche è da ritenersi **sinonimo** di **Sanvicetro** ma diverso dal Gallioppo nero (diffuso in Calabria), con il quale presenta un solo caso di omonimia (stesso nome, diversità genetica e morfologica).

L'azione di recupero, ancora in corso, di diversi materiali viticoli nei vari territori ove è stata segnalata la presenza di Gallioppo, ha consentito all'AMAP di porre in conservazione un certo numero di materiali, che attendono però una valutazione scientifica, principalmente per l'aspetto morfologico e genetico.
Le prove comportamentali agronomiche ed enologiche, nonché morfologiche e genetiche, svolte sino ad oggi, hanno interessato il primo biotipo recuperato nell'area di Servigliano (AP), catalogato presso il vigneto dell'AMAP "Germoplasma viticolo delle Marche", con la sigla 75 [2].

DESCRIZIONE MORFOLOGICA E GENETICA SPECIFICA

ANALISI ISOENZIMATICHE, GENETICHE E MORFOLOGICHE [2]

Si è provveduto ad analizzare il pattern isoenzimatico di questo vitigno e a confrontarlo con quello dei vitigni iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (le analisi sono state condotte dall'Istituto sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, che ha fornito anche l'elenco dei vitigni che condividevano lo stesso profilo isoenzimatico).
1. Si è così riscontrato che, oltre al biotipo di Gallioppo, esistono diciassette vitigni a bacca nera che presentano il pattern "GPI 2" "PGM 1" e che sono iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite: *Abbuoto, Canaiolo nero, Catanese nero, Foglia tonda, Fortana, Grechetto rosso, Maiolica, Nero buono, Notardomenico, Prugnolo gentile, Rossara, Sangiovese, Schiava, Schiava grossa, Schioppettino, Tschaggel, Uva tosca.*
2. Le più recenti indagini genetiche condotte su questo vitigno hanno evidenziato la corrispondenza genetica con il Vitigno Maiolica e/o Sanvicetro, già iscritti nel catalogo nazionale varietà di vite[2].

DESCRIZIONE MORFOLOGICA SPECIFICA

GERMOGLIO DI 10-30 cm

Apice espanso, verde con leggera pigmentazione antocianica diffusa e foglioline apicali cuneiformi, di color verde-giallognolo, leggermente bronzate, lanuginose sia nella pagina superiore che in quella inferiore.

FOGLIA ADULTA

È di dimensione medio-grande, pentagonale, pentalobata con seni laterali superiori a *"V"* aperto o anche a *"clava"* (a volte *"lira aperto"*), mediamente profondi. I seni laterali inferiori sono a *"V"* aperto ed il seno peziolare è a *"Lira"* chiuso. Il lembo fogliare si presenta ondulato - contorto, spesso, verde scuro, vescicoloso, glabro nella pagina superiore e aracnoideo nella pagina inferiore. Le nervature sono glabre e aracnoidee nella pagina inferiore. Il lembo presenta denti irregolari, a bordi convessi, mucronati, il picciolo è medio, verde sfumato di rosso, di lunghezza pari alla nervatura mediana.

GRAPPOLO

Di media grandezza (g 250), di forma piramidale o cilindro-conico, alato, semiserrato (giusta compattezza); il peduncolo è corto e lignificato.

ACINO

Medio-piccolo (g 1,35), ovale, blu-nero, pruinoso. La buccia è sottile ed il distacco del pedicello risulta facile. Il cercine è arrossato e la polpa è succosa, incolore e di sapore neutro.

CARATTERISTICHE ATTITUDINALI AGRONOMICHE E TECNOLOGICHE

Il Gallioppo presenta un acino medio (g 1,35 - 1,40), di forma ovale, che si distacca molto facilmente dal pedicello. Le uve di questo vitigno venivano mescolate in genere con uve di altri vitigni, sia bianche che nere, al fine di aumentare il colore dei vini, soprattutto nella pratica di cantina denominata "cappello" (Bruni, 1960) in cui è prevista una seconda fermentazione del vino.
Le fasi fenologiche del Gallioppo coincidono temporalmente con quelle del Sangiovese; in particolare matura nella stessa epoca, cioè a partire dalla terza decade di settembre.
Gli aspetti vegetativi sono caratterizzati da un portamento della vegetazione ricadente, da una vigoria media che può dimostrarsi anche elevata in condizioni di elevata fertilità del terreno e di tecnica colturale non appropriata.
La fertilità delle gemme basali è buona, simile a quella presentata dal Sangiovese, mentre quella mediale e distale è elevata, superiore a quella mediamente presentata dal Sangiovese.
Il Gallioppo, produce un grappolo mediamente più piccolo del Sangiovese (peso medio g 250), semi-spargolo. La produzione ettariale risulta generalmente contenuta e di elevata qualità; l'acidità ed il grado zuccherino dei mosti si attestano costantemente su livelli ottimali.
Il giudizio agronomico complessivo del Gallioppo è ampiamente positivo, sopratutto in ragione della sua rusticità e per la scarsa sensibilità alle malattie.



Il facile distacco dell'acino dal pedicello può rappresentare una caratteristica interessante ai fini dalla vendemmia meccanica.

PARAMETRI COMPORTAMENTALI AGRONOMICI RIASSUNTIVI

(accertamento dei parametri rispetto a Sangiovese - SG)

MEDIA DELLE OSSERVAZIONI

Vigoria: *medio - elevata (= SG)*

FENOLOGIA

Germogliamento: *22 marzo (- 5 gg SG)*

Piena fioritura: *30 maggio (= SG)*

Invaiatura (50%): *01 agosto (= SG)*

Maturazione: *20 settembre (= SG)*

Fertilità delle gemme: *media (n° 1,2 infior/gemma) (</= SG)*

Posizione I° germoglio fruttifero: *II° nodo*

Produzione: *media e costante*

Caratteristiche del mosto: *buoni livelli di concentrazione zuccherina e di acidità*

Resistenze o sensibilità: *comportamento nella norma*

Comportamento alla moltiplicazione vegetativa: *normale*

UTILIZZAZIONE

Per la vinificazione

ATTITUDINI ENOLOGICHE

Il vino risultante presenta una buona persistenza gusto - olfattiva e una buona struttura. È caratterizzato da un colore rosso cupo con riflessi violacei, di buona intensità olfattiva, con nota di frutta di bosco, fiorale (viola), speziato; piuttosto acido, debolmente amaro, astringente. Questa popolazione di Gallioppo, diffusa un tempo nelle zone viticole marchigiane, ormai da lungo tempo ambientata, non denota particolari esigenze in fatto di clima o di terreno e fornisce interessanti risposte, per qualità delle produzioni.

SITUAZIONE ATTUALE E PROSPETTIVE

Le interessanti risposte di tipo agronomico, unite a quelle enologiche ed all'interesse di produttori locali, hanno motivato ancor di più l'approfondimento degli studi relativi alla caratterizzazione dei materiali oggetto di prova. Oltre a quello di discriminare le popolazioni diffuse con tale denominazione sul territorio nazionale, l'obbiettivo è quello di caratterizzare tale varietà, diffusa un tempo nelle Marche, per una positiva reintroduzione nei territori viticoli vocati al fine di integrare le produzioni dei vini rossi marchigiani con note di colore e di tipicità.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE CON POTATURA CORTA

Vitigni	Peso grapp. g.	Prod./ceppo Kg	Resa (t/ha)	Zuccheri (Brix°)	Acidità tot. (g/l)	pH
Gallioppo Marche	240-260	4,50-5,00	10-12	23,0-23,5	8,00	3,25
Sangiovese	280-350	6,00-7,00	14-16	21,0-22,0	7,05	3,35

Schede varietali tratte da:

(1) SCARABELLI G. ET AL., "Il Morellino Pizzuto" un biotipo di sangiovese - Atti del Congresso Internazionale Vol. unico, pp. 107-112, Firenze, 2000.

(2) VIRGILI S., SILVESTRONI O., ROMAGNOLI E., FILIPPETTI I. , RAMAZZOTTI S., POLIDORI E. SILVESTRI Q., "Recupero e valorizzazione di vitigni locali minori delle Marche" - Atti del I° Convegno Nazionale Viticoltura 2007 - ITALUS HORTUS, Vol. 14, n° 3, pp. 44-48.

VIRGILI S., ROMAGNOLI E., "Verifica ed ampliamento della base ampelografica marchigiana" - I quaderni del 5b - ASSAM, Ancona 2002.



Campo germoplasma viticolo AMAP - Petritoli (FM)

GAROFANATA



N° REPERTORIO: 42
inserita il 06.12.2007

FAMIGLIA: Vitacee

GENERE: Vitis

SPECIE: vinifera

NOME COMUNE: Vite

SINONIMI: Garofalata

RISCHIO DI EROSIONE: Basso

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Provincia di Ancona e Macerata

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Campo germoplasma viticolo AMAP - Petritoli (FM)

* Iscritta al Registro Nazionale delle varietà di vite

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

L'accessione è a bacca bianca ed è stata recuperata con questo nome, non citato nei vecchi repertori ampelografici regionali, in un vecchio vigneto dell'area di Corinaldo (AN), dove un tempo avrebbe comunque avuto una certa diffusione.
Tracce bibliografiche della presenza nelle Marche del vitigno Garofanata è stato possibile trovarle solo nel dattiloscritto non pubblicato (appunti) "ampelografia marchigiana" (1962), dell'ampelografo marchigiano degli anni '60, Bruni. Il Bruni segnala come sottovarietà di Moscato bianco (pagg. 97 e 98) la Garofalata: *"In alcune zone della regione si trovano diffusi vitigni di uva Garofalata o Moscato bastardo, che differiscono specialmente per essere più vigorosi, più produttivi, per produrre grappoli con acini leggermente sub - ovali e per sapore di moscato meno accentuato"*. Bibliografia "Bollettino ampelografico" II, pag. 98, X pag. 58.
Nei Censimenti Agricoltura - ISTAT '70, '80 e 2000, non sono mai state rilevate superfici vitate di questo vitigno.
Il programma di recupero e di caratterizzazione del germoplasma viticolo marchigiano, condotto da AMAP in collaborazione con le istituzioni locali e nazionali, ha portato alla individuazione di una serie di vecchi biotipi conosciuti nei diversi areali viticoli marchigiani con varie denominazioni locali e, in qualche caso, alla loro discriminazione varietale.
Tra questi "Petrignone", vitigno segnalato in quanto diffuso anticamente nell'area matelicese e fabrianese, attualmente residuato in alcuni esemplari sparsi dello stesso areale, presenta corrispondenza morfologica e genetica con Garofanata. Sono stati rinvenuti in località Serra S. Abbondio (PU) materiali con la denominazione locale di "Petrignone" che sono stati confrontati geneticamente (Analisi biomolecolare) con i materiali di Garofanata originariamente selezionati da AMAP e che hanno, nel frattempo, ottenuto il riconoscimento varietale presso la Commissione Ministeriale.
Le indagini genetiche sono state eseguite presso i laboratori del CRA-VIT (Consiglio Per la Ricerca in Agricoltura - Viticoltura) di Conegliono V. ed hanno permesso di accertare che il vitigno conosciuto, fin da tempo antico nelle Marche con il nome di "Petrignone", presenta corrispondenza genetica con Garofanata. Per quanto sopra, si deve ritenere che Garofanata avesse un tempo una diffusione ben più ampia di quanto si potesse ritenere in un primo momento. Il vitigno era diffuso in tutta l'area preappenninica dell'alto anconetano e forse anche in quello di Pesaro/Urbino, come documentato dai Lavori Ampelografici di fine '800 (Lavori della Commissione ampelografia della provincia di Ancona nell'anno 1876).
Tra i vitigni censiti nella provincia di Ancona figura il "Petrignone Bianco" con diffusione a Cerreto, Fabriano, Genga. Viene indicato anche un probabile sinonimo "Pampanone" diffuso anche in altri areali della regione Marche, la cui corrispondenza morfologica e genetica con "Petrignone" e quindi con Garofanata, è però da accertare.
Le prove comportamentali agronomiche ed enologiche, nonché morfologiche e genetiche, svolte sino ad oggi, hanno interessato pertanto l'unico biotipo recuperato nell'area di Corinaldo (AN) e conservato presso il vigneto dell'AMAP "Germoplasma viticolo delle Marche", a Carassai (AP).
Allo stato attuale, in seguito all'azione di valorizzazione del vitigno svolta dall'AMAP(1), la Garofanata ha trovato l'interesse di alcuni tecnici e viticoltori, per cui risulta recentemente piantato in alcuni vigneti di carattere amatoriale.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA E GENETICA SPECIFICA

GERMOGLIO DI 10-30 cm

Apice del giovane germoglio aperto, di colore verde biancastro, cotonoso, con leggera pigmentazione antocianica all'estremità. Le foglioline apicali sono spiegate, cotonose, di color verde biancastro, leggermente carminate.

FOGLIA ADULTA

È di media grandezza, pentagonale, quinquelobata, con seni laterali profondi con base ad *"U"* , forma a *"clava"* e seno peziolare a *"lira chiuso"*. Il lembo è contorto, spesso, involuto, con pagina inferiore glabra. Il picciolo verde, sottile, sfumato di pigmentazione antocianica.

GRAPPOLO

È medio-piccolo (g 180-200), di forma piramidale, tendente al compatto; il peduncolo è corto e semilegnoso.

ACINO

È medio-grande (g 2,40), ovoide, verde dorato, pruinoso, screziato di marrone se prolungata è stata l'esposizione al sole. La buccia è sottile, con ombelico non evidente e pedicelli corti. La polpa è incolore, succosa, leggermente aromatica.



CARATTERISTICHE ATTITUDINALI AGRONOMICHE E TECNOLOGICHE

La Garofanata germoglia contemporaneamente a Fiano, Riesling e Sauvignon, mentre anticipa di qualche giorno il Trebbiano Toscano.
La fioritura è contemporanea a quella del Trebbiano T.; l'invaiatura, avviene in epoca precoce, seguendo di qualche giorno quella dello Chardonnay e anticipando rispetto a Trebbiano T.; la maturazione è medio-tardiva ed avviene in epoca contemporanea al Trebbiano Toscano.
Garofanata presenta una vigoria contenuta, buona fertilità delle gemme e media produttività. Ha mostrato inoltre facilità di adattamento e rusticità non risultando infatti, particolarmente suscettibile ad attacchi parassitari e alle fisiopatie.
Produce inoltre uve di qualità costante con mosti caratterizzati da elevata acidità, buon livello zuccherino.

UTILIZZAZIONE

Per la vinificazione

PARAMETRI COMPORTAMENTALI TECNOLOGICI

Le attitudini enologiche della cultivar sono state verificate soprattutto nelle produzioni derivanti dall'attività sperimentale, ma anche da produzioni ottenute da vigneti amatoriali nella zona di antica coltivazione e diffusione. Questa cultivar a bacca bianca è caratterizzata dall'aromaticità del succo delle sue uve, riscontrabile in seguito nel vino che da essa si ottiene. Il vino Garofanata si caratterizza per un colore giallo paglierino mediamente intenso con deboli riflessi verdi.
All'olfatto presenta una buona intensità aromatica in cui spiccano note floreali, riconducibili al biancospino e note fruttate, riconducibili agli agrumi ed alla mela verde. In alcune annate sono state riscontrate note speziate di tabacco dolce, paglia e fieno.

Al gusto il vino di Garofanata si presenta fresco, di media struttura, di buona sapidità e con note retrolfattive di pesca.
Il giudizio complessivo riscontrato negli anni di vinificazione è stato senz'altro positivo anche se i parametri chimici ed organolettici non sono sempre stati costanti in quanto fortemente influenzati dall'andamento climatico stagionale.
Sicuramente si tratta di un vitigno/vino dotato di complessità, di originalità e di un elevato valore enologico per cui una sua reintroduzione nel suo areale tipico di coltivazione potrà risultare positiva.

Parametri comportamentali agronomici riassuntivi

(Accertamento dei parametri rispetto a Trebbiano T.)

Media delle osservazioni
Vigoria: *medio - bassa*
(< Trebbiano T.)

FENOLOGIA

Germogliamento: *30 marzo (- 5 gg)*

Piena fioritura: *30 maggio (- 3 gg)*

Invaiatura (50%): *30 luglio (- 7 gg)*

Maturazione: *II dec. di settembre (= gg)*

Fertilità delle gemme: *media (n° 1,2 infior/gemma)*

(</= Trebbiano T.)

Posizione I° germoglio fruttifero: *II° nodo*



Produzione: *media e costante;*

Caratteristiche del mosto: *buoni livelli di concentrazione zuccherina e di acidità;*

Resistenze o sensibilità: *abbastanza rustica*

Comportamento alla moltiplicazione vegetativa: *normale*

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Vitigni	Peso grapp. g.	Prod./ceppo Kg	Resa (t/ha)	Zuccheri (Brix°)	Acidità tot. (g/l)	pH
Garofanata	150-220	4,00-6,00	8,8-13	20,0-21,5	7,50	3,15
Trebbiano T.	250-420	5,00-8,00	11-18	18,0-20,0	7,05	3,20

PRINCIPALI PARAMETRI COMPOSITIVI DEL VINO GAROFANATA OTTENUTO NELL'AREALE DI SPERIMENTAZIONE (MEDIA ANNATE 1996-2000)

Parametri	U.m.	Valori
Alcol	vol.%	12,01
Acidità tot.	g/L ac.tartarico	8,50
pH		2,95
Acido tartarico	g/L	3,3
Acido malico	g/L	2,90
Acido lattico	g/L	tracce
Polifenoli totali (a° 280 nm)	mg/l	199
Leucoantociani	mg/l	48
Catechine	mg/l	9
Estratto ridotto	g/l	23,3

Schede varietali tratte da:

(1) VIRGILI S., SILVESTRONI O., ROMAGNOLI E., FILIPPETTI I. , RAMAZZOTTI S., POLIDORI E., SILVESTRI Q., "Recupero e valorizzazione di vitigni locali minori delle Marche" - Atti del I° Convegno Nazionale Viticoltura 2007 - ITALUS HORTUS, Vol. 14, n° 3, pp. 44-48.

(2) VIRGILI S., ROMAGNOLI E., "Verifica ed ampliamento della base ampelografica marchigiana" - I quaderni del 5b - ASSAM Ancona 2002.



UVA MELATA



N° REPERTORIO: 62
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Vitacee

GENERE: Vitis

SPECIE: vinifera

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
Uva melata

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ascoli Piceno:
Cossignano, Offida,
Castignano

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Campo germoplasma
viticolo AMAP -
Petritoli (FM)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Non si hanno tracce scritte da poter citare, ma antica presenza perché comunque testimoniata dalla diffusione, sporadica e promiscua, nei vigneti tradizionali, dagli anni ’50 fino ad oggi, nell’areale viticolo ascolano. L’Uva Melata è un vitigno ad uva da mensa, raro ed in via di estinzione, presente in alcuni vecchi vigneti dell’area ascolana (Castignano, Offida, Cossignano, ecc.), ove un tempo sembra avesse un certa diffusione, ma di cui purtroppo non si trovano tracce bibliografiche della sua presenza nel territorio marchigiano, né nazionale. La ricerca ha interessato i vecchi bollettini ampelografici di fine ‘800 ed il dattiloscritto non pubblicato del prof. B. Bruni ampelografo marchigiano degli anni ’60. Il prof. B. Bruni, nei suoi appunti dattiloscritti, riporta una serie di vitigni a quel tempo coltivati nelle Marche, ad uva da vino ed ad uva da tavola, classificati come varietà, sottovarietà, incroci, sinonimi, ecc...., senza mai citare l’uva Melata. Le viti sono comparse sulla terra prima dell’uomo, nel corso dei numerosi secoli di coltivazione si sono incrociate originando nuovi vitigni e poi nel corso dei tanti cicli di moltiplicazione si sono diffuse con il migrare dei popoli. Nei vari areali viticoli in cui i vitigni si sono diffusi, hanno avuto un diverso grado di adattamento e sono stati spesso identificati con nomi diversi (sinonimie) o conosciuti con nomi di altri vitigni, per similitudini morfologiche, ma non genetiche (omonimie). Anche per questo vitigno potrebbe trattarsi della stessa storia, pertanto si è tentata la via dell’indagine biomolecolare per cercare attraverso i *data - base* disponibili dei profili molecolari della vite, corrispondenze o vicinanze genetiche con altre varietà che potessero orientare la ricerca storico - bibliografica, anche sotto altro nome. Le indagini sono state affidate al C.R.A. VIT di Conegliano V. - Laboratorio di analisi biomolecolare, che ha eseguito le analisi su materiale fornito dall’AMAP e prelevato dalle piante madri presenti nel vigneto del sig. Galosi Carlo di Castignano. Purtroppo anche questa via non ha dato esiti sperati, poiché il risultato delle analisi non ha consentito di trovare corrispondenze o vicinanze genetiche con altre varietà conosciute, il che farebbe supporre l’Uva Melata essere un vitigno geneticamente a se stante. Anche questa ipotesi non può essere affermata con assoluta certezza in quanto l’esplorazione del genoma della vite attraverso la tecnica della “mappatura per marcatori molecolari - microsatelliti” , riguarda alcuni tratti del DNA ed inoltre i *data - base* dei profili molecolari dei vitigni caratterizzati per l’aspetto genetico, non sono completi e comunque non estesi alla moltitudine dei vitigni locali minori presenti in Italia nei vari areali. La storia dell’antica presenza dell’uva Melata nel territorio di ritrovamento è testimoniata pertanto solo dalla narrazione degli agricoltori che l’hanno coltivata come il Sig. Silvestri Lino di anni 83 di Cossignano o che la coltivano ancora promiscua nel vigneto di uva da vino, come il sig. Galosi Carlo di Castignano.

Questi agricoltori narrano che l’uva Melata era molto apprezzata perché molto zuccherina, polposa e succosa, non solo dall’uomo ma anche dalle api che visitavano i grappoli e facevano fuoriuscire abbondante il succo, come melata, da cui probabilmente deriva l’origine del nome locale. I grappoli di uva Melata oltre ché mangiati freschi venivano appesi in ambienti idonei per essere consumati dopo stagione, anche fino a natale, quando l’uva subiva l’appassimento, si concentrava in zuccheri e si manteneva a lungo. C’è da aggiungere inoltre che l’uva veniva utilizzata anche come uva da vino, in mescolanza con altre uve, nella vinificazione tradizionale del passato. Oggi, per quanto ci è dato di conoscere, l’uva Melata sopravvive nel vigneto del sig. Galosi Carlo - C.da Crocefisso, n. 11 di Castignano, coltivata in tre esemplari, residui di un vecchio vigneto piantato alla fine degli anni ’50, poi estirpato e ripiantato sullo stesso appezzamento negli anni ‘90, ove sono state salvate tre viti di uva Melata. Le dimensioni e la vetustà dei ceppi di uva Melata, promiscua nel nuovo vigneto ad uva da vino, dimostrano la loro antica età.

L’AMAP agli inizi degli anni ’90 aveva già provveduto a recuperare e conservare l’uva Melata innestandola nel vigneto del germoplasma viticolo marchigiano a Carassai, ma i ceppi sono morti. Di recente si è provveduto ad un nuovo recupero e conservazione, prelevando materiale da innesto presso l’agricoltore custode Sig. Calosi Carlo di Castignano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA SINTETICA

GERMOGLIO

Apice: aperto a ventaglio, verde biancastro con orli leggermente carminati, cotonoso.

Giovane foglia (1-3): piegate, biancastra

Giovane foglia (4-6): pentalobata, bollosa, ramata

Asse: piegato



FOGLIA ADULTA

Medio grande, orbicolare, trilobata; seno peziolare a V con bordi leggermente sovrapposti o aperti; seni laterali inferiori assenti e superiori a V aperto o appena accennati, poco profondi.
Lembo di color verde scuro, opaco, vescicoloso e bolloso (depressioni presenti nella zona peziolare e diffusamente), involuto; araconideo a pagina inferiore e quasi glabro a pagina superiore.
Denti a base larga e corti, convessi.
Picciolo di media lunghezza, più corto della nervatura mediana, verde con screziature antocianiche.

GRAPPOLO

Grande, molto compatto di forma piramidale (min. 350 - max 1200 gr; pm.gr. 750g)

Acino: grande (g 3,76), rossastro/blu-nero o blu-violaceo, rotondo, non uniforme.

Polpa: succosa, molle, incolore; dal sapore neutro, molto zuccherino, scarsamente acidulo.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Coltivazione tradizionale

Fenologia: germogliamento, fioritura, invaiatura e maturazione in epoca media;

Uva da mensa, utilizzata in passato anche in uvaggio con altre uve

Uva dal tenore zuccherino elevato, bassa di acidità; idonea anche per la conservazione in fruttai e per essere consumata nel periodo natalizio.



Schede varietali tratte da:

SETTIMIO VIRGILI - Agronomo ed ampelografo, ASSAM

UVA MOIE



N° REPERTORIO: 136
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Vitacee

GENERE: Vitis

SPECIE: vinifera

NOME VOLGARE:
Uva Moie

SINONIMI: Morgentino

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ascoli Piceno,
Fermo e Macerata

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Campo germoplasma
viticolo AMAP -
Petritoli (FM)

CENNI STORICI

Alla fine degli anni '60 il panorama varietale viticolo delle Marche, annoverava n. 205 vitigni ad uva da vino, più altri, non identificati, coltivati in coltura principale e secondaria (ISTAT 1970). In quegli anni la viticoltura delle Marche ha vissuto profonde modifiche, quando la sua base ampelografica, ovvero il complesso dei suoi vitigni coltivati, è andata via via riducendosi durante la fase di vertiginoso rinnovamento dei vigneti, che si sono adeguati alle mutate condizioni sociali e tecnologiche. Dopo l'istituzione delle prime DOC della Regione, Sangiovese, Montepulciano, Verdicchio, Trebbiano toscano e Biancame divengono le varietà sempre più importanti e si assiste ad una progressiva emarginazione di numerosi vitigni "locali" che in passato arricchivano gli uvaggi. Relativamente al vitigno Morgentino/Uva Moie, come per altri vitigni di questa categoria, che sono appartenuti ad una viticoltura tradizionale del passato, prima dell'avvento della moderna viticoltura specializzata (anni '60), il reperimento di fonti storiche risulta spesso opera alquanto difficile. Nell'anno 2019 l'AMAP ha commissionato indagini di carattere storico, ampelografico nonché genetico, al fine di caratterizzare una serie di vitigni minori e sconosciuti, individuati e recuperati nel corso di diversi anni, sui territori viticoli marchigiani. Tutte le accessioni sono state innestate e piantate in un vigneto specializzato (Vigneto del Germoplasma viticolo marchigiano) a scopo conservativo e di studio, presso la propria Azienda Agricola Sperimentale in Agro di PETRITOLI FM. Sbaffi et al. (2019) hanno svolto una ricerca storica su accessioni di vitigni sconosciuti presenti nel campo catalogo AMAP di Petritoli ("RICERCA STORICA ED AMPELOGRAFICA DI N. 23 ACCESSIONI DI VITE PRESENTI PRESSO I CAMPI SPERIMENTALI DELL'AMAP DI PETRITOLI (FM)", facendo principale riferimento all'opera (dattiloscritto non pubblicato) "Ampelografia marchigiana" dell'ampelografo marchigiano degli anni '60, Prof. Bruno Bruni (AMBB). Morgentino (Empibotte Rosso) "Ampelografia Marchigiana, B. Bruni": Bruni indica il Morgentino tra i sinonimi di Prungentile per le provincie di Ascoli Piceno (pag 114 AMBB) per Empibotte Rosso indica i sinonimi S. Nicolò rosso (Ancona), Caccione rosso, uva Moglie rossa in provincia di Ascoli e Macerata (BAM: Bollettino XI pag. 276: Caccione rosso, (Uva moglia rossa a Servigliano) (AMBB) "Vitigno che credo d'origine marchigiana; è diffuso saltuariamente nelle vecchie piantagioni specie della parte preappenninica della regione".

AREA DI DIFFUSIONE

Prevalentemente in provincia di Ascoli (oggi Ascoli - Fermo) e Macerata. Ai tempi nostri ... e comunque all'epoca delle avvenute prospezioni, risultavano pochi esemplari sparsi di viti maritate all'acero, oggi forse scomparse. Sicuramente non presenti nei vigneti moderni specializzati. Infatti nel più antico Censimento Agricoltura (ISTAT '70), quando venivano censite anche superfici viticole in coltura promiscua (alberate e seminativi), non sono state rilevate superfici coltivate relative a Morgentino / Uva Moie, forse, probabilmente accomunate nella voce finale "altri vitigni" perché neanche minimamente significative.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Vitigno molto vigoroso, rustico. Il germogliamento avviene in epoca tardiva. Il germoglio fiorifero è portato dalla 1° o 2° gemma del tralcio a frutto. La fioritura e la lignificazione avvengono in epoca ordinaria; la maturazione dell'uva in quella ordinaria o quasi tardiva. La produzione si presenta abbondante e costante.

Epoche fenologiche rispetto a Sangiovese

Germogliamento (+ 7gg);
Fioritura (+ 3gg);
Invaiatura (+ 10/15 gg)
Maturazione ind. (=)

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Estratto da "AMPELOMARCHE 2020 - Descrizione ampelografica di vitigni sconosciuti della regione Marche" - Settimio Virgili

GERMOGLIO 10-20 CM E ALLA FIORITURA

Apice aperto, leggermente carminato agli orli e leggermente tomentoso. Alla fioritura, asse ricurvo "a Pastorale, di color verde soffuso di rosso vinoso, dalla parte soleggiata e verde nella parte ventrale; i nodi sono verde striato nella parte dorsale e verdi nella parte ventrale; tralcio glabro e gemme verdi.
Le foglioline apicali sono di color verde giallognolo soffuse di rosso, mediamente tomentose e quelle basali sono verdi e con residuo aracnoideo sulle nervature di pagina inferiore della 4.a foglia. I cirri sono a distribuzione intermittente, trifidi e di media lunghezza.
L'infiorescenza presenta un fiore a sessualità ermafrodita regolare, la prima portata al 3/4° nodo e in numero medio di n.2 per germoglio.

FOGLIA ADULTA

Grandezza medio-grande e forma pentagonale a cinque lobi. Lembo leggermente vescicoloso, di color verde scuro a pagina superiore e con leggero residuo aracnoideo sulle nervature principali di pagina inferiore; a profilo involuto o anche a gronda. Denti a margini convessi, lunghi. Seno peziolare aperto, sagomato alla base a V; seni laterali superiori chiusi ("a clava"), profondi; seni laterali inferiori chiusi, alla base sagomati ad U, poco profondi. Picciolo di lunghezza media, più corto della nervatura mediana.







GRAPPOLO A MATURITÀ INDUSTRIALE

Taglia media e forma cilindrica o cilindro-conica, di media lunghezza, semplice o alato con un'ala piccola; compatto. Il peso è medio; il peduncolo è corto o molto corto, semilegnoso. Acino medio-piccolo, sferoidale leggermente ovoide nel profilo longitudinale, uniforme nella grandezza; di colorazione non uniforme: rosso-scuro violetto o blu nero, pruinoso. Buccia sottile con ombelico non evidente. Polpa di media consistenza, non colorata e di nessun sapore particolare. Pedicello corto e di facile distacco dall'acino. Vinaccioli presenti, di piccola dimensione e privi di scanalature trasversali.

INDAGINI GENETICHE

Nell'anno 2019 l'AMAP ha commissionato al CREA di Conegliano V (TV) la genotipizzazione di una serie di vitigni minori e sconosciuti della regione Marche (The grapevine (Vitis vinifera L.) varietal assortment and evolution in Marche region (central Italy - M. Crespan et Al. 2019 - OENO One, 2020).
Relativamente al vitigno in questione emergono le seguenti sintetiche risultanze:

"Uva Moie" ha corrispondenza genetica con ***"Morgentino"***;

"Morgentino" è un incrocio tra ***"Forcese"*** (locale marchigiano) e ***"Sciaccarello"*** (Lo 'Sciaccarello nero' spesso viene considerato come sinonimo di uno dei tanti omonimi di 'Mammolo' - Corsica / Garfagnana - D'Onofrio C., Scalabrelli G., 2015. Sciaccarello. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X);

"Morgentino / uva Moie" è tra i dieci genotipi che hanno dimostrato di essere vitigni / varietà marchigiane locali precedentemente sconosciuti".

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Il vitigno Morgentino/Uva Moie, al di là delle azioni di recupero e conservazione, ad oggi non è ancora stato interessato ad un processo di sperimentazione. Pertanto vale quanto asserito a suo tempo da B. Bruni (AMBB) "*L'uva, che non si vinifica da sola, produce un vino da pasto scadente per scarsa alcolicità e colore, unita a quella di altre varietà ne peggiora la qualità dei vini*" .... "Non si hanno elementi in merito alla sua affinità con i diversi portainnesti. Si adatta ai diversi sistemi di allevamento e alle diverse forme di potatura, preferendo quella lunga. Sia le foglie come i grappoli presentano media resistenza alla peronospora e all'oidio. Pur dando produzione abbondante e costante, presentasi di nessun merito per la qualità dei vini prodotti e quindi da bandire nei nuovi impianti in tutte le zone della regione." A proposito delle perfomances tecnologiche espresse dal vitigno nella viticoltura tradizionale del passato, occorre valutare che oggi la tecnica colturale e la tecnologia nel processo di formazione potrebbero cambiarne il risultato.



UTILIZZI GASTRONOMICI

Nessuno che risulti. Nessuna ed improbabile la possibilità di una sua valorizzazione.

Aziende coltivatrici: Azienda Agricola Selantari, Piane di Falerone, Falerone FM (1980)

N.B.: il vitigno Moie / Morgentino non è iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà (c/o MIPAF) e non è nella classe delle varietà di vite idonee alla coltivazione dell'Elenco regionale, ai sensi del D.G.R. Marche n. 1719 del 9/12/2003.

Scheda elaborata da:

SETTIMIO VIRGILI - Agronomo ed ampelografo

VACCARO



N° REPERTORIO: 137
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Vitacee

GENERE: Vitis

SPECIE: vinifera

NOME VOLGARE:
Uva Vaccaro

SINONIMI: Vaccume, Vaccù

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ascoli Piceno, Macerata

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Campo germoplasma viticolo AMAP - Petritoli (FM)

CENNI STORICI

La viticoltura marchigiana alla fine degli anni ’60, ha subito profonde modificazioni passando da una viticoltura tradizionale a quella specializzata e alla istituzione delle DOC, per cui vitigni come Sangiovese, Montepulciano, Verdicchio, Trebbiano Toscano e Biancame, hanno assunto sempre più prevalenza nei moderni impianti.
In questo conteso una moltitudine di vitigni che avevano caratterizzato la viticoltura tradizionale del passato, coltivati in coltura principale e secondaria si sono ridotti o sono scomparsi. Infatti alla fine degli anni ’60 la piattaforma ampelografica marchigiana annoverava ben 205 vitigni ad uva da vino, più “altri”, accumunati perché non identificati o le cui superfici non risultavano, per unità aziendale, minimamente significative (ISTAT 1970).
Nell’anno 2019 l’AMAP ha commissionato indagini di carattere storico, ampelografico nonché genetico, al fine di caratterizzare una serie di vitigni minori e sconosciuti, individuati e recuperati nel corso di diversi anni, sui territori viticoli marchigiani. Tutte le accessioni sono state innestate e piantate in un vigneto specializzato (Vigneto del Germoplasma viticolo marchigiano) a scopo conservativo e di studio, presso la propria Azienda Agricola Sperimentale in Agro di PETRITOLI FM. Sbaffi et al. (2019) hanno svolto una ricerca storica su accessioni di vitigni sconosciuti presenti nel campo catalogo AMAP di Petritoli, facendo principale riferimento all’opera (dattiloscritto non pubblicato) “Ampelografia marchigiana” dell’ampelografo marchigiano degli anni ’60, Prof. Bruno Bruni (AMBB). Bruni indica tra i sinonimi di Empibotte Bianco il Vaccone o Vaccume Bianco o Vaccaro (Pag 47 di AMBB). E’citato da fonti orali per le zone di Montefalcone Appennino, Servigliano, Montelparo (Sbaffi et al. 2019). Il Vaccaro/Empibotte bianco, storicamente, nelle diverse zone di coltivazione, veniva identificato con denominazioni diverse: “Gonfiabotte”, “Sfondabotte”, ecc.... in provincia di Ancona; “Bottarione”, “Belfortese”, ecc... in provincia di Macerata; “Cacciò “, “Vaccò”, “Vaccume”, “Pischiachiaro”, “Mostosa” nelle province di Ascoli e Teramo; “Bottaione”, “Mostosa”, “Martone” in Umbria”; ed anche”Pagadebito” in Emilia. (Principali Vitigni ad Uva da Vino - Empibotte bianco - B. Bruni, MIPAF Vol. II - 1960). Risultano pertanto diversi sinonimi e nomi errati che identificavano in realtà vitigni diversi, accumunati perché caratterizzati dal produrre un grappolo grande e per l’abbondanza produttiva.

AREA DI DIFFUSIONE

Il vitigno Vaccaro non è mai stato censito nell’ambito dei Censimenti Agricoltura, eppure era molto diffuso nelle vecchie piantagioni: alberate sparse di viti “maritate all’acero”, negli orti, nelle aie rurali e anche nei filari tradizionali soprattutto nel territorio della provincia di Ascoli Piceno, conosciuto come Vaccaro, Vaccume, Vaccù e nella provincia di Macerata, conosciuto come Empibotte bianco. Oggi è quasi scomparso.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Vitigno rustico, di grande adattabilità, vigoroso.
Non presenta particolari esigenze di clima e di terreno.

L’uva presenta sensibilità a peronospora, oidio e botrite.
Fasi Fenologiche rispetto a Trebbiano T.

Germogliamento: - 20 gg;

Fioritura: - 5 gg;

Invaiatura: + 5 gg;

Maturazione ind.: - 10/15 gg

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

GERMOGLIO 10-20 CM E ALLA FIORITURA

Apice aperto, privo di pigmentazione antocianica, lanuginoso/cotonoso.
Asse ricurvo a “Pastorale”, rosso diffuso nella parte dorsale (soleggiata) compreso sui nodi, verde nella parte ventrale; leggermente lanuginoso. Gemme leggermente pigmentate di rosso all’apice. Foglioline apicali giallognole, lanuginose; foglioline basali verde chiaro traslucide, glabre a pagina superiore e residuo aracnoideo tra le nervature. Tomento lanuginoso sulle nervature di pagina inferiore.
Cirri a distribuzione intermittente 012012, lunghi.
Infiorescenza con fiore a sessualità ermafrodita regolare; portata, la prima, al 4° nodo; infiorescenze per germoglio, mediamente: n° 1.

FOGLIA ADULTA

Taglia media o anche medio-grande e forma pentagonale, pentalobata. Lembo di color verde scuro, liscio, ondulato/contorto, con presenza di depressioni tra le nervature principali; glabro a pagina superiore e residuo aracnoideo a pagina inferiore sulle nervature. Denti a margini convessi, mucronati, di media grandezza e larghezza. Seno peziolare aperto o, talvolta, molto aperto, con base sagomata a V.
Seni laterali superiori con base sagomata ad U mediamente profondi, ma anche sagomati a V chiuso. Seni laterali inferiori a base sagomata ad U, semiaperti, poco profondi. Picciolo di media lunghezza, più corto della nervatura mediana.

GRAPPOLO A MATURITÀ INDUSTRIALE

Taglia grande e forma conico / piramidale (a imbuto), molto lungo e largo; di media compattezza. Presenta un peso medio elevato (g. 750-800 circa) con un numero elevato di acini. Peduncolo medio-corto, erbaceo o semi-legnoso. Acino di grandezza media e forma sferoidale uniforme; buccia di colore verde virante al giallo, mediamente pruinosa e ombelico poco apparente. Polpa mostosa, molle, non colorata e di nessun sapore particolare. Pedicello lungo e di facile distacco dall’acino. Vinaccioli completi e di media grandezza.





INDAGINI GENETICHE

Le indagini genetiche relative alla cv. Vaccaro / Vaccume / Vaccù (The grapevine (Vitis vinifera L.) varietal assortment and evolution in Marche region (central Italy) (nSSR - M. Crespan et. al. Report CREA 2019 - OENO One 2020), hanno accertato che Vaccaro è vitigno a sé stante ed è specifico delle Marche; pertanto, diverso da Mostosa, Pagadebiti/Passerina e non presenta parentele con altri vitigni noti di altri areali.
Non è disponibile il profilo genetico di Empibotte bianco per il necessario confronto con la cv. Vaccaro, ma la descrizione ampelografica condotta sull’accessione Vaccaro (Ampelomarche 2020 - S. Virgili 2020), e la monografia di Empibotte in “Principali vitigni da vino” - B. Bruni MIPAF, 1960), confermano una stretta vicinanza morfologica e comportamentale tra le due accessioni.



COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Nessuna particolare esigenza agronomica: veniva tradizionalmente coltivato su “viti maritate all’acero”, nei filari tradizionali, in alberate sparse anche nelle aie rurali. Sporadicamente è stato possibile riscontarlo anche nei primi moderni impianti specializzati degli anni ’60-’70 (poche viti frammiste ad altri vitigni).
Destinazione prodotto: esclusivamente enologica.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Come altri vitigni della stessa tipologia, il *Vaccaro / Empibotte bianco*, ha caratterizzato alcune aree viticole marchigiane, perlopiù legato ad una viticoltura tradizionale del passato. Apprezzata come uva da tavola.



Aziende coltivatrici: EREDI PACIONI ALBERTO, Via Celestiale, 4 - Monteparo FM. È possibile ipotizzare una trentina di esemplari sparsi ancora in coltivazione nei territori, oggi, di Ascoli Piceno, Fermo e Macerata.

N.B.: il vitigno Vaccaro /Empibotte bianco non è iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà (c/o MIPAF) e non è nella classe delle varietà di vite idonee alla coltivazione dell’Elenco regionale, ai sensi del D.G.R. Marche n. 1719 del 9/12/2003.

Scheda elaborata da:

SETTIMIO VIRGILI - Agronomo ed ampelografo

PERGOLO



N° REPERTORIO: 138
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Vitacee

GENERE: Vitis

SPECIE: vinifera

NOME VOLGARE:
Uva Pergolo

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Dorsale collinare tra le province di
Ascoli Piceno e Fermo

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Campo germoplasma viticolo AMAP - Petritoli (FM)

CENNI STORICI

Il vitigno Pergolo fa parte di quella schiera di vitigni locali che hanno caratterizzato alcuni territori viticoli marchigiani del passato. Questi vitigni si sono ridotti o sono scomparsi alla fine degli anni ’60, quanto la piattaforma ampelografica marchigiana ha subito profonde modificazioni passando da una viticoltura tradizionale a quella specializzata e alla istituzione delle DOC. A quel tempo la piattaforma ampelografica marchigiana annoverava ben 205 vitigni ad uva da vino, più “altri”, accumunati, perché non identificati o le cui superfici non risultavano, per unità aziendale, minimamente significative (ISTAT 1970). Nell’anno 2019 l’AMAP ha commissionato indagini di carattere storico, ampelografico nonché genetico, al fine di caratterizzare una serie di vitigni minori e sconosciuti, individuati e recuperati nel corso di diversi anni, sui territori viticoli marchigiani. Tutte le accessioni sono state innestate e piantate in un vigneto specializzato (Vigneto del Germoplasma viticolo marchigiano) a scopo conservativo e di studio, presso la propria Azienda Agricola Sperimentale in Agro di PETRITOLI FM. Sbaffi et al. (2019) hanno svolto una ricerca storica su accessioni di vitigni sconosciuti presenti nel campo catalogo AMAP di Petritoli, facendo principale riferimento all’opera (dattiloscritto non pubblicato) “Ampelografia marchigiana” dell’ampelografo marchigiano degli anni ’60, Prof. Bruno Bruni (AMBB).

AREA DI DIFFUSIONE

Citata da fonti orali come diffusa nei territori di Santa Vittoria in Matenano da parte del sig. Gabriele Cameli, Costanzo Felici cita una uva “La pergola”. Bruni in AMBB pag 139 indica una uva pergolese come sinonimo di uva della madonna in provincia di Ascoli Piceno (Sbaffi et al. Report 2019). In realtà il Pergolo è vitigno residuale della viticoltura tradizionale del passato, che tra tutti i vitigni della sua stessa tipologia, cioè caratterizzati dall’abbondanza di produzione e dal produrre un grappolo grande, ha resistito più di tutti in quanto è stato piantato anche nei primi moderni vigneti specializzati dei primi anni ’70, frammisto alle cultivar principali: Trebbiano T, Malvasia, ecc..

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Vitigno caratterizzato da media vigoria e abbondante produttività; rustico.
Fasi fenologiche rispetto a Trebbiano T.

Germogliamento: *+ 5 gg;*

Fioritura: *=;*

Invaiatura: *- 5 gg;*

Maturazione ind.: *=.*

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

GERMOGLIO 10-20 CM E ALLA FIORITURA

Apice aperto, leggermente carminato ai bordi, lanuginoso /cotonoso. Alla fioritura: asse ricadente o ricurvo a “Pastorale”, verde leggermente striato nella parte dorsale, con tomento nullo o leggerissimo. Gemme verdi. Foglioline apicali biancastre, cotonose; foglioline basali verde giallognolo, con leggero tomento aracnoideo a p.i. della quarta foglia. Cirri a distribuzione intermittente, 012012; di lunghezza media. Infiorescenza con fiore ermafrodita regolare; portata, la prima, al 3/4° nodo, per un numero medio di 2 grappoli/germoglio.

FOGLIA ADULTA

Taglia medio-grande, di forma pentagonale, pentalobata. Lembo verde scuro, mediamente bolloso, con presenza di possibili depressioni; glabro a pagina superiore e residuo aracnoideo sulle nervature di pagina inferiore; profilo involuto con bordi reclinati.
Denti corti a margini rettilinei, ma talvolta anche leggermente convessi.
Seno peziolare poco aperto o chiuso con bordi tangenti, sagomato a V alla base; seni laterali superiori sagomati ad U e chiusi (“a clava”), abbastanza profondi; seni laterali inferiori generalmente aperti con base ad U, mediamente profondi. Picciolo di media lunghezza, generalmente più corto della nervatura mediana, ma anche di uguale lunghezza.



GRAPPOLO A MATURITÀ INDUSTRIALE

Taglia medio-grande e forma cilindrica con una o due ali corte; lungo e stretto; compatto. Presenta un peso medio o medio-elevato (mediamente: g. 400) ed un numero medio di acini. Il peduncolo è corto o molto corto, di consistenza legnosa.
L’acino è di peso medio - basso (g. 2,70 circa), sferoidale, di color verde giallognolo, uniforme nella grandezza e nella colorazione; poco pruinoso; ombelico evidente. La polpa è molle, non colorata e di nessun sapore particolare, mediamente succosa.
Il pedicello dell’acino è molto corto, di facile distacco dall’acino. Vinaccioli completi, di media grandezza, privi di scanalature trasversali.





INDAGINI GENETICHE

Nell’anno 2019 l’AMAP ha commissionato al CREA di Conegliano V. (TV) la genotipizzazione di una serie di vitigni minori e sconosciuti della regione Marche (The grapevine (Vitis vinifera L.) varietal assortment and evolution in Marche region (central Italy - M. Crespan et Al. 2019 - OENO One, 2020). Le risultanze del lavoro scientifico hanno evidenziato che: “...ventidue genotipi (22/68, 32%) sembrano essere specifici della regione Marche”; ... tra questi: Pergolo b., di cui, peraltro, sono disponibili pochissime informazioni storiche.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Vitigno estremamente adattabile a diverse condizioni pedoclimatiche e di tecnica colturale. In alcuni casi utilizzato per la vinificazione domestica. Il vitigno Pergolo, come per altri vitigni della stessa tipologia, veniva vinificato in mescolanza con altre uve. Le caratteristiche enologiche note sono comunque di scarsa qualità, per uve dal basso tenore zuccherino, bassa acidità ed organoletticamente neutre.

Aziende coltivatrici: EREDI PACIONI ALBERTO, Via Celestiale, 4 - Monteparo FM. È possibile ipotizzare coltivazioni sporadiche: promiscuamente in qualche vecchio vigneto o in “alberata” di aie rurali, perlopiù negli originali territori di antica diffusione.

N.B.: il vitigno Pergolo non è iscritto nel Registro Nazionale delle Varietà (c/o MIPAF) e non è nella classe delle varietà di vite idonee alla coltivazione dell’Elenco regionale, ai sensi del D.G.R. Marche n. 1719 del 9/12/2003.

Scheda elaborata da:

SETTIMIO VIRGILI - Agronomo ed ampelografo



NOTE STORICHE SULLA FRUTTICOLTURA DELLE MARCHE

di ISABELLA DALLA REGIONE

Lo sviluppo della coltivazione delle piante da frutto in generale in particolare lungo la dorsale appenninica e nella regione Marche, fin dall'antichità ha avuto il carattere di coltivazione familiare, negli orti e nei piccoli campi dei poderi e dei conventi, per autoconsumo e al massimo per il mercato locale. La frutticoltura intesa come coltivazione su larga scala è di tempi molto recenti.

Il nostro paesaggio appenninico e la presenza di piante fruttifere ebbero una diversa e decisa riorganizzazione dopo la caduta dell'impero romano. In quel momento infatti la pratica agricola come intesa nel mondo classico sembrò dissolversi, il paesaggio cambiò radicalmente e larga parte dei terreni tornarono all'incolto.

Con la polverizzazione della proprietà e la contrazione delle superfici coltivate, ristrette a « piccoli punti all'interno di vasti spazi dominati dal bosco e dagli acquitrini», (Andreolli, 1989 a) si andò verso il restringimento di colture quali il grano e la viticoltura e sempre più verso un sistema fortemente policolturale basato su cereali diversi e più resistenti (segale, spelta, miglio, sorgo, e panico) e leguminose. Proprio a partire da questi primi secoli dell'alto Medioevo un ruolo essenziale nella coltivazione delle piante da frutto lo ebbero gli orti intorno alle case e ai villaggi.

L'orto poderale era vicino a casa e recintato: vi si coltivavano non solo ortaggi ma anche alberi da frutto e fiori. «Restava una realtà ben distinta dalle coltivazioni vere e proprie perché era recintato e i suoi prodotti non erano in genere sottoposti a canone» (Andreolli, 1989 c) . Questa notazione è molto importante per aiutarci a capire come mai di quel periodo non abbiamo documentazione particolare delle specie da frutto coltivate, al contrario dei cereali e legumi che sono documentati in maniera puntuale dato che erano coltivati nei campi aperti e sottoposti a conferimento e canone. L'orto era una sorta di zona franca del podere della quale il contadino affittuario disponeva a suo piacimento.

Proprio nell'orto erano presenti i fruttiferi per l'alimentazione della famiglia e per gli usi diversi, sempre consociati e mai in coltura specializzata.



Era essenziale coltivare varietà che, come nelle specie orticole, fossero assai scalari per avere produzione lungo tutto l'arco dell'anno. Ma in più assunsero grande importanza le varietà che si potevano conservare per l'inverno. La conservabilità dei frutti era una fondamentale qualità richiesta da piccoli e grandi proprietari.

La diversità di colture arboree è documentata anche dagli Statuti comunali scritti tra la metà del 1400 e il 1500 in cui nelle rubriche dei 'Danni dati' si elencano le specie coltivate come mandorle, mele, pere , visciole, ciliegie, pesche, susine, noci, melagrane, nespoli, castagni, fichi, albicocchi, sorbi, e in alcuni casi giuggioli, oltre ovviamente la regina delle colture che è la vite. Purtroppo non si parla mai di varietà.

Ruolo essenziale nella coltivazione di fruttiferi, lo ebbero anche gli orti monastici che, oltre ad avere un ruolo fondamentale per il sostentamento delle grandi comunità monastiche erano, soprattutto nella regola Benedettina, un elemento fondamentale dell'attività quotidiana del monaco. Era importante fornire il cibo ai monaci che potevano consumare frutta nel terzo pasto come dice la regola di Benedetto : «Capitolo XXXIX - La misura del cibo: Volendo tenere il debito conto delle necessità individuali, riteniamo che per il pranzo quotidiano fissato - a seconda delle stagioni - dopo Sesta o dopo Nona, siano sufficienti due pietanze cotte,in modo che chi eventualmente non fosse in condizioni di prenderne una, possa servirsi dell'altra. Dunque a tutti i fratelli devono bastare due pietanze cotte e se ci sarà la possibilità di procurarsi della frutta o dei legumi freschi, se ne aggiunga una terza».

L'orticoltura con la frutticoltura consociata, era inoltre destinata a far lavorare i monaci che evitavano così di uscire dal monastero.

Occorre però dire che dato che i fruttiferi non avevano un ruolo economico importante, ma erano soprattutto per l'alimentazione delle comunità monastica, non viene sentita l'esigenza di una documentazione dettagliata, a differenza di altre colture come nel caso dei Camaldolesi di Fontavellana per quanto riguarda le specie forestali o nel caso di altri monasteri benedettini per quel che riguarda le colture da reddito come vite, olivo, legumi e grano. A partire dal XVI secolo la piccola proprietà contadina dovette cedere il passo alle maggiori proprietà che gestirono i singoli terreni acquisiti secondo le norme del contratto mezzadrile. (Anselmi,1985). E' quello così ben descritto da Renzo Paci (2007) " *[...]tra la metà del 400 e metà del 500 che è il secolo della Riforma e del Rinascimento, delle grandi scoperte geografiche, delle guerre d'Italia, ma è anche il secolo, soprattutto per quanto riguarda l'Italia centrale e le Marche, di forti e profonde trasformazioni che riguardano l'economia , i rapporti di classe, e i rapporti sociali. Innanzi tutto questo periodo segna una profonda mutazione perché è caratterizzata dalla progressiva decadenza delle manifatture cittadine [...] Questo arco di tempo è lo stesso in cui si consolida il dominio pontificio su quello che sarà lo Stato Pontificio. [...] All'interno di questa affermazione del dominio pontificio cresce una nuova classe sociale, quella dei patriziati cittadini, composta da proprietari terrieri di origine feudale o mercantile, che hanno investito nella terra e hanno ottenuto, con un patto stretto con l'autorità pontificia, nuovi statuti che danno ad essi il potere. [...] L'accesso al potere e il controllo del potere da parte di questi patriziati cittadini legati essenzialmente alla proprietà della terra comporta, assieme al declino delle manifatture, quella che gli storici chiamano 'ruralizzazione' della nostra regione: le Marche diventano così una regione contadina – lo sono state praticamente fino a cinquanta anni fa – nel senso che le attività agricole sono il motore quasi esclusivo dell'economia, sia delle campagne che delle città. Questa ruralizzazione passa attraverso l'espansione delle mezzadria.*"



Meli in collina Torricchio (MC)

Nelle Marche quindi la mezzadria segna profondamente lo sviluppo dell'agricoltura e paesaggio agrario.
E' proprio il diffondersi della mezzadria che consente infatti un notevole aumento della differenziazione delle colture e segna inevitabilmente il nostro paesaggio appenninico fino quasi ai giorni nostri.
«Lo spiccato carattere della agricoltura mezzadrile è rappresentato dalla promiscuità delle colture e in particolare dalla compresenza sugli stessi terreni delle piante erbacee annuali e delle coltivazioni legnose permanenti. Una tendenza sempre più esasperata alla consociazione colturale che deriva dalla natura stessa del sistema mezzadrile, ove vige il principio di "voler tutto da per tutto"e di fare del podere una entità il più possibile autonoma e autosufficiente » (Pazzagli, 1989) . Si diffuse quella che Deplanques chiama «policoltura verticale » (Deplanques, 1969). I contadini coltivavano 'sotto e sopra' consociando colture erbacee e colture arboree . Questo è stato per lungo tempo l'unico mezzo per intensificare la produzione e diversificarla per avere maggiore varietà di prodotti.
Uno dei segni più distintivi di questa 'intensificazione' fu l'alberata che come dice Manaresi (A. Manaresi , 1937) è sistema antichissimo e assai diffuso, in tutta Italia con le dovute differenze tra i tutori vivi della vite. Nel Centro Italia è per lo più costituita da vite maritata ad olmi, aceri campestri e in alcuni casi piante da frutto (soprattutto pero, melo e anticamente anche fico).
Nel podere mezzadrile vigeva come già detto il criterio di autosufficienza. In questa economia la frutticoltura mantiene comunque un carattere di sussistenza per la famiglia mezzadrile, al massimo per dare 'di sua parte' al padrone, e non di produzione vendibile. La coltura promiscua si rivelò come uno strumento di colonizzazione, un mezzo per utilizzare nuove terre, promuovendo l'appoderamento; vennero messi a coltura però anche terreni scarsamente produttivi, a volte frutto di disboscamento, che si rivelavano poco remunerativi e molto difficili da lavorare. In queste situazioni venivano allevate le piante da frutto meno esigenti, più rustiche, quasi nascoste al padrone, e che fossero in grado di



garantire la presenza di frutti il più a lungo possibile e che i frutti fossero facilmente conservabili in fruttaio. Inoltre Le specie arboree presenti nel podere e le stesse specie fruttifere venivano coltivate sempre per molteplici usi (tutori, legno, foraggio, frutta, ombra, delimitazione, ecc.) e da questo si può capire la grande importanza per l'economia mezzadrile di disporre nel podere della maggior parte dei prodotti di base.
Per tutto il 1700 e gran parte del 1800 comunque il territorio regionale vede l'espansione vorticosa della cerealicoltura fino alle pendici montane. Le Marche diventano il così detto 'granaio pontificio'
In tutto questo sviluppo dell'agricoltura cerealicola (grano e mais) ovviamente il ruolo dei fruttiferi si conserva secondario e totalmente legato alla sola economia familiare del podere mezzadrile.



Piante di Visciole Cantiano (PU)

Dal Rapporto del Ministero d'Agricoltura Industria e commercio, del 1881 si riporta propriola situazione della frutticoltura marchigiana : " *Nella provincia di Pesaro in generale si coltivano piatte da frutto a filari o in mezzo ai campi; ma nel territorio di Pesaro si è pure impiantato qualche pomario a frutti nani o a mezzo fusto e sis sono estesi i vivai di tali piante. Similmente si è sviluppata l'industria dei piantonai nel territorio di Fossombrone, nel circondario d'Urbino. Nelle province d' Ancona, di Macerata e di Ascoli Piceno per le piante da frutto non si hanno cure speciali e non esistono affatto pomari propriamente detti, bensì gli alberi fruttiferi trovansi sparsi per gli orti e per i campi. I vivai sono poca cosa, e solo alcuni proprietari ed i rispettivi Comizi tentano di immegliare tale coltura coll'introdurre pianticine di buone varietà e specialmente quello di Fermo in provincia di Ascoli rispetto agli olivi e quello di Macerata per le frutta in genere, delle quali si fa un discreto commercio coi porti dell'opposta sponda dell'Adriatico*."

Anche da queste descrizioni ministeriali si evince che furono tentate prove di ammodernamento della agricoltura regionale a partire dal 1800 quando comincia un gran fervore sull'istruzione agraria tanto che come documenta Moroni nel suo 'Istruzione agraria e sviluppo agricolo nelle Marche dell'Ottocento': " *[...] nel 1852 Rocco Regazzoni indica lo Stato Pontificio come esempio da seguire " nessun altro stato italiano, scrive Regazzoni , novera un maggior numero di scuole agronomiche". Più della metà di queste scuole è nelle Marche, che nella prima metà dell'Ottocento sono ancora una delle aree più produttive dello Stato della Chiesa*."

Accademie agrarie e Società agrarie hanno spesso aziende pr l'attività pratica. Nel periodo post unitario queste istituzioni vengono per lo più inglobate negli istituti di istruzione agraria tanto che nelle Marche di fine Ottocento ci sono ben cinque scuole di agricoltura (Jesi, Macerata, Pesaro, Ascoli Piceno, Fabriano) (Moroni, 99) in cui sempre nell'ottica della modernizzazione dell'agricoltura regionale, vengono considerati anche i fruttiferi e naturalmente, viene studiata e consigliata la messa a dimora di molte varietà che nel periodo erano consigliate nella 'moderna' frutticoltura

Negli anni '20 –'30 si ha in ogni caso un notevole sviluppo della frutticoltura in termini di impianti 'moderni e anche le grandi proprietà e istituzioni private introducono, seguendo le indicazioni degli agronomi affermati a livello nazionale come Tamaro, Molon, Bassi e dei frutticoltori di altre regioni,varietà più produttive e meglio rispondenti al mercato, lasciando solo poche delle varietà locali. In tale periodo vi era anche l'esigenza 'politica' di aumentare e diversificare la produzione dei derrate agricole allo scopo di non doverle acquistare all'esterno, favorendo così l'autarchia agricola (Tonini, 1930).

Furono impiantati anche alcuni frutteti dimostrativi nelle grandi aziende al fine di stimolare la coltivazione e convincere gli agricoltori a coltivare in maniera più diffusa e specializzata alberi da frutto.

Spesso da questi frutteti le varietà si sono diffuse poi spontaneamente nelle aziende piccole e medie ma cambiando nome. Ancora oggi troviamo varietà con nomi di fantasia che vanno però riportate a varietà per lo più francesi per i pero o del Nord Italia per il melo

In ogni caso negli ultimi decenni, dopo secoli di immutate condizioni, ci sono stati grandi e soprattutto veloci cambiamenti economici e sociali che hanno portato alla scomparsa quasi totale delle numerose grandi piante di fruttiferi. Con il decadere della mezzadria i terreni più impervi furono abbandonati, per l'avanzare della meccanizzazione e per le esigenze della agricoltura intensiva le alberate sono state tagliate anche molte piante isolate . La sostituzione varietale è stata rapida ed inesorabile arrivare e in tempi recentissimi si trovano frutteti specializzati nelle zone in particolare le vallive più vocate all'agricoltura intensiva. Rimangono pochi testimoni "muti" nelle aree marginali di collina o montagna dove l'agricoltura intensiva non è arrivata, ma è quasi sempre in stato di abbandono. Essendo scomparsi anche i testimoni diretti di questa straordinaria cultura rurale, ovvero coloro che aveva selezionato e coltivato queste piante, non abbiamo più quasi conoscenza del mondo di saperi e tradizioni che a queste piante erano legati, ed è lavoro arduo ricostruire la storia e ridare nomi alle varietà.

BIBLIOGRAFIA

Agostino Gallo, *Le Vinti giornate dell'agricoltura et dè piaceri della villa* 1564, ed. anastatica a cura di Consorzio Nazionale per il Credito Agrario di Miglioramento, Roma, 1978, pag.97

Bruno Andreolli, I*l ruolo dell'orticoltura e della frutticoltura nelle campagne dell'Alto Medioevo*, in L'ambiente vegetale nell'Alto Medioevo, Settimane di Studio del Centro Italiano di studi sull'Alto medioevo, XXXVII, 30 aprile -5 marzo 1989, tomo I, in Spoleto presso sede del Centro, 1990. pagg. 175-209

La regola di san Benedetto, voltata in italiano dal Padre D. Francesco Leopoldo Zelli Jacobuzzi , Monte Cassino, 1902, pagg. 119-122

Sergio Anselmi, *Il farsi della piccola proprietà rurale: sec. XIV-XVI* , 1985, in Quaderni di «Proposte e Ricerche», anno XXIII, n. 26, Ancona 2000, pag 175

Carlo Pazzagli, *Il paesaggio degli alberi in Toscana*, in Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea, a cura di Piero Bevilacqua, vol. I Spazi e paesaggi, Marsilio ed., Venezia 1989, pagg. 549-583

Renzo Paci, *Vegetali nell'industria domestica contadina*, 2007, in Proposte e Ricerche anno XXX, n. 58 Libreria Ed. Sapere Nuovo 2007,

Angelo Manaresi, *Notizie storiche e colturali sugli alberi usati sino dall'antichità in Italia come tutori della vite*, Tip. Paolo Cuppini, Bologna 1937

Ministero d'Agricoltura industria e commercio, *Notizie intorno alle condizioni dell'Agricoltura negli anni 1878-1879*. Stamperia Reale, Roma 1881

Marco Moroni, *Istruzione agraria e sviluppo agricolo nelle Marche dell'Ottocento*, 1999, su Quaderni di "Proposte e ricerche", n. 25, Ancona 1999.

SEZIONE VEGETALE

SPECIE ARBOREE

Mela

- 23 Mela Gelata
- 24 Mela Fragola
- 25 Mela Rosa
- 26 Mela Limoncella
- 27 Mela Rosa Gentile
- 28 Mela Verdone
- 29 Mela Muso di Bue
- 54 Mela del Papa
- 63 Mela Rosa in pietra
  accessione di Cerreto d'Esi
- 64 Mela Carella
  accessione di Cerreto d'Esi
- 77 Mela Agostana
- 78 Mela Mosciola
- 79 Mela Batocca
- 108 Mela Crucchiola
- 139 Mela Comentina
- 155 Mela Ruzzetta

Pera

- 31 Pera Angelica di Serrungarina
- 80 Pera Rossina
- 81 Pera del Perdono
- 83 Pera Cannellino
- 95 Pera Giardina
- 111 Pera Spadona estiva
- 112 Pera Coscia precoce
- 154 Pera Spina



MELA GELATA



ECOTIPO: AMAP - D 85

N° REPERTORIO: 23
inserita il 13.10.2005

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE: Gelata

SINONIMI: Cerina, Diacciata, Diacciola, Oleata, Cera

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Areale collinare (AP, MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto "Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma Melo nelle Marche"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La mela Gelata è mela diffusa nel centro e sud Italia ed è stata citata dai pomologi Gallesio (1817-39), Molon (1901), Tamaro (1929). Una mela Diacciata, di caratteristiche simili, è raffigurata nei quadri del Bimbi alla fine del XVII° secolo e viene descritta dal Micheli, che ne riporta la caratteristica vitrescenza del frutto: "maculis vitreis foris et intus notato" (Bignami e Rosati). Probabile sinonimo è anche "laccia", denominazione ancora oggi utilizzata in Molise. La Gelata è quindi tra le cultivar del germoplasma giunto dai secoli passati fino ai giorni nostri. C. Bignami, P. Rosati scrivevano nel 1982: "Gelata - Diacciata" rappresentava fino al 1964 il 20% della produzione in Abruzzo e Molise ed il 9% di quella siciliana , oltre ad essere presente in Toscana come "mela dall'Olio". Nel 1982 anche in seguito a indicazioni dei tecnici (S. Armellini di Ascoli P.), se ne trovano astoni presso vivaisti delle Marche e dell'Abruzzo dove giungono ancora frutti sui mercati. Nelle Marche la mela "Gelata" è stata quindi presente sul territorio ed ha preceduto l'avvento delle mele moderne. Oggi essa può definirsi in via di estinzione, perché riscontrabile solo in qualche esemplare sparso o in piccoli frutteti specializzati, presso coltivatori amatori.
La mela Gelata con le sue diverse denominazioni locali: Cerina, Oleata, Diacciata, Cera, è caratterizzata dal presentare la polpa con zone vitrescenti e la buccia cerosa; caratteristiche da cui probabilmente sono derivate le varie denominazioni locali attribuitele. Cultivar interessante per aspetto e qualità del frutto e per l'habitus spur della pianta.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Taglia modesta; vegetazione compatta.
Produce prevalentemente su lamburde.

FOGLIA ADULTA

Su ramo misto: forma arrotondata, margine crenato, lembo fogliare ondulato, di dimensioni medie. Su lamburda: forma obovata-arrotondata, margine crenato, lembo fogliare ondulato, di dimensioni medie.

INFIORESCENZA

Mazzetti fiorali.

FIORI

Petali ellissoidali accostati, di colore bianco con rare venature rosa tenue.
Bottoni fiorali di colore fucsia intenso.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata, compatibile con Mela Rosa, Golden D., ecc..

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Pezzatura media. Forma sferico-appiattita o appiattita, leggermente costoluta in sezione trasversale; cavità peduncolare mediamente ampia, profonda, solcata;



peduncolo corto, medio-sottile, tomentoso, diritto e raramente obliquo; cavità calicina ampia e piuttosto profonda, con solchi abbastanza evidenti; calice medio.
Buccia grossa, liscia, cerosa, opaca, di colore verde-citrino, che diviene giallo intenso durante la conservazione, con sovraccolore rosato su 0-30% della superficie; lenticelle mediamente numerose, medie o grandi, rugginose, areolate.

CARATTERI DELLA POLPA

Colore bianco, soda, croccante e succosa, ricca di zuccheri, povera di acidi, sapore buono, buona serbevolezza, presenta vitrescenza della polpa. Durezza della polpa: 8.88 kg.

CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; zuccherino, lievemente acidulo (l'acidità diminuisce ulteriormente dopo conservazione);
pH: 4.94; RSR: 13.34 °Brix; ac. tit. (‰ di acido malico): 1.11.

ENDOCARPO

Torsolo medio

FENOLOGIA

Epoca di fioritura tardiva, epoca di raccolta autunnale (prima metà di ottobre).

PRODUTTIVITÀ

L'albero di mela Gelata è di pronta entrata in produzione ed abbastanza produttivo in tutte le situazioni, anche se tende ad alternare. Rispetto a Golden Delicious: bassa.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

L'albero di Gelata presenta una buona adattabilità a diverse condizioni ambientali, ma predilige quelle di medio alta collina. Non sopporta stress idrici ed è piuttosto sensibile agli attacchi parassitari (afidi, ticchiolatura e oidio). I frutti sono altresì molto sensibili all'insorgenza di marciumi per conservazione in ambienti non idonei.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

VOCAZIONALITÀ

È varietà idonea per ambienti di media e alta collina, vocati per produzioni tipiche e mercati di nicchia. Negli ambienti vocati la qualità estetica e le qualità organolettiche, la rusticità e la serbevolezza, ne vengono notevolmente esaltati.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO

L'albero di Gelata, se innestato su portainnesti clonali deboli, è tendenzialmente di tipo spur, abbastanza compatto; comunque anche su proprio piede non sviluppa un habitus elevato.

L'albero di Gelata presenta una pronta entrata in produzione e caratteri di "gentilezza vegetativa", che la rende però abbastanza sensibile agli attacchi parassitari.

PORTAINNESTO, DENSITÀ DI IMPIANTO E FORME DI ALLEVAMENTO

L'MM 111, portainnesto clonale del melo, abbastanza vigoroso e rustico, che regge le normali siccità estive anche in assenza di irrigazione, è il portainnesto più idoneo per impianti di tipo specializzato e non, in ambienti collinari pedemontani. Idoneo per forme a vaso basso e a palmetta libera, per frutteti a bassa densità, autonomi, di pronta produttività e per conduzione in agricoltura biologica.

Il franco da seme presenta una certa variabilità ed un elevato vigore, ma anche una elevata autonomia: è quindi adatto per soluzioni a basse densità di piantagione e con ridotti apporti esterni, ma comporta una bassa redditività perché il melo su franco può attraversare una fase di alcuni anni di improduttività, tale da renderne non conveniente la coltivazione anche in biologico.
Tuttavia si possono adottare specifiche tecniche di potatura volte a precocizzarne l'entrata in produzione.
I portainnesti M9, M26 e M106 presentano un limitato vigore e sono idonei per impianti specializzati, di tipo intensivo, per forme in parete, ma in presenza di irrigazione.
Le densità d'impianto che possono essere adottate per la mela Gelata vanno dal 2.000 c/ha (4.00 x 1.25) per impianti di tipo intensivo, a 1.000-1.250 c/ha (4.00 x 2.50-2.00) per impianti specializzati e forma di allevamento a palmetta, a 500 c/ha (5.00 x 4.00) con piante su franco e forme di allevamento a vaso libero.

TECNICA COLTURALE

Per quanto riguarda la tecnica di concimazione, essa deve essere particolarmente curata per gli impianti di tipo specializzato, mentre può essere piuttosto blanda negli impianti di tipo tradizionale a basso impatto.
Per quanto riguarda la gestione del suolo, l'inerbimento è assai importante per i risvolti che ha nei riguardi della difesa del suolo (soprattutto nei riguardi dell'erosione in condizioni di declività dei terreni) e nei riguardi della fertilità (sostanza organica e biodiversità della flora).
È importante per la Gelata assicurare, per tutte le situazioni ambientali, disponibilità di acqua, poiché periodi prolungati di siccità, ne compromettono la qualità estetica ed organolettica dei frutti.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La Gelata è ottima da consumare fresca, per la spiccata fragranza e croccantezza dei frutti appena raccolti, conferitale anche dalla caratteristica "vitrescenza" della polpa. Questa fisiopatia, che di norma è un aspetto negativo su altri frutti, sulla Gelata conferisce una ulteriore caratterizzazione del gusto.
La conservazione in ambiente naturale si presenta piuttosto difficile perché i frutti vanno facilmente incontro a disfacimenti e marciumi. In frigorifero, i frutti di Gelata si conservano bene ed a lungo, ma possono perdere il caratteristico aroma di vaniglia.
La conservazione in ambiente naturale è comunque possibile, nel tradizionale melaio, limitatamente agli ambienti vocati montani ove, in post-raccolta, si verificano condizioni di bassa temperatura e umidità.
Utilizzazione gastronomica, possibilità di valorizzazione del prodotto e suo legame con il territorio (segnalare eventuale interesse proveniente da associazioni, gruppi di agricoltori, privati, etc.): non trova impiego nella gastronomia tradizionale, né come ingrediente per piatti salati, né in pasticceria.

Schede varietali tratte da:

VIRGILI S., NERI D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche - Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b

MELA FRAGOLA



ECOTIPO: AMAP - RF 100

N° REPERTORIO: 24
inserita il 13.10.2005

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE:
Rosa Fragola

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Montegallo (AP)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)

* NOTE: Progetto “Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma Melo nelle Marche”
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Si tratta di un unico esemplare di pianta madre rinvenuto in località Montegallo di Ascoli Piceno. Con tale denominazione locale, che testimonia una certa somiglianza con la Mela “Rosa” tipica, non si riscontrano altri esemplari nel territorio marchigiano. In effetti la Mela “Rosa Fragola” presenta similitudini con la mela Rosa, solo per quanto riguarda la forma del frutto (appiattito, asimmetrico nei profili), mentre presenta una diversa colorazione della buccia (rosso striato intenso, su fondo verde chiaro), da cui probabilmente deriva la denominazione locale di “Rosa Fragola”. Non si riscontrano altresì citazioni storiche che ne testimonino una eventuale antica presenza sul territorio, né notizie storiche sulla sua utilizzazione. La caratterizzazione varietale, sotto il profilo genetico, è inoltre da accertare.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Tendenzialmente poco vigoroso, dal portamento assurgente e la fruttificazione avviene prevalentemente su rami misti o lamburde, dopo invecchiamento delle branche.

FOGLIA ADULTA

Allungata, media, verde scuro p.s., verde chiaro p.i.

INFIORESCENZA

Mazzetti fiorali.

FIORI

Rosaceo, bianco rosato.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata, compatibile con Abbondanza e Rosa.

FRUTTO-INFRUTTESCENZA

Medio-piccolo, irregolare ma uniforme nella pezzatura, di forma appiattita leggermente asimmetrica; cavità peduncolare mediamente profonda e stretta; cavità calicina poco profonda e larga; peduncolo molto corto; buccia liscia di medio spessore, di color verde chiaro, quasi interamente soffuso o striato di rosso aranciato intenso; cosparso di lenticelle piccole di color bianco.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa consistente, di color verde biancastro; di sapore zuccherino-acidulo, spiccatamente aromatica e profumata.



CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; zuccherino-acidulo.

ENDOCARPO

Torsolo grande.

FENOLOGIA

Germogliamento e fioritura in epoca medio - tardiva e raccolta a fine settembre.

PRODUTTIVITÀ

L'albero di mela "Rosa Fragola" è mediamente produttivo. Determinanti sono le tecniche colturali adottate sia per l'espressione della migliore produttività sia sotto l'aspetto quantitativo e qualitativo che per quanto riguarda l'entrata in produzione.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Non presenta particolari suscettibilità a fitopatie, ma si dimostra abbastanza sensibile a lunghi periodi di stress idrico.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

VOCAZIONALITÀ

È varietà idonea per ambienti di media e alta collina, vocati per produzioni tipiche e mercati di nicchia. Negli ambienti vocati la qualità estetica e le qualità organolettiche, la rusticità e la serbevolezza, ne vengono notevolmente esaltati.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO

È un albero non facilmente adattabile, esige ambienti vocati e tecnica colturale adeguata. Le tecniche colturali adottabili sono comunque simili a quelle per la classica mela Rosa.

PORTAINNESTO, DENSITÀ DI IMPIANTO E FORME DI ALLEVAMENTO

L'MM 111, portainnesto clonale del melo, abbastanza vigoroso e rustico, che regge le normali siccità estive anche in assenza di irrigazione, è il portainnesto più idoneo per impianti di tipo specializzato e non, in ambienti collinari pedemontani. Idoneo per forme a vaso basso e a palmetta libera, per frutteti a bassa densità, autonomi, di pronta produttività e per conduzione in agricoltura biologica. Il franco da seme presenta una certa variabilità ed un elevato vigore, ma anche una elevata autonomia: è quindi adatto per soluzioni a basse densità di piantagione e con ridotti apporti esterni, ma comporta una bassa redditività perché il melo su franco può attraversare una fase di alcuni anni di improduttività, tale da renderne non conveniente la coltivazione anche in biologico. Tuttavia si possono adottare specifiche tecniche di potatura volte a precocizzarne l'entrata in produzione. I portainnesti M9, M26 e M106 presentano un limitato vigore e sono idonei per impianti specializzati, di tipo intensivo, per forme in parete, ma in presenza di irrigazione. Le densità d'impianto che possono essere adottate per la mela Rosa vanno dal 2.000 c/ha (4.00 x 1.25) per impianti di tipo intensivo, a 1.000-1.250 c/ha (4.00 x 2.50-2.00) per impianti specializzati e forma di allevamento a palmetta, a 500 c/ha (5.00 x 4.00) con piante su franco e forme di allevamento a vaso libero.

TECNICA COLTURALE

Per quanto riguarda la tecnica di concimazione, essa deve essere particolarmente curata per gli impianti di tipo specializzato, mentre può essere piuttosto blanda negli impianti di tipo tradizionale a basso impatto. Per quanto riguarda la gestione del suolo, l'inerbimento è assai importante per tutti i risvolti che ha nei riguardi della difesa del suolo (soprattutto nei riguardi dell'erosione in condizioni di declività dei terreni) e nei riguardi della fertilità (sostanza organica e biodiversità della flora).

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La Mela Rosa Fragola è ottima da consumare fresca, specialmente dopo lunga conservazione in luoghi idonei, i tradizionali "fruttai" (all'aperto nei pagliai e nei fienili o, addirittura, riposta in cesti posizionati sulle biforcazioni dei rami degli alberi). Alla raccolta infatti, i frutti presentano una polpa fibrosa e complessivamente di gusto non eccezionale, ma che migliora sensibilmente durante la conservazione, specialmente se questa avviene in ambiente naturale. In frigorifero invece la consistenza della polpa evolve al farinoso, ossida e soffre di riscaldo interno. Non risultano notizie storiche circa la sua utilizzazione gastronomica. L'accessione ha innanzitutto valore per "l'unicità" del prodotto e presenta buone possibilità di ulteriore valorizzazione perchè può costituire una valida diversificazione tipologica nell'assortimento pomologico del frutteto di mele antiche.

Schede varietali tratte da:

VIRGILI S., NERI D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche - Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b



Campi di conservazione del germoplasma frutticolo AMAP - Petritoli e Carassai



MELA ROSA



ECOTIPO: AMAP - R 101

N° REPERTORIO: 25
inserita il 13.10.2005

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE: Rosa

SINONIMI: Rosa Doppia, Pianella, Rosa Nostrana

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Areale collinare pedemontano e zone vallive (AP, MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto "Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma Melo nelle Marche" Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Una mela non bella perché piccola e irregolare ma nutriente, gustosa, sana e genuina. La "Mela rosa", così chiamata un po' per via della colorazione che assume quando è matura, un po' per il profumo di rosa che emana quando è in fiore, è uno dei frutti "antichi" dell'entroterra marchigiano ma, in realtà, è diffusa in tutto l'arco appenninico del centro Italia, nelle regioni di Toscana, Romagna, Marche e Abruzzo. Alla mela "Rosa" viene attribuita origine antica; le mele "Rosa" infatti, insieme ad altri frutti, sono state raffigurate e accuratamente identificate dalle denominazioni varietali del tempo, dal complesso di tele del Bimbi (olio su tela - XVII/XVIII secolo) ed erano già state citate un secolo prima dal Tanara (1649) e dal Molon (1901). Tra le cultivar note ai tempi dei Medici, si hanno quindi notizie certe anche della mela "Rosa". Ai tempi nostri Baldini e Sansavini, (1967) scrivono che il nome di *"Rosa"* è attribuito a diverse cultivar *"Rosa gentile"*, *"di Caldaro"*, *"Mantovana"*, *"Marchigiana"(nostrana o Pianella)*, *"Romana"*; mentre Bignami e Rosati (1982) precisano che " ....piante sparse sono presenti in Abruzzo, Marche e Romagna; in queste regioni in molti mercati si rinvengono limitati quantitativi di frutti di diverse *"Rose"*.....". Anche in tempi antichi quindi, più di quanto accade ai nostri tempi, esistevano sicuramente nomi che non indicavano una cultivar ben definita bensì cultivar - popolazioni con frutti molto simili tra loro. Questa situazione, cioè della coesistenza di un gruppo di cultivar con lo stesso nome, è esistita anche per la mela "Rosa", la cui molteplicità di "tipi" era nota fin dai tempi passati. Nelle Marche la mela "Rosa" è diffusa in tutto l'areale collinare pedemontano, con la sua molteplicità di biotipi, che diversificano tra loro per alcuni aspetti comportamentali agronomici e pomologici (piccole modificazioni di forma e grossezza, di colore, di gusto e di serbevolezza del frutto). È un albero rustico, molto adattabile, estremamente longevo e, purtroppo, entra in produzione con molto ritardo, se innestato su proprio piede. Questa ultima particolarità ne ha limitato la diffusione nelle vaste coltivazioni perché il mercato, fino ad oggi, ha richiesto una fruttificazione, la più rapida possibile, per evidenti ragioni commerciali. Però è in atto una rivalutazione della "Mela rosa" in virtù del fatto che essa è resistente alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biologiche e quindi non ha bisogno di particolari trattamenti antiparassitari, peculiarità che la rende genuina.
Non se ne è perduta la memoria perché è stata coltivata in modo sparso, per soddisfare le esigenze delle famiglie di campagna, essendo una mela dall'ottimo sapore zuccherino, di grandi qualità salutistiche per l'elevato potere antiossidante e dalla lunga conservazione. Viene infatti raccolta in autunno e si conserva fino alla successiva primavera in "fruttai" ricavati all'aperto nei pagliai e nei fienili o, addirittura, riposta in cesti posizionati sulle biforcazioni dei rami degli alberi. Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare. Di recente, in seguito alla rivalutazione, è coltivata anche in impianti specializzati, nella collina pedemontana marchigiana, ma anche in altri areali della media collina.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Medio-elevato vigore, dal portamento assurgente o espanso, compatto; fruttifica prevalentemente su rami misti.

FOGLIA ADULTA

Allungata, di medio-grandi dimensioni, colore della pagina superiore verde scuro intenso, colore della pagina inferiore verde chiaro.

INFIORESCENZA

Mazzetti fiorali.

FIORI

Rosaceo, bianco rosato.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata, compatibile con Abbondanza.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Medio-piccolo, irregolare, di forma appiattita asimmetrica; cavità peduncolare mediamente profonda e stretta; cavità calicina poco profonda e larga; peduncolo molto corto; buccia liscia di medio spessore, di color verde intenso soffuso o striato di color rosso -vinoso (comunemente detto “rosa”); rugginosità più o meno diffusa nella zona peduncolare.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa bianco traslucida, soda, croccante, di sapore zuccherino-acidulo; in genere profumata.

CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; zuccherino-acidulo.

ENDOCARPO

Torsolo grande.

FENOLOGIA

Germogliamento e fioritura in epoca medio - tardiva e raccolta autunnale (ottobre).

PRODUTTIVITÀ

L’albero di mela “Rosa” è abbastanza produttivo in tutte le situazioni, anche se il livello quantitativo è comunque legato al tipo di tecnica colturale adottata. L’albero di mela “Rosa” se innestato su “franco”, è dotato di notevole vigoria e longevità ma estremamente tardivo nell’entrare in produzione. Se innestato su portainnesti clonali deboli, sviluppa un vigore decisamente più contenuto rispetto all’albero tradizionale, ma presenta comunque una buona vigoria ed una pronta entrata in produzione.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

I vari biotipi di mela Rosa presentano in genere una buona rusticità (resistenza al freddo e notevole adattabilità alle diverse situazioni pedologiche) ed i frutti, una buona resistenza alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biotiche.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

VOCAZIONALITÀ

È varietà idonea per ambienti di media e alta collina, vocati per produzioni tipiche e mercati di nicchia. Negli ambienti vocati la qualità estetica e le qualità organolettiche, la rusticità e la serbevolezza, ne vengono notevolmente esaltati.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO

È un albero rustico, molto adattabile, estremamente longevo e, purtroppo, entra in produzione con molto ritardo se innestato su proprio piede.

PORTAINNESTO, DENSITÀ DI IMPIANTO E FORME DI ALLEVAMENTO

L’MM 111, portainnesto clonale del melo, abbastanza vigoroso e rustico, che regge le normali siccità estive anche in assenza di irrigazione, è il portainnesto più idoneo per impianti di tipo specializzato e non, in ambienti collinari pedemontani. Idoneo per forme a vaso basso e a palmetta libera, per frutteti a bassa densità, autonomi, di pronta produttività e per conduzione in agricoltura biologica.

Il franco da seme presenta una certa variabilità ed un elevato vigore, ma anche una elevata autonomia: è quindi adatto per soluzioni a basse densità di piantagione e con ridotti apporti esterni, ma comporta una bassa redditività perché il melo su franco può attraversare una fase di alcuni anni di improduttività, tale da renderne non conveniente la coltivazione anche in biologico. Tuttavia si possono adottare specifiche tecniche di potatura volte a precocizzarne l’entrata in produzione. I portainnesti M9, M26 e M106 presentano un limitato vigore e sono idonei per impianti specializzati, di tipo intensivo, per forme in parete, ma in presenza di irrigazione. Le densità d’impianto che possono essere adottate per la mela Rosa vanno dal 2.000 c/ha (4.00 x 1.25) per impianti di tipo intensivo, a 1.000-1.250 c/ha (4.00 x 2.50-2.00) per impianti specializzati e forma di allevamento a palmetta, a 500 c/ha (5.00 x 4.00) con piante su franco e forme di allevamento a vaso libero.

TECNICA COLTURALE

Per quanto riguarda la tecnica di concimazione, essa deve essere particolarmente curata per gli impianti di tipo specializzato, mentre può essere piuttosto blanda negli impianti di tipo tradizionale a basso impatto. Per quanto riguarda la gestione del suolo, l’inerbimento è assai importante per tutti i risvolti che ha nei riguardi della difesa del suolo (soprattutto nei riguardi dell’erosione in condizioni di declività dei terreni) e nei riguardi della fertilità (sostanza organica e biodiversità della flora).

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La mela Rosa è ottima da consumare fresca, specialmente dopo lunga conservazione in luoghi idonei, i tradizionali “fruttai” (all’aperto nei pagliai e nei fienili o, addirittura, riposta in cesti posizionati sulle biforcazioni dei rami degli alberi). La polpa infatti, soda e compatta, con il tempo si ammorbidisce e migliorano le qualità organolettiche (sapore, aroma, ecc..). Invece i frutti conservati in ambiente condizionato, risultano privi di aroma e sono soggetti a riscaldo, disfacimento interno e presentano mediocri caratteristiche organolettiche.



Campi di conservazione del germoplasma frutticolo AMAP - Petritoli e Carassai

Antica popolazione coltivata da sempre sui Monti Sibillini, ha caratterizzato il paesaggio e la tradizione rurale. Anticamente veniva cotta sotto la brace nei camini delle case di campagna, oppure nel forno, ed aveva un gusto particolarmente buono. Si usava come ripieno per confezionare vari tipi di dolci ed era ideale per preparare gustose mostarde che avrebbero accompagnato succulenti piatti di carni grasse. Questo tipo di utilizzazione gastronomica, viene ancora oggi praticata, soprattutto a livello familiare. La cultivar presenta ampie possibilità di valorizzazione, per il ritrovato interesse da parte dei consumatori legato alle particolari caratteristiche organolettiche ed alla naturalità del prodotto e, da parte dei produttori, soprattutto di determinati areali, per la possibilità di ottenimento di produzioni tipiche conseguite con metodi di coltivazione, rispettosi dell’ambiente e del consumatore.

Schede varietali tratte da:

VIRGILI S., NERI D., 2002. “Mela Rosa e mele antiche - Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un’agricoltura sostenibile”, ASSAM. I quaderni 5b

MELA LIMONCELLA



ECOTIPO: AMAP - L 121

N° REPERTORIO: 26
inserita il 13.10.2005

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE:
Limoncella

SINONIMI: Taffettà bianca d'autunno, Zitella

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Areale collinare regionale

LUOGO DI
CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)

* NOTE: Progetto "Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma Melo nelle Marche"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

L'accessione è stata rinvenuta in località Pievebovigliana di Macerata, mentre un'altra accessione, presente in collezione, è stata rinvenuta in località Massignano in provincia di Ascoli Piceno.
La Limoncella è varietà tipica del Molise e della Campania, ma l'areale di diffusione si estendeva e si estende ancor oggi nelle zone limitrofe dell'Abruzzo, Puglia e Sicilia. Nelle Marche la sua coltivazione risulta sporadica, in alberi sparsi (orti familiari, giardini, ecc..), ma diffusa un po' ovunque.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Standard, di medio vigore, dal portamento semi-espanso; entra rapidamente in produzione, fruttifica abbondantemente e con una certa regolarità. La fioritura è tardiva, resiste al freddo e dimostra una rusticità elevata.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata.

FRUTTO INFRUTTESCENZA

Piccolo (p.m., g 100-120); cilindro-conico oblungo, a volte leggermente costoluto; cavità peduncolare simmetrica, mediamente profonda; cavità calicina asimmetrica, poco profonda e larga; peduncolo corto di medio spessore; buccia giallo dorata, marmorizzata nella parte soleggiata, ruvida, cosparsa di lenticelle piccole, rugginose, di forma angolare; polpa bianco crema, soda, asciutta, fine, dal sapore zuccherino-acidulo, sapida, profumata ed aromatica.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa bianco crema, soda, asciutta, fine, dal sapore citrino, sapida, profumata ed aromatica; facile ad imbrunire.

CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; zuccherino-acidulo, citrina.

ENDOCARPO

Torsolo medio.

FENOLOGIA

Germogliamento e fioritura in epoca medio - tardiva e raccolta a fine settembre.

PRODUTTIVITÀ

L'albero di mela Limoncella produce costantemente ed abbondantemente.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Non presenta particolari suscettibilità a fitopatie, ma dimostra sensibilità a lunghi periodi di stress idrico.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

VOCAZIONALITÀ

Interessante e tipica della montagna, adatta per frutteti amatoriali, nei parchi e negli agriturismi, rappresenta sicuramente una diversificazione unica, rara, nel panorama varietale antico e moderno.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO

La varietà è stata inserita in collezione, per la conservazione e la valutazione, in impianti di tipo specializzato, in zona valliva ed in zona collinare montana.

PORTAINNESTO, DENSITÀ DI IMPIANTO E FORME DI ALLEVAMENTO

Sono stati adottati i portainnesti clonali del melo: l'M 26 e l'MM111, con densità di piantagione di 1.000 ceppi per ettaro (sesti 2,50 x 4,00) e condizioni di irrigazione e 750 ceppi per ettaro (sesti 3,00 x 4,50) in condizioni di asciutto. La forma di allevamento adottata, in entrambi i casi, è stata la palmetta libera.

La Limoncella risulta comunque storicamente coltivata in impianti di tipo tradizionale, con forma di allevamento a vaso più o meno alto.
La Limoncella dimostra notevole capacità di adattamento a diverse tecniche di coltivazione.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La mela Limoncella matura a fine settembre e si conserva bene fino a gennaio - febbraio.
Durante la conservazione in luoghi idonei (fruttai o anche in frigorifero) le proprietà organolettiche dei frutti migliorano acquistando in fragranza e sapidità della polpa.
Per le sue caratteristiche può essere considerata a tutti gli effetti una mela da sidro; nasce alle pendici dell'Etna e si diffonde particolarmente in Campania e negli Abruzzi; oggi, se ne producono quantità modeste tali da configurarla come una mela ormai in estinzione.
La mela Limoncella è acidula, citrigna, a pasta dura, con buccia giallo verde piuttosto cerosa; è una mela piuttosto aromatica con una buona presenza di zuccheri; il frutto si presenta di dimensioni piuttosto ridotte e di conseguenza ha grande concentrazione di proprietà organolettiche e di "tipicità".

Schede varietali tratte da:

VIRGILI S., NERI D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche - Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b



Campi di conservazione del germoplasma frutticolo AMAP - Petritoli e Carassai

MELA ROSA GENTILE



ECOTIPO: AMAP - RG 72

N° REPERTORIO: 27
inserita il 13.10.2005

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE: Rosa gentile

SINONIMI: Rosa Mantovana, Rosa Romana

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Areale collinare pedemontano (AP, MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto "Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma Melo nelle Marche"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La mela "Rosa gentile" o "Mantovana" o "Romana", è tipo di mela che, fin dai tempi antichi è stata catalogata nel complesso di mele "Rose", cioè compresa nella cultivar-popolazione della mela "Rosa", perché i frutti sono molto simili tra loro. Questo tipo di mela Rosa ("Mantovana") è stata citata da C. Bignami e P. Rosati nel volume "Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi Pittore Mediceo" ove sono stati raffigurati frutti insieme a quelli della mela "Rosa marchigiana" e di altre, indicati provenienti da varie località, fra cui quella di Ascoli Piceno. Tra le cultivar note ai tempi dei Medici, si hanno quindi notizie certe anche della mela "Rosa". Ai tempi nostri Baldini e Sansavini, 1967, scrivono: *"il nome di "Rosa" è attribuito a diverse cultivar "Rosa gentile", "di Caldaro", "Mantovana", "Marchigiana" (nostrana o Pianella), "Romana")* e C. Bignami, P. Rosati, 1982: *" ...piante sparse sono presenti in Abruzzo, Marche e Romagna; in queste regioni in molti mercati si rinvengono limitati quantitativi di frutti di diverse "Rose""*. Anche in tempi antichi quindi, più di quanto accade ai nostri tempi, esistevano sicuramente nomi che non indicavano una cultivar ben definita bensì cultivar - popolazioni con frutti molto simili tra loro. Questa situazione, cioè della coesistenza di un gruppo di cultivar con lo stesso nome, è esistita anche per la mela "Rosa", la cui molteplicità di "tipi" era nota fin dai tempi passati. Nelle Marche la mela "Rosa gentile" è diffusa in tutto l'areale collinare pedemontano, ma anche nelle zone vallive e veniva apprezzata per le qualità estetiche del frutto (rosso arancio diffuso su fondo verde chiaro virante al giallo intenso) e per le qualità organolettiche. È un albero meno rustico dell'albero del melo "Rosa", perché presenta caratteri di maggior gentilezza che lo rende però più sensibile agli attacchi parassitari. È comunque molto adattabile, longevo e, purtroppo, entra in produzione con molto ritardo, se innestato su proprio piede. Questa ultima particolarità ne ha limitato la diffusione nelle vaste coltivazioni perché il mercato, fino ad oggi, ha richiesto una fruttificazione, la più rapida possibile, per evidenti ragioni commerciali. Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva la variante tipologica della classica mela "Rosa" nel tradizionale frutteto familiare.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Medio vigore, dal portamento semi - espanso; fruttifica prevalentemente su lamburde e rami misti.

FOGLIA ADULTA

Ellittica, di medie dimensioni, colore della pagina superiore verde scuro intenso, colore della pagina inferiore verde chiaro.

INFIORESCENZA

Mazzetti fiorali.

FIORI

Rosaceo, bianco rosato.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata, compatibile con Abbondanza, Rosa.

FRUTTO-INFRUTTESCENZA

Medio, irregolare, di forma appiattita asimmetrica; cavità peduncolare mediamente profonda e stretta; cavità calicina poco profonda e larga; peduncolo molto corto, sottile; buccia liscia di medio spessore, di color verde chiaro soffuso di rosso arancio intenso; rugginosità assente.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa bianco traslucida, a tessitura fine; soda e croccante alla raccolta, evolve nel tempo al farinoso; di sapore zuccherino-acidulo; in genere profumata.

CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; zuccherino-acidulo.

ENDOCARPO

Torsolo medio.

FENOLOGIA

Germogliamento e fioritura in epoca medio e raccolta inizio autunno (settembre).

PRODUTTIVITÀ

L'albero di melo "Rosa gentile" fruttifica rapidamente se innestato su portainnesti clonali e produce costantemente ed abbondantemente; presenta però una certa scalarità di maturazione ed una cascola preraccolta abbastanza elevata.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

L'albero di "Rosa gentile" così come i suoi frutti, presentano in genere una rusticità inferiore all'albero e ai frutti di mela "Rosa", nei confronti della ticchiolatura e delle più comuni avversità biotiche.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

VOCAZIONALITÀ

È varietà idonea per ambienti di media e alta collina, vocati per produzioni tipiche e mercati di nicchia. Negli ambienti vocati la qualità estetica e le qualità organolettiche, la rusticità e la serbevolezza, ne vengono notevolmente esaltati.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO

È un albero dai caratteri gentili, molto adattabile, di buona longevità e, purtroppo, entra in produzione con molto ritardo, se innestato su proprio piede.

PORTAINNESTO, DENSITÀ DI IMPIANTO E FORME DI ALLEVAMENTO

L'MM 111, portainnesto clonale del melo, abbastanza vigoroso e rustico, che regge le normali siccità estive anche in assenza di irrigazione, è il portainnesto più idoneo per impianti di tipo specializzato e non, in ambienti collinari pedemontani. Idoneo per forme a vaso basso e a palmetta libera, per frutteti a bassa densità, autonomi, di pronta produttività e per conduzione in agricoltura biologica. Il franco da seme presenta una certa variabilità ed un elevato vigore, ma anche una elevata autonomia: è quindi adatto per soluzioni a basse densità di piantagione e con ridotti apporti esterni, ma comporta una bassa redditività perché il melo su franco può attraversare una fase di alcuni anni di improduttività, tale da renderne non conveniente la coltivazione anche in biologico.
Tuttavia si possono adottare specifiche tecniche di potatura volte a precocizzarne l'entrata in produzione. I portainnesti M9, M26 e M106 presentano un limitato vigore e sono idonei per impianti specializzati, di tipo intensivo, per forme in parete, ma in presenza di irrigazione. Le densità d'impianto che possono essere adottate per la mela Rosa vanno dal 2.000 c/ha (4.00 x 1.25) per impianti di tipo intensivo, a 1.000-1.250 c/ha (4.00 x 2.50-2.00) per impianti specializzati e forma di allevamento a palmetta, a 500 c/ha (5.00 x 4.00) con piante su franco e forme di allevamento a vaso libero.

TECNICA COLTURALE

Per quanto riguarda la gestione del suolo, l'inerbimento è assai importante per tutti i risvolti che ha nei riguardi della difesa del suolo (soprattutto nei riguardi dell'erosione in condizioni di declività dei terreni) e nei riguardi della fertilità (sostanza organica e biodiversità della flora).

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La mela "Rosa gentile" è ottima da consumare fresca, cioè fin dal distacco dall'albero, ma presenta maggior difficoltà di conservazione rispetto ai frutti di mela "Rosa marchigiana". I frutti si presentano appetibili fin dalla raccolta perché la polpa è meno fibrosa e subito dotata di un buon livello di equilibrio zuccherino - acidulo. Anche i frutti presentano però maggior sensibilità alle malattie parassitarie e alle fisiopatie da conservazione, per cui una buona e lunga conservazione in ambiente naturale può avvenire solo nei "fruttai" particolarmente curati. Meno diffusa della classica mela "Rosa marchigiana", ma insieme a questa ha caratterizzato il paesaggio e la tradizione rurale dei Monti Sibillini e di altri areali collinari pedemontani marchigiani.
La cultivar presenta ampie possibilità di valorizzazione, già in parte in atto, per il ritrovato interesse da parte dei consumatori legato alle particolari caratteristiche organolettiche ed alla naturalità del prodotto e, da parte dei produttori, soprattutto di determinati areali, per la possibilità di ottenimento di produzioni tipiche conseguite con metodi di coltivazione, rispettosi dell'ambiente e del consumatore.

Schede varietali tratte da:

VIRGILI S., NERI D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche - Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b



Campi di conservazione del germoplasma frutticolo AMAP - Petritoli e Carassai

MELA VERDONE



ECOTIPO: AMAP - E 12

N° REPERTORIO: 28
inserita il 13.10.2005

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE: Verdone

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Areale collinare (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)

* NOTE: Progetto "Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma Melo nelle Marche"
Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

L'accessione VERDONE E 12 della Collezione AMAP è stata individuata e recuperata a Sefro (MC).
Nelle Marche la sua coltivazione risulta sporadica, in alberi sparsi (orti familiari, giardini, ecc..). Fa parte del grande gruppo delle Musone o Nasone, coltivate da tempo in tutto l'Appennino.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Albero standard, di medio-elevata vigoria, dal portamento assurgente, rustico, entra in produzione lentamente, ma poi produce abbondantemente anche se in modo incostante, alternato per la sensibilità alle basse temperature al momento della fioritura. Fruttifica prevalentemente su brindelli.

FRUTTO

Frutto medio-piccolo (120-150 g), di forma conica; buccia ruvida, di colore verde chiaro, giallognolo nella parte soleggiata, cosparsa di lenticelle piccole bianche e grigie; polpa bianco traslucido, consistente, compatta, tessitura grossolana, astringente, poco appetibile in prossimità della raccolta.

CARATTERIZZAZIONE

DIMENSIONE FRUTTO

Calibro: *medio-piccolo 65-70 mm*
Peso: *da 115-150 a 140-185 g - media 150 g*
Pezzatura: *costante*

FORMA FRUTTO

Uniformità: *costante*
Simmetria: *asimmetrica*
Profilo longitudinale: *tronco- conica oblunga*
Profilo trasversale: *circolare*

BUCCIA

Spessore: *sottile*
Colore di fondo: *verde chiaro*
Sovracolore: *rosato*
Diffusione colore: *1/4*
Aspetto colore: *marezzato*
Superficie: *liscia*
Aspetto rugginosità: *localizzata*
Localizzazione rugginosità: *cavità calicina e peduncolare*
Diffusione rugginosità: *0*
Screpolature: *assenti*
Densità lenticelle: *medie*
Grandezza lenticelle: *medie*
Colore lenticelle: *rugginose*
Forma lenticelle: *rotonde, angolari, areolate*

CAVITÀ PEDUNCOLARE

Simmetria: *simmetrica*
Profondità: *media*
Larghezza: *stretta*

CAVITÀ CALICINA

Simmetria: *asimmetrica*

Profondità: *poco profonda - media*
Larghezza: *stretta*
Forma calice: *chiuso*

PEDUNCOLO
Lunghezza: *lungo da 20-25 mm*
Grandezza: *sottile*
Inserzione: *inserito regolarmente*

POLPA
Durezza: *da 5-10 kg*
Zuccheri: *da 15° a 18° brix*
Acidità: *da 5 a 10 g/l*
Colore: *bianco-crema*
Imbrunimento all'aria: *non facile*
Consistenza: *mediamente soda, succosa*
Tessitura: *fine*
Sapore zuccherino: *medio*
Sapore acidulo: *medio*
Astringenza: *non astringente*
Sapidità: *sapido*

Gusto: *gradevole con retrogusto*
Profumo: *assenza di aroma*

TORSOLO
Grandezza: *medio*

SEMI
Numero: *numerosi >7*
Forma: *stretti*
Dimensioni: *medi*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Si conserva a lungo, in ambienti idonei, acquisendo un sapore gradevole ed un aroma particolare di "mandorla".
Si raccoglie a partire dalla prima metà di ottobre e si conserva bene in "fruttaio".
Interessante, per amatori e per zone di coltivazione di medio e alta collina.

Schede varietali tratte da:

VIRGILI S., NERI D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche - Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b



MELA MUSO DI BUE



ECOTIPO: AMAP - G 25

N° REPERTORIO: 29
inserita il 16.02.2006

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE: Muso di bue

SINONIMI: Musabò, Musa, Musone Verde, Culo di Somaro

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Areale collinare (MC, PU)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

* NOTE: Progetto "Recupero, conservazione e valorizzazione del germoplasma Melo nelle Marche" Reg. CEE 2081/93 Obiettivo 5b

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

L'accessione MUSO DI BUE G 25 della Collezione AMAP è stata individuata e recuperata nella zona di Pennabilli (PU). Musabò e Musa sono gli altri sinonimi della Muso di bove individuata a Meleto di Genga, Baroccio, Montelago e Tra Pozzo nel Comune di Sassoferrato. Era la mela che bollita nell'acqua si dava agli ammalati ed anche ai bambini per svezzarli. Si mangiava bene con una fetta di pane, ricordano in molti, e per la sua dolcezza aromatica, anche il pane sembrava più buono. Era anche la mela che si metteva nei vari dolci autunnali, tagliata a pezzi e aromatizzata con il mosto cotto. Richiesta dal mercato, quando c'era bisogno di qualche spicciolo, era la prima ad essere venduta. Nei contratti di mezzadria si metteva per iscritto l'obbligo di portare metà del raccolto di mele al padrone della terra, e il riferimento a questa varietà specifica era costante.
Nelle Marche la sua coltivazione risulta sporadica, in alberi sparsi (orti familiari, giardini, ecc..).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Albero standard, di vigoria elevata e portamento assurgente. Messa a frutto lenta; mediamente e costantemente produttiva, rustica. I frutti sono adatti a lunghi periodi di conservazione. Fiorisce in epoca tardiva e fruttifica prevalentemente su brindelli; presenta una consistente cascola preraccolta.

FRUTTO

Frutto grande e di forma tronco conica oblunga, asimmetrica, quasi acuminata nella zona calicina, a volte leggermente costoluta; buccia spessa e leggermente ruvida di color verde intenso, soffusa, da un lato, di rosso aranciato che assume solo in ambienti di coltivazione vocati; polpa bianca, grossolana, compatta e soda, agrodolce, aromatica.

CARATTERIZZAZIONE

DIMENSIONE FRUTTO

Calibro: *medio 70-75 mm*

Peso: *da 140-185 a 170-225 g - media 180 g*

Pezzatura: *costante*

FORMA FRUTTO

Uniformità: *costante - variabile*

Simmetria: *asimmetrica*

Profilo longitudinale: *tronco-conica*

Profilo trasversale: *circolare, irregolare*

BUCCIA

Spessore: *sottile*

Colore di fondo: *verde-giallo*

Sovracolore: *rosato*

Diffusione colore: *1/4*

Aspetto colore: *sfumato*

Superficie: *liscia, cerosa*

Screpolature: *assenti*

Densità lenticelle: *scarse*

Grandezza lenticelle: *piccole*

Colore lenticelle: *bianche-grigie*

Forma lenticelle: *rotonde*

CAVITÀ PEDUNCOLARE

Simmetria: *simmetrica*
Profondità: *media*
Larghezza: *media*

CAVITÀ CALICINA

Simmetria: *asimmetrica*
Profondità: *poco profonda*
Larghezza: *stretta*
Forma calice: *chiuso*

PEDUNCOLO

Lunghezza: *corto da 10-15 mm*
Grandezza: *sottile*
Inserzione: *inserito regolarmente*

POLPA

Durezza: *da 5-10 kg*
Zuccheri: *da 12° a 18° brix*
Acidità: *> 10 g/l*
Colore: *bianco-verde*
Imbrunimento all'aria: *non facile*
Alterazioni: *butteratura*
Consistenza: *tenera*
Tessitura: *fine*
Sapore zuccherino: *medio*
Sapore acidulo: *medio*

Astringenza: *non astringente*
Sapidità: *insipido*
Gusto: *gradevole*
Profumo: *assenza di aroma*

TORSOLO

Grandezza: *grande*

SEMI

Numero: *medi da 3-6*
Forma: *arrotondati*
Dimensioni: *medi*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'area vocata per la coltivazione è quella montana, dove i frutti acquisiscono peculiari caratteristiche organolettiche e diventano particolarmente gradevoli, dopo lunga conservazione.
Interessante a livello amatoriale per il gusto particolare e per il consumo tardivo.
Da consumarsi fresca durante l'inverno, quando scarseggiano i frutti ad alto contenuto nutrizionale; è una mela ad alto contenuto gastronomico idonea per realizzare numerose ricette.
È indicata anche per l'essicazione, come fanno nel Trentino e per la preparazione dei succhi di frutta.

Schede varietali tratte da:

VIRGILI S., NERI D., 2002. "Mela Rosa e mele antiche - Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un'agricoltura sostenibile", ASSAM. I quaderni 5b



MELA DEL PAPA



N° REPERTORIO: 54
inserita il 14.09.2010

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

GRUPPO: Calville

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
possibile clone locale
di Calvilla bianca d'inverno

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Genga (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)

* NOTE: Progetto "Mela del Papa - attività di recupero, conservazione e caratterizzazione, finalizzate ad una possibile valorizzazione"

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Annibale Sermattei della Genga, questo era il nome completo di Papa Leone XII, nato a Genga il 20 agosto del 1760 dal Conte Flavio e dalla Contessa Maria Luisa Periberti di Fabriano. A causa di alcune vicissitudini incorse nel suo cammino che lo portò ad essere infine eletto Papa nel 1823, visse dal 1808 al 1816 (anno in cui fu nominato Vescovo di Senigallia) a Monticelli, dove sperava di poter vivere il resto dei suoi giorni, tanto che preparò perfino la sua pietra tombale con relativo epitaffio ancora oggi visibile. Nonostante il suo pontificato fu abbastanza breve (appena 5 anni), fu senz'altro intenso, tanto che nel 1825 riuscì ad organizzare anche il Giubileo che ebbe un enorme successo. Papa Leone XII non dimenticò mai comunque le sue origini, tanto che durante il suo pontificato si adoperò per migliorare le strade del fabrianese e fece erigere la monumentale opera del Santuario di Frasassi. Nota storica: del Papa Leone XII si dice e si racconta (memorie storiche) che tra una repressione ed una scomunica, tra la cacciata dal potere dei laici e dei liberali, correva l'anno del Giubileo 1825, dedicasse attenzione anche al suo Castello di Genga e riservasse particolare interesse per una varietà di mele che venivano prodotte nei sui terreni. Sembra che proprio a lui si debba il primo innesto e la messa a dimora del primo melo di tale varietà in quel di Genga, come testimoniano certe carte scritte, alle quali si rifanno vari autori in una pubblicazione del 1992 dal titolo *"Il pontificato di Leone XII"* casa editrice Quattro Venti. Vedi pag. 66 *"Egli innestò quest'albero, spurgò quell'altro da rami inutili, ed introdusse questa specie di frutti e di nuova coltura"*. Quella specie di frutti, di cui si accenna nel breve estratto iniziale, non potevano che essere delle mele, molto diffuse in quei tempi nel Comune di Genga e sembra molto apprezzate dallo stesso Papa, che si cimentava nella loro coltivazione e selezione con varietà provenienti anche da oltralpe. A conservare quell'albero e a tramandare quella varietà di melo è stata la famiglia Giovannetti. Nello Giovannetti che vive nel Comune di Genga è un discendente diretto di quell'antenato che già nel 1800 custodiva quel frutteto nelle terre del Conte Sermattei. I suoi antenati raccontano che al Papa Leone XII, piacevano tantissimo quelle mele e quando non poteva consumarle nel luogo ne chiedeva a gran quantità da far pervenire in quel di Roma presso la sua residenza al Vaticano.
Oggi, la Mela del Papa (Calvilla bianca d'inverno) è presente in n. 2 esemplari sparsi nel sito di ritrovamento e cioè nel podere del Sig. Nello Giovannetti di Genga. Piante di Mela del Papa esistono inoltre nel frutteto sperimentale realizzato presso il Sig. Sandro Sebastianelli in località Tribbio di Rocchetta di Genga e nel campo del germoplasma locale di melo, presso l'azienda agricola AMAP di Petritoli (FM).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

L'albero, di media vigoria, presenta un portamento espanso. La produttività è media, abbastanza alternante e si concentra su lamburde e brindilli. I rami di un anno, di colore bruno-rossastro, presentano un'elevata tomentosità che lascia trasparire uno scarso numero di lenticelle di piccole dimensioni di forma sub-rotonde. Gli internodi sono piuttosto lunghi e spessi. È una varietà esigente sia per quanto riguarda il clima, che il terreno. Predilige zone a clima mite ed è sensibile in particolare ai ritorni di freddo. Presenta inoltre abbastanza suscettibilità alle malattie crittogamiche.

FOGLIA ADULTA

Le foglie sono di colore verde oliva lucente; hanno forma arrotondata con margine dentato o bi-dentato in modo irregolare; sono di medie dimensioni, tendenzialmente ellittiche, con un'elevata tomentosità nella pagina inferiore e picciolo lungo con sfumature rosse.

INFIORESCENZA

I bottoni fiorali poco prima della schiusura sono di color rosso porpora, raccolti in mazzetti di 6 fiori.

FIORI

I fiori sono di medie-grandi dimensioni e forma piatta. I petali sono sovrapposti, di forma ellissoidale o tondeggiante con bordo ondulato, di colore bianco sfumato di rosa. Gli stili sono leggermente più lunghi degli stami. I sepali, di colore verde con le punte sfumate di rosso. Il peduncolo è lungo generalmente 14 mm.

IMPOLLINAZIONE

Si tratta di una varietà diploide, autoincompatibile. Buoni impollinatori risultano tra le altre alcune varietà diffuse in passato anche nelle Marche Abbondanza, Commercio, Golden Delicious, Renetta Ananas, Rosa di Caldaro.

FRUTTO

I frutti sono di forma tronco-conica breve, asimmetrici e profilo trasversale costoluto tipico. La pezzatura è medio-grossa; in condizioni favorevoli (su portinnesti deboli e in zone vocate) i frutti giungono a pezzature più grosse, nel complesso molto attraenti. Il peduncolo è corto e spesso, si inserisce in una cavità peduncolare profonda e larga, di forma asimmetrica e irregolare, rugginosa, con bordo fortemente ondulato. La cavità calicina è mediamente profonda e di media ampiezza, di forma asimmetrica, fortemente costoluta. La buccia è liscia, sottile, untuosa, con rugginosità a livello della cavità peduncolare e lenticelle areolate rade, di grandi dimensioni ma poco evidenti. Di colore giallo-verde presenta un sovracolore sfumato rosso aranciato sulla zona esposta al sole che si può estendere fino al 20% della superficie.

POLPA

La polpa è di color bianco-crema, grossolana; inizialmente soda, evolve a tenera, con media succosità. Il sapore è dolce, gradevolmente acidulo, con un profumo che persiste in bocca. Il torsolo è di grosse dimensioni, cordiforme, cavo con logge chiuse. Queste sono ampie, arrotondate ai due lati. Il tubo calicino è lungo, di media ampiezza, generalmente conico o a imbuto, spesso comunicante con la camera. Al suo interno i resti degli stami restano leggermente al di sotto della metà. Il numero di semi presenti per ogni frutto è abbastanza variabile, mediamente di grosse dimensioni, di forma ovale allungata, colore castano.

EPOCA DI FIORITURA, RACCOLTA E PRODUTTIVITÀ

La fioritura avviene mediamente alla fine di aprile, mentre la maturazione di raccolta è medio-tardiva, attorno alla terza decade di settembre o nella prima di ottobre, 10 - 15 giorni dopo Golden B. Produttività di media entità, in genere alternanti perché abbastanza influenzate dall'andamento climatico stagionale.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

I frutti risultano essere molto sensibili agli attacchi di oidio, abbastanza alla ticchiolatura e spesso, ne risultano deformati.

CONSERVABILITÀ

Per la conservazione dei frutti occorre effettuare la raccolta a tempo e un ambiente fresco ed areato dove possano evolvere i processi interni che fanno sviluppare il profumo. I frutti sono abbastanza serbevoli, fino a febbraio.

UTILIZZO DEI FRUTTI

Oltre al consumo fresco, i frutti sono adatti alla cottura e al confezionamento di confetture.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

La verifica delle attitudini comportamentali agronomiche e pomologiche, oltre quelle note in bibliografia relative alla Calvilla bianca d'inverno, sono programmate sui materiali del biotipo Mela del Papa, attraverso un procedimento scientifico di verifica, che potrà evidenziare le eventuali differenze dovute al diverso biotipo, differenziatosi negli anni in un diverso ambiente.

Schede varietali tratte da:

VIRGILI S., 2010. "Mela del Papa - Attività di recupero, conservazione e caratterizzazione, finalizzate ad una possibile valorizzazione", ASSAM.



MELA ROSA IN PIETRA



N° REPERTORIO: 63
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE: Mela Rosa in pietra

SINONIMI: Mela Sassa

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Cerreto d'Esi, areale collinare pedemontano di Fabriano (AN)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)
Campo Collezione Univpm - Agugliano (AN)
Campo Collezione Cerreto d'Esi (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Tra le tipologie di "mela rosa" va annoverata anche la "mela rosa in pietra" caratterizzata da grande rusticità, ottima serbevolezza e caratteristiche sensoriali peculiari. La "mela rosa in pietra" (detta anche "mela Sassa"), così chiamata per la durezza della sua polpa, è una varietà antica coltivata da tempi remoti nella zona interappeninica tra Umbria, Marche e Romagna. La grande diffusione della coltivazione delle mele nell'entroterra marchigiano e, in particolare, nel comprensorio di Cerreto d'Esi risale fino alla prima metà del Trecento in cui numerosi toponimi ritrovati in atti del notaio Giovanni di maestro Compagno facevano proprio riferimento a questo tipo di coltura (*Melitum, Meleta, voc. Meliti, Plano Meleti*). La "mela rosa su pietra" è compresa, nel Congresso Agrario Marchigiano del 1905, nell'elenco delle principali varietà di frutta coltivate con successo nella Regione Marche. Nelle "Memorie storiche di Cerreto d'Esi" curate da Domenico Balducci (1954) si evidenzia che *"la produzione di frutta (fra cui primeggiano le mele) si può calcolare a 2000 quintali"*. Come afferma la ricerca della Picchi (2006) la "mela rosa in pietra", fu intensamente coltivata, soprattutto dagli enti di beneficenza. Si preferivano, infatti, alle altre varietà perchè una volta raccolte e sistemate su assi di legno si conservavano nel tempo e, essendo ricche di fibre e vitamina C, erano in grado di sfamare i più bisognosi. L'interesse del mondo della ricerca per la "mela rosa in pietra" di Cerreto d'Esi risale al 1959 quando venne compilata la prima tesi intitolata *"Il melo in pietra nell'alta valle dell'Esino"* di Giovanni Garofoli sotto la supervisione del professor Nestore Jacoboni dell'Università degli Studi di Perugia. Uno studio più recente (2007) sulla "Mela rosa in pietra" è compreso nella seconda tesi di laurea "*Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esi"* di Marco Santellini, relatore il professore Davide Neri dell'Università Politecnica delle Marche.
Nelle Marche la mela "Rosa in pietra" è diffusa soprattutto nell'areale collinare pedemontano di Fabriano, con una variabilità di biotipi, che diversificano tra loro per alcuni aspetti comportamentali agronomici e pomologici (piccole modificazioni di forma e grossezza, di colore, di gusto e di serbevolezza del frutto). È un albero di grande rusticità ed è molto adatta alla zone di montagna, perchè, pur fiorendo precocemente, è molto resistente al freddo. La pianta è vigorosa e molto espansa. E' una delle mele più tardive poichè, tradizionalmente, veniva raccolta a San Martino, dopo le prime gelate, e si riponeva in luogo fresco e buio per lasciarla maturare fino a gennaio , quando si poteva cominciare a mangiarla. Nel corso della maturazione non solo la polpa si ammorbidiva ma le mele cominciavano ad emanare un profumo penetrante che caratterizzava le case dei contadini marchigiani ed erano oggetto di ruberie da parte dei più piccoli. La rusticità della "Mela rosa in pietra" si manifesta non solo in termini di restistenza sia a condizioni meteoriche avverse che, proprio per la durezza della polpa, alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biologiche. Quindi non ha bisogno di particolari trattamenti antiparassitari, peculiarità che la rende genuina, e particolarmente adatta all'agricoltura biologica e per il recupero di aree colturali marginali. Gli anziani non ne hanno perso memoria perché è stata coltivata in modo sparso, per soddisfare le esigenze delle famiglie di campagna, essendo una mela con buone caretteristiche sensoriali, di grandi qualità salutistiche per l'elevato potere antiossidante e contenuto vitaminico nonché dalla lunga conservazione al di fuori di celle frigorifere. È un ottima mela da cuocere adatta per la preparazione di salse, composte o nella preparazione di dolci tradizionali come la "crescia fojata" di Cerreto d'Esi. Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare. Di recente, in seguito alla rivalutazione, è coltivata anche in campi di confronto varietale a Cerreto d'Esi, Fabriano, Ancona ed Ascoli Piceno.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Vigoroso, espanso, entra in produzione lentamente e produce abbondantemente. Fiorisce tardivamente e resiste bene alle basse temperature.

FOGLIA ADULTA

Allungata, di medio - grandi dimensioni, colore della pagina superiore verde, scuro intenso, colore della pagina inferiore verde chiaro.

INFIORESCENZA

Mazzetti fiorali.

FIORI

Rosaceo, bianco rosato.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Frutto molto rustico, di pezzatura variabile, medio-piccolo, di forma rotondeggiante e alquanto schiacciato. La buccia è ruvida spessa, sempre verde, con marezzature rosso vinose e numerose lenticelle, bianche e molto evidenti. La cavità peduncolare è mediamente profonda e aperta. La cavità calicina è aperta. Il peduncolo molto corto.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa bianco avorio soda , molto compatta, poco succosa e molto croccante, di sapore acidulo, dotata di gradevole aroma.

CARATTERI DEL SUCCO

Poco succosa; acidulo.

ENDOCARPO

Torsolo grande.

FENOLOGIA

Germogliamento e fioritura in epoca medio - tardiva e raccolta autunnale (Novembre). Matura da gennaio ad aprile, in fruttaio.

PRODUTTIVITÀ

L'albero di "mela rosa in pietra" è abbastanza produttivo in tutte le situazioni, anche se il livello quantitativo è comunque legato al tipo di tecnica colturale adottata. L'albero di "mela rosa in pietra" se innestato su "franco", è dotato di notevole vigoria e longevità ma estremamente tardivo nell'entrare in produzione. Se innestato su portainnesti clonali deboli, sviluppa un vigore decisamente più contenuto rispetto all'albero tradizionale, ma presenta comunque una buona vigoria ed una pronta entrata in produzione.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

La "mela rosa in pietra" presenta in genere una buona rusticità (resistenza al freddo e notevole adattabilità alle diverse situazioni pedologiche) ed i frutti, data la durezza della polpa, una buona resistenza alla ticchiolatura e alle più comuni avversità biotiche.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

VOCAZIONALITÀ

È varietà idonea per ambienti di media e alta collina e di montagna, vocati per produzioni tipiche e mercati di nicchia. Negli ambienti vocati la qualità estetica e le qualità sensoriali, la rusticità e la serbevolezza, ne vengono notevolmente esaltati.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO

È un albero rustico, molto adattabile, estremamente longevo e, purtroppo, entra in produzione con molto ritardo, se innestato su proprio piede. Portainnesto, densità di impianto e forme di allevamento: L'MM 111, portainnesto clonale del melo, abbastanza vigoroso e rustico, che regge le normali siccità estive anche in assenza di irrigazione, è il portainnesto più idoneo per impianti di tipo specializzato e non, in ambienti collinari pedemontani. Idoneo per forme a vaso basso e a palmetta libera, per frutteti a bassa densità, autonomi, di pronta produttività e per conduzione in agricoltura biologica. Il franco da seme presenta una certa variabilità ed un elevato vigore, ma anche una elevata autonomia: è quindi adatto per soluzioni a basse densità di piantagione e con ridotti apporti esterni, ma comporta una bassa redditività perché il melo su franco può attraversare una fase di alcuni anni di improduttività, tale da renderne non conveniente la coltivazione anche in biologico.
Tuttavia si possono adottare specifiche tecniche di potatura volte a precocizzarne l'entrata in produzione. I portainnesti M9, M26 e M106 presentano un limitato vigore e sono idonei per impianti specializzati, di tipo intensivo, per forme in parete, ma in presenza di irrigazione.
Le densità d'impianto che possono essere adottate per la "Mela rosa in pietra" vanno dal 2.000 c/ha (4.00 x 1.25) per impianti di tipo intensivo, a 1.000-1.250 c/ha (4.00 x 2.50-2.00) per impianti specializzati e forma di allevamento a palmetta, a 500 c/ha (5.00 x 4.00) con piante su franco e forme di allevamento a vaso libero.

TECNICA COLTURALE

Per quanto riguarda la tecnica di concimazione, essa deve essere particolarmente curata per gli impianti di tipo specializzato, mentre può essere piuttosto blanda negli impianti di tipo tradizionale a basso impatto.
Per quanto riguarda la gestione del suolo, l'inerbimento è assai importante per tutti i risvolti che ha nei riguardi della difesa del suolo (soprattutto nei riguardi dell'erosione in condizioni di declività dei terreni) e nei riguardi della fertilità (sostanza organica e biodiversità della flora).



CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La “Mela rosa in pietra” è ottima da consumare fresca, specialmente dopo lunga conservazione in luoghi idonei, i tradizionali “fruttai” (all’aperto nei pagliai e nei fienili o, addirittura, riposta in cesti posizionati sulle biforcazioni dei rami degli alberi).
La polpa infatti, soda e compatta, con il tempo si ammorbidisce e migliorano le qualità sensoriali (sapore, aroma, ecc..).
È ottima mela da cuocere, in forno con pochi aromi e adatta a fare torte e crostate. In passato veniva ampiamente utilizzata nella preparazione di un dolce tipico di Cerreto d’Esi, la “crescia fojata”, che ricorda lo strudel. Inoltre, dato il suo gusto non troppo dolce, si metteva a cuocere con burro e sale per ottenere una salsa in accompagnamento alla succulenti preparazioni a base di carni di maiale.
Questo tipo di utilizzazione gastronomica, viene ancora oggi praticata, soprattutto a livello familiare.
La cultivar presenta ampie possibilità di valorizzazione, per il ritrovato interesse da parte dei consumatori legato alle particolari caratteristiche sensoriali ed alla naturalità del prodotto e, da parte dei produttori, soprattutto di determinati areali, per la possibilità di ottenimento di produzioni tipiche conseguite con metodi di coltivazione, rispettosi dell’ambiente e del consumatore.
In passato veniva usata anche come siepe o tutore vivo nei filari delle vigne.

Scheda elaborata da:

RICCARDO PELLEGRINI e AMBRA MICHELETTI, AMAP. Foto di Riccardo Pellegrini.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI: “La Mela in pietra di Cerreto d’Esi - Valorizzazione di un territorio attraverso un percorso integrato tra natura, cultura e agricoltura sostenibile”a cura di Riccardo Pellegrini.

SANTELLINI M. “Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d’Esi”. Tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università Politecnica delle Marche, a.a. 2006/07.

DALLA RAGIONE I., 2010. “Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire”, Mondadori Electa

GAROFOLI G. “Il melo in pietra nell’alta valle dell’Esino”. Tesi di laurea in Scienze Agrarie, Università degli Studi di Perugia, a.a. 1959/60.

PICCHI G., 2006. “I frutti ritrovati nella Marca d’Ancona”, Provincia di Ancona, Assessorato all’Agricoltura.

VIRGILI S., NERI D., 2002. “Mela Rosa e mele antiche - Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un’agricoltura sostenibile”, ASSAM. I quaderni 5b



MELA CARELLA



N° REPERTORIO: 64
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE: Carella

SINONIMI: Rozza, Ruggine

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Comune di
Cerreto d'Esi (AN)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria sperimentale AMAP
Carassai (AP)
Campo Collezione Univpm
Agugliano (An)
Campo Collezione Cerreto d'Esi (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La grande diffusione della coltivazione delle mele nell'entroterra marchigiano e, in particolare, nel comprensorio di Cerreto d'Esi risale fino alla prima metà del Trecento in cui numerosi toponimi ritrovati in atti del notaio Giovanni di maestro Compagno facevano proprio riferimento a questo tipo di coltura (*Melitum, Meleta, voc. Meliti, Plano Meleti*). Nelle "Memorie storiche di Cerreto d'Esi" curate da Domenico Balducci (1954) si evidenzia che *"la produzione di frutta (fra cui primeggiano le mele) si può calcolare a 2000 quintali"*. Uno studio più recente (2007) sulla "mela Carella" è compreso nella tesi di laurea *"Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esi"* di Marco Santellini, relatore il professore Davide Neri dell'Università Politecnica delle Marche.
Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare.
Presso Proprietà Spuri Nicola - Loc. Serre, Cerreto D'Esi (AN)

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA

Rustica, ben adattata al nostro clima.

VIGORE

Media vigoria, poco espansa.

RESISTENZA

Sulle accessioni reperite non sono stati riscontrati sintomi di carpocapsa o di ticchiolatura.

FRUTTO

Di piccole dimensioni, regolare schiacciata alle estremità.

COLORE

Buccia ruvida, color ruggine.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

FIORITURA

Tardiva

RACCOLTA

Autunno

POLPA

Tenera, grossolana, molto fibrosa insipida alla raccolta migliora con la conservazione. Dalle analisi di laboratorio è emerso un contenuto zuccherino molto elevato, il più alto in assoluto tra tutte le varietà tradizionali.

TRADIZIONE

Il frutto veniva utilizzato nella preparazione dei dolci della tradizione, crescia, fogliata e strudel.

GASTRONOMIA

Il frutto può essere consumato fresco o usato nella preparazione di dolci.

Scheda elaborata da:

RICCARDO PELLEGRINI e AMBRA MICHELETTI, AMAP. Foto di Riccardo Pellegrini.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI: “La Mela in pietra di Cerreto d’Esi - Valorizzazione di un territorio attraverso un percorso integrato tra natura, cultura e agricoltura sostenibile”a cura di Riccardo Pellegrini.

SANTELLINI M. “Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d’Esi”. Tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università Politecnica delle Marche, a.a. 2006/07.

DALLA RAGIONE I., 2010. “Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire”, Mondadori Electa

GAROFOLI G. “Il melo in pietra nell’alta valle dell’Esino”. Tesi di laurea in Scienze Agrarie, Università degli Studi di Perugia, a.a. 1959/60.

PICCHI G., 2006. “I frutti ritrovati nella Marca d’Ancona”, Provincia di Ancona, Assessorato all’Agricoltura.

VIRGILI S., NERI D., 2002. “Mela Rosa e mele antiche - Valorizzazione di ecotipi locali di melo per un’agricoltura sostenibile”, ASSAM. I quaderni 5b

MELA AGOSTANA



N° REPERTORIO: 77
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE: Agostana

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato. È stato ritrovato un solo albero in buone condizioni

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Montefeltro

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)
Azienda Agraria Didattico-Sperimentale "Pasquale Rosati" Università Politecnica delle Marche Agugliano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Non ci sono cenni precisi a questa particolare mela, se non generici accenni a mele estive.
Potrebbe essere un semenzale selezionato nel passato per la sua buona resistenza e serbevolezza, ma non se ne fa riferimento in letteratura né nei documenti

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Albero di media vigoria, ramificato, espanso, con fruttificazione sulle lamburde e sui rami misti, internodi di lunghezza media, con poche lenticelle.
Foglia grande, con margine dentato di tipo serrato, pubescenza assente o debole, picciolo lungo.
Epoca di raccolta intermedia (tipo Gala), a metà agosto.
Frutto conico, di dimensione media, senza costolature, con corona alla sommità del calice moderata, senza pruina, colore di fondo giallo, sovracolore rosso-rosato esteso, ben marcato con striature poco definite (tipo Galaxi), con numero medio di lenticelle, peduncolo corto con rugginosità attorno, cavità peduncolare di media profondità ed ampiezza media, cavità calicina di profondità media ma ampia. Polpa di media consistenza, bianca, con presenza di rosso ben marcato sotto l'epicarpo a sfumare verso il centro del frutto, logge carpellari (in sezione trasversale) moderatamente aperte.
La polpa tende ad ossidarsi lentamente, è lievemente farinosa, di sapore poco dolce e tendenzialmente acidulo (tipo Renetta).



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Di produttività elevata, sembra ben adattarsi ad aree interne, con impianto su portinnesto di medio-elevato vigore, forma di allevamento a vaso e sue varianti, a media densità.
La tecnica colturale richiede un po' di attenzione nella difesa fitosanitaria per il controllo della ticchiolatura e soprattutto dell'oidio, cui l'albero risulta essere piuttosto sensibile, mentre il frutto sembra poco sensibile a ticchiolatura.
Il frutto sembra conservarsi bene anche a temperatura ambiente.
L'utilizzo è per il consumo fresco in epoca precoce del calendario di maturazione delle mele.





Scheda elaborata da:
D3A - Università Politecnica delle Marche. ISABELLA DALLA RAGIONE - Archeologia Arborea.
Vivaio Il Sorbo - Montefiorentino di Frontino (PU)
AZIENDA COLTIVATRICE: NONNI GIUSEPPE - Via Ca' La Paola - Frontino (PU).



MELA MOSCIOLA



N° REPERTORIO: 78
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE: Mosciola

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Montefeltro

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)
Azienda Agraria
Didattico-Sperimentale
“Pasquale Rosati”
Università Politecnica
delle Marche
Agugliano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Costanzo Felici, medico nato forse a Casteldurante nel 1525 ma sempre si considerò originario di Piobbico dove in realtà soggiornò a lungo e che fu sede dei suoi studi naturalistici. Tra le mele nominate nel suo libro del 1565 ‘Dell’insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell’homo” (Quattroventi ed. Urbino, 1986) : ... vi è la mela apia odoratissimae dolce e rossa e bianca; la mela apiona pur odorata, grossa parimente e rossa e gialliccia; la mela rosa; la mela fragarosa, la mela ghirarda; la mela uncina; la mela pera o brutta e buona o ruggine, la mela vermiglia e grossa, la mela gentile; la MELA MOSCIOLA; la mela nana e molte altre delle quale hora non ci sovvengono gli nomi....” Inoltre Costanzo Felici mandava i campioni da lui raccolti di frutta e verdura a Ulisse Aldovrandi a Bologna, che li ritraeva nei suoi trattati. Ma non si riconosce nessuna mela con questo nome nelle tavole dell’Aldovrandi.

Note - *In passato era molto apprezzata per la sua epoca di maturazione (periodo della trebbiatura del grano). Da testimonianze presso gli agricoltori il nome ‘Mosciola’ proviene dall’attitudine a conservarla appesa e lasciarla così asciugare.*

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Albero di media vigoria, ramificato, espanso, con fruttificazione sulle lamburde e sui rami misti, internodi di lunghezza media, con un numero di lenticelle medio.
Foglia media, con margine dentato di tipo bicrenato, pubescenza assente o debole, picciolo medio.
Epoca di raccolta medio-precoce, a fine luglio -inizio agosto. Frutto obloide, largo ed ampiezza media, cavità calicina profonda ed ampia.
Polpa tenera, color crema, logge carpellari (in sezione trasversale) moderatamente aperte. La polpa tende ad essere farinosa, sapore dolce-acidulo.





CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Mela estiva, adatta alle aree di origine, di buona produttività con impianto su portinnesto medio-vigoroso, allevamento a vaso a media densità. Il frutto è poco serbevole. L’utilizzo è per il consumo fresco in epoca precoce.

Scheda elaborata da:

D3A - Università Politecnica delle Marche. ISABELLA DALLA RAGIONE - Archeologia Arborea.
Vivaio Il Sorbo - Montefiorentino di Frontino (PU)
AZIENDA COLTIVATRICE: PACI GIOVANNI - Via Ca’ Martello - Sassocorvaro (PU).

MELA BATOCCA

N° REPERTORIO: 79
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE: Batocca

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato. Pochi esemplari.

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Montefeltro

LUOGO DI
CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)
Azienda Agraria
Didattico-Sperimentale
“Pasquale Rosati”
Università Politecnica
delle Marche
Agugliano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Al momento non si sono rilevate informazioni o descrizioni su documenti storici specifici per la coltivazione nelle Marche. Un riferimento importante è su ‘Dendrologia naturalis scilicet arborum historia’ di Ulisse Aldrovandi, ed. 1667, che parla di *“Poma magna Alba, e dulcia, in quorum ventre semina, dum sunt matura, sonant, a Ruellio Passipomia appellata”* pag. 361. Dunque una descrizione del carattere tipico del distacco dei semi. Ci sono poi brevi riferimenti generici a mele Batocchie o a Sonagli nella Pomologia di Girolamo Molon (Molon G. Pomologia, Hoepli, Milano 1901). Queste mele erano diffuse in tutto l’Appennino, con caratteristiche di colore e forma leggermente diverse le une dalle altre, ma in genere tutte allungate e con le logge carpellari molto ampie.

Note - *Il nome Batocca è legato al suono dei semi all’interno del frutto maturo, quando si staccano dalle logge carpellari.*

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Albero di media vigoria, ramificato, espanso, con fruttificazione sulle lamburde e sui rami misti, internodi di lunghezza media, con poche lenticelle.

Foglia media, con margine dentato di tipo biserrato, pubescenza forte, picciolo lungo; la lamina fogliare è simile a quella del sorbo montano.
Epoca di raccolta tardiva (tipo Golden Delicious), a fine settembre.



Frutto cilindrico ampio, di dimensione media, senza costolature, con corona alla sommità del calice lieve o assente, senza pruina, colore di fondo giallo, sovracolore rosso purpureo esteso, uniforme, striato e screziato (tipo Jonagold), con poche lenticelle, peduncolo corto, cavità peduncolare profonda e stretta, cavità calicina di profondità ed ampiezza medie.
Polpa soda, bianca, logge carpellari (in sezione trasversale) moderatamente aperte. Sapore poco dolce e poco acidulo, polpa poco succosa e, se il frutto non è ben maturo, tende ad essere astringente.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Adatta alle aree di origine, produttività elevata, con portinnesto di elevato vigore, allevamento a vaso, a media densità. L'albero e il frutto risultano poco sensibili a ticchiolatura, un po' più a oidio.
Si utilizza per il consumo fresco in epoca tardiva. Un tempo erano assai utilizzate per la essiccazione.

Scheda elaborata da:

D3A - Università Politecnica delle Marche. ISABELLA DALLA RAGIONE - Archeologia Arborea.
Vivaio Il Sorbo - Montefiorentino di Frontino (PU)
AZIENDA COLTIVATRICE: DAVIDE SISTI - Trasanni di Urbino (PU).

MELA CRUCCHIOLA



N° REPERTORIO: 108
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE: Crucchiola

SINONIMI: mela della mietitura, mela crucchiò

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
aree del Piceno e del Fermano

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria AMAP, Carassai (AP)
Azienda Agraria Enzo e Ivano Malavolta - Massignano (AP)

CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE

Il melo detto "crucchiola" deve probabilmente il nome alla croccantezza della polpa quando viene mangiata. Esso ha origine sconosciuta ma risulta presente e conosciuta e apprezzata in molte zone interne della provincia di Ascoli Piceno, Fermo e Macerata da oltre 50 anni. Altri nomi con cui è conosciuta: mela della mietitura, mela crucchiò. Anticamente era coltivata in coltura promiscua al seminativo, in aree marginali o nell'aia di casa. Con il diffondersi della meccanizzazione, o sono state espiantate o sono disseccate a causa delle lavorazioni profonde. Stesso destino per le piante nell'aia, espiantate per allargare il giardino. Risulta coltivata solo dall'Azienda Malavolta.
Segnalata costantemente nelle aree interne della provincia di Ascoli Piceno, praticamente coincidente con l'areale di diffusione della mela rosa, dalla quale risulta assai più precoce come maturazione. Sono segnalate alcune piante sparse nelle aziende, molto vecchie e a rischio estinzione, Azienda Malavolta circa 60 piante; Azienda Agraria AMAP, C.da San Marziale Petritoli (FM), C.da Le Grazie di Cossignano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Anticamente innestato su franco, portinnesto molto vigoroso che ne faceva lievitare le dimensioni che comunque non erano mai elevatissime. La vigoria e lo sviluppo della pianta appare buono, anche inferiore a piante di melo rosa. Il portamento sembra standard, globoso e in alcuni casi leggermente assurgente. La chioma è ampia e folta.

FOGLIA ADULTA

Forma ellittica, comunque ovoidale, con margine seghettato, glabra, verde scuro ma brillante, dimensione medie con picciolo lungo.

INFIORESCENZA

Tipico delle pomacee, con 5 infiorescenze, di colore bianco con piccole venature di rosa.

FIORI

Forma del fiore tipico delle rosacee.

IMPOLLINAZIONE

Auto fertile.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Colore di fondo verde, tendente al verde chiaro e giallo a maturazione completa. Scarsa presenza di sovracolore, generalmente presente solo alla raccolta e sul lato esposto al sole, di colore rosso chiaro-rosato. La forma del frutto è rotondeggiante, in alcuni casi leggermente schiacciata. Presenta una accentuata concavità nella zona calicina. La pezzatura è generalmente piccola. Solo con diradamento importante e potatura regolare si riesce a migliorare la pezzatura che rimane comunque sempre limitata. È soggetto a fenomeni di alternanza di produzione.

CARATTERI DELLA POLPA

Ha colore bianco crema, tessitura media. Abbastanza consistente con frutto in maturazione. Matura però assai in fretta e perde rapidamente la consistenza fino ad arrivare all'ammezzimento interno.

CARATTERI DEL SUCCO

Il succo appare di colore chiaro, di sapore acidulo, particolare, aromatico.

FENOLOGIA

Epoca di germogliamento medio, con fioritura precoce ed abbondante. L'epoca di maturazione è assai precoce e generalmente va dalla fine di giugno ai primi di luglio, in corrispondenza delle operazioni di mietitura. Il frutto non si conserva a lungo, deve essere raccolto e consumato in fretta. Presenta una cascola alla maturazione elevata. Generalmente fruttifica sui mazzetti di maggio, a gruppi di 3-5 frutti che se non diradati, rischiano lo spicciolamento.

PRODUTTIVITÀ

Generalmente produttivo anche se sensibile all'alternanza di produzione. Necessita di diradamento e potatura.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

In pieno campo su franco, la pianta appare assai rustica, grazie anche all'epoca di maturazione precoce sfugge alla siccità estiva.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Anticamente era innestata e coltivata esclusivamente su portainnesto franco da cui si originava una pianta assai rustica, adattabile ad ogni tipo di terreno. Assai frugale, non molto vigorosa, ma con un ottimo apparato radicale e dalla lenta messa a frutto. Le ultime piante segnalate, sono coltivate in prossimità di abitazioni o di strade. In questo caso, le cure colturali quando presenti, si limitano esclusivamente ad una potatura invernale e ad uno sporadico trattamento con prodotti a base di rame durante il riposo vegetativo. La pianta ha un portamento globoso. Il frutto risulta di dimensioni medio-piccole, con gambo corto, molto simile alla mela rosa ma meno schiacciato, dalla buccia sottile, liscia, delicata. La consistenza diminuisce con l'avanzare della maturazione, diventando medio-scarsa. Sensibile alle manipolazioni. Il sapore è buono, acidulo, particolare.

ESIGENZE AGRONOMICHE

Trattasi di pianta assai frugale, adattabile ad ogni tipo di terreno anche se predilige terreni senza ristagni. In passato occupava porzioni di terreno marginali, spesso non soggette a coltivazione e quindi non concimate.

CURE COLTURALI

In passato le cure colturali erano praticamente limitate ad una potatura invernale spesso non consona alla pianta e a qualche sporadico trattamento durante il riposo vegetativo della pianta, generalmente utilizzando sali di rame.

RACCOLTA, CONSERVAZIONE

La raccolta procedeva da giugno, in prossimità della mietitura, i frutti erano consumati freschi non essendo conservabili.

POTATURA

La forma di allevamento utilizzata era un vaso semilibero, impalcato alto, senza sostegno. Il portinnesto presumibilmente utilizzato era il franco da seme con vigoria variabile ma comunque sempre elevata.

UTILIZZAZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto veniva utilizzato per consumo umano fresco e sicuramente per arricchire la dieta degli animali della corte (maiali, conigli). Non veniva trasformato o conservato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il frutto risulta di dimensioni medio-piccole, con gambo corto, molto simile alla mela rosa ma meno schiacciato, dalla buccia sottile, liscia, delicata. La consistenza diminuisce con l'avanzare della maturazione, diventando medio-scarsa. Sensibile alle manipolazioni. Il sapore è buono, acidulo, particolare. Il colore di fondo è verde intenso che tende a schiarire con la maturazione fino a virare quasi al giallo. Il sovracolore, assai limitato, è presente esclusivamente sui frutti esposti al sole, ed è rosso chiaro, rosato.

CARATTERISTICHE DI STRUTTURA E DI RESISTENZA DEL LEGNO

La vigoria e lo sviluppo della pianta appare buono, anche inferiore a piante di melo rosa. Il portamento sembra standard, globoso e in alcuni casi leggermente assurgente. La chioma è ampia e folta. Il colore di fondo è verde intenso che tende a schiarire con la maturazione fino a virare quasi al giallo. Il sovracolore, assai limitato, è presente esclusivamente sui frutti esposti al sole, ed è rosso chiaro, rosato. La conservabilità risulta scarsa, sia come frutto integro che tagliato. Va sicuramente consumato fresco e si ammacca facilmente. Presenta ammezzimento interno nel caso di sovra maturazione e una volta aperta, la polpa ossida molto velocemente. La sua epoca di maturazione, da fine giugno a metà luglio, coincideva con le operazioni di mietitura e rappresentavano un'ottima occasione per una sosta dissetante approfittando dei suoi frutti.



UTILIZZI GASTRONOMICI

Il prodotto veniva coltivato esclusivamente per uso fresco, in quanto appare di difficile conservazione e si ammacca facilmente con le manipolazioni. Proprio per la delicatezza della polpa, che non resiste a urti, deve essere raccolto non a completa maturazione. Di contro, le migliori caratteristiche organolettiche vengono espresse quando il frutto è virato al giallo chiaro, con sovracolore rosato In passato, veniva sicuramente utilizzato anche per arricchire la dieta degli animali della corte (maiali, conigli). Sicuramente non veniva trasformato o conservato. Anche oggi, si consiglia per il consumo fresco, mentre sono da sperimentare altri utilizzi (dolci, ecc.).

Scheda elaborata da:

GIOVANNI BORRACCINI - AMAP

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria ENZO e IVANO MALAVOLTA - Massignano (AP)

MELA COMENTINA



N° REPERTORIO: 139
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE: Comentina

SINONIMI: Conventina

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Montefeltro,
Comuni di Cantiano e Cagli

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Campo catalogo AMAP di Carassai (AP) e Azienda Agraria Univpm di Agugliano e presso il Vivaio il Sorbo di Antonio Santini - Montefiorentino di Frontino (PU).

CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE

Le sue origini non sono note, e non si può arrivare alla determinazione di una sua epoca di selezione o introduzione certa. È presente nel territorio del Montefeltro da lunga data, in grandi piante isolate, nota come Comentina o Commentina in particolare nella zona di Cantiano e Cagli in collegamento con Gubbio attraverso la via Flaminia. A Gubbio è nota da tempo immemorabile come Conventina, legata pare alla sua presenza nei conventi della zona. In questa zona è stata coltivata sempre in piante isolate fino agli anni '50 quando ancora i tecnici agronomi ne consigliavano il mantenimento, per poi essere completamente abbandonata nei nuovi impianti anche per la sua eccessiva vigoria e per far posto a nuove varietà commerciali [1].
Di grande interesse è però il fatto che i grandi Monasteri della zona di Gubbio per mantenere le grandi comunità monastiche ivi presenti, mettevano a dimora un buon numero di piante fruttifere per poter garantire una produzione costante e differenziata.
Per reperire questo materiale si dovevano necessariamente rivolgere alle vicine Marche dove acquistavano molto materiale vivaistico e c'era quindi un notevole scambio tra le due aree. Il monastero di San Pietro in Gubbio, al tempo abbazia benedettina, acquista a più riprese piccoli alberi da mettere a dimora nell'orto del monastero e nel podere di San Vetturino e costituire il proprio vivaio: *"13 marzo 1794 . Spese fatte per comprare le piantine per fare il vivario nel orto del Monastero, presi da Andrea Flamini di Castelleone (di Suasa) : n. 1350 piantine de meli a bai 20 il cento sc.1 bai 70; n. 1400 piantine di alborcelli a bai 10 il cento sc.1 bai 40; n. 17 meli grandi da piantarsi nelle fosse sc.1 bai 50"* [2]. *Ancora il 23 febbraio del 1794 "sonosi comprate da Andrea Flamini da Castelleone, n. 300 piantine di meli, e n. 100 di peri per terminare di piantare il vivario a Vetturino, a ragione di due paoli il cento bai 80, e più n. 400 piantine di alberi di vite a un paolo il cento bai 40 e finalmente per n. 100 piantine di Mori bai 30"* [3]. Andrebbe sicuramente fatta una verifica approfondita di questo scambio per capire il flusso di varietà e materiale genetico che è avvenuto già al tempo[4]. In ogni caso la presenza di questa varietà in piante storiche nelle zone del Montefeltro e la sua fama tra gli agricoltori della zona, fa presupporre la sua coltivazione da lungo tempo.

(1) F. Rossi , La frutticoltura in Umbria, Indagine preliminare, Perugia, Tip. Perugina 1942 , XX

(2) Archivio di Stato Sez. Gubbio, Fondo San Pietro e Chiese soggette v. 245 n. 205

(3) Archivio di Stato Sez. Gubbio, Fondo San Pietro e Chiese soggette v. 245 n. 189

(4) G.M. Nardelli, Biodiversità Risorse Cultura, Gubbio, Ed. L'Artegrafica, 2006

AREA DI DIFFUSIONE

Marche area Montefeltro, Urbania, Cagli, Cantiano e Umbria area Gubbio, Pietralunga, Gualdo Tadino

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

ALBERO

Vigoria elevata con portamento globoso assurgente.

FOGLIA ADULTA

Di forma ellittico allungata e di colore verde scuro, di medie dimensioni, con margine bicrenato , la pagina inferiore è mediamente tomentosa, il picciolo è lungo mediamente 30 mm. e presenta una colorazione antocianica alla base.

INFIORESCENZA

I fiori sono riuniti in corimbi con 5 fiori ciascuno.

FIORI

La corolla ha un diametro medio piccolo (mm 37-38) i petali sono ovali e in piena antesi si possono sovrapporre leggermente, la colorazione è bianca mentre allo stadio di bottone fiorale è prevalentemente porpora. Lo stigma si trova decisamente al di sopra delle antere.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Di forma prevalentemente tronco conica , di pezzatura medio grande , cavità peduncolare molto stretta con peduncolo corto (8 mm) e piuttosto sottile, la cavità peduncolare è invece larga. La buccia è liscia con rade lenticelle poco evidenti; il colore di fondo va dal verde pieno al verde giallastro e piccole aree di sovracolore rosa chiaro uniforme non striato. A volte presenta una lieve rugginosità alla cavità peduncolare e anche sparsa, mai nella cavità calicina.

CARATTERI DELLA POLPA

Di colore bianco, presenta una buona fermezza e croccantezza.

CARATTERI DEL SUCCO

Buona presenza di succo.







ENDOCARPO

Allungato e le logge carpellari chiuse, i semi ovali.

FENOLOGIA

La fioritura avviene prevalentemente in epoca medio tardiva, seconda decade di aprile, o anche 3-4 giorni dopo a seconda delle condizioni pedoclimatiche e altitudine. I frutti vengono tradizionalmente raccolti la prima decade di ottobre e terminano la maturazione in fruttaio. Sono molto serbe voli alle giuste condizioni di temperatura e buio. Possono conservarsi anche per 5-6 mesi

PRODUTTIVITÀ

Media e costante.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Suscettibile alla carpocapsa visto la sua tardività, non si sono osservate patologie fungine rilevanti nelle piante osservate.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE

L'albero è di grande rusticità e di grande sviluppo, tradizionalmente non viene sottoposto a potatura e essendo innestato solitamente su portainnesto franco raggiungeva dimensioni ragguardevoli. Fruttifica sia sulle lamburde che sui rami misti Sono presenti grandi piante isolate in zone alto collinari in luoghi freschi e spesso vicino a fonti d'acqua.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Il frutto era coltivato per lo più per il consumo fresco vista la sua grande serbevolezza, data anche dalla buona componente acida.

UTILIZZI GASTRONOMICI

La mela Conventina data la sua buona pezzatura, la sua serbevolezza e le sue buone qualità organolettiche potrebbe essere un buon prodotto territoriale anche per la sua presenza storica da valorizzare.



Scheda elaborata da:

ISABELLA DALLA RAGIONE - Fondazione Archeologia arborea

Aziende coltivatrici: nell'area del Montefeltro il materiale è stato recuperato da Antonio Santini del Vivaio il SORBO - Montefiorentino di Frontino (PU), da due piante centenarie in terreno abbandonato di lato ad un rudere nell'area "ORSAIOLA" del Comune di URBANIA.

Rilevati poi anche grandi esemplari in zona Cantiano - Cagli (PU)

MELA RUZZETTA



N° REPERTORIO: 155
inserita il 15.12.2022

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Malus*

SPECIE: *domestica* Borkh

NOME COMUNE: Ruzzetta

SINONIMI: rosa ruzzetta

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Macerata

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Presso Urbano Pallotta,
Località Fiano,
Rocca Maia
Pievebovigliana (MC)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Il nome Ruzzetta e Ruzza si riferisce al carattere rugginoso. Il termine Ruzza o Ruzzetta era più diffuso tra Umbria, Lazio e Marche mentre inToscana è molto usato il termine Roggia, o Ruggine, sicuramente diffuse in tutto l'Appennino da secoli.
Molti dei grandi pomologi e agronomi rinascimentali descrivono le Rugginose, fino a quando dalla fine del 1800 quando alcuni le cominciano ad associare alle Renette grigie, per affinità di colore. Ulisse Aldovrandi (1522-1605) in Dendrologiae naturalis descrive "*mala Aeruginosa, vel ferruginosa maiora, vel minora*" e in Iconografia plantarum fa una delle prime rappresentazioni delle rugginose. Costanzo Felici nel 1565 nel suo Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo, nomina "*la mela pera o brutta e buona o ruggine*" facendo peraltro capire che il carattere rugginoso non è sinonimo di bellezza.
Anche Agostino Gallo (1499-1570) nel suo trattato "Le vinti giornate dell'Agricoltura e dè piaceri della villa, scrive "*Vi sono similmente due sorti due sorti di pomi rugginenti, ma sono in maggiore reputazione i garbi, che i dolci; perciocché, sicome i dolci sono buoni da mangiare poco più del Natale, per essere dapoi passi, e divenuti piccioli; così i garbi cominciano all'hora esser perfetti, e durano più mesi. Et oltra sono più grossi, più sodi, e più saporiti de dolci, sono ancora molto buoni per farne composta d'ogni tempo*".
Giorgio Gallesio sottolinea nei suoi "I giornali di viaggi 1810, (Accademia dei Georgofili, Firenze 1995) che sia nel Centro che nel Nord Italia sono presenti le mele rugginose "*paesi che ricchissimi sono però di mele Rugini di molte varietà, altre dolci alte gorbe e quasi tutte di polpa fina e gustosa*" Inoltre sempre il Gallesio nella sua Pomona Italiana ossia Trattato degli alberi fruttiferi 1817-1839 , (Pentagora 2021) comunque descrive la Borda o Ruggine: " *Essa cuopre le botteghe dei fruttivendoli per tutto l'inverno non solo a Firenze ed a Pisa ma in quasi tutto i paese che resta fra la Magra e il Tevere. Ne ho vedute ancora a Roma, ma non ne ho più trovate in Napoli, né mi è riuscito di averne contezza dai dilettanti di frutti di quella Capitale. La Lombardia, che è il paese delle mele, non conta la Borda fra le sue varietà, siccome non si trova nello Stato Veneto, nel Milanese, e nel Piemonte.*
Mentre Domenico Tamaro in Trattato di frutticoltura Hoepli ed Milano 1900 mette tutte le rugginose nel gruppo delle Renette grigie. Molon nella sua Pomologia Hoepli editore, Milano 1901, distingue invece la
mela Borda detta anche Mora e rimanda alla descrizione del Gallesio.
Questa variabilità di descrizioni e opinioni è comunque sintomo della grande diffusione di questo nutrito gruppo di mele rugginose, di cui può far parte questa ritrovata nelle Marche come mela Ruzzetta o anche Rosa Ruzzetta, che ha le sue specificità. Presente ancora in piccoli mercati locali del maceratese.

AREA DI DIFFUSIONE

Tutto il Centro Italia, il gruppo varietale presenta nomi diversi.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

ALBERO

Vigoria elevata con portamento espanso.

FOGLIA ADULTA

Sia delle lamburde che dei rami vegetativi, ha la stessa dimensione, piccola è di forma ellittica allargata forma, il margine è crenato,

il colore è verde scuro nella pagina superiore e media tomentosità nella pagina inferiore.

INFIORESCENZA

I fiori sono riuniti in corimbi con 6 fiori ciascuno.

FIORI

La grandezza del fiore è media e i petali hanno forma ellittica arrotondata. Allo stadio di bottone fiorale il colore è rosa chiaro, in piena antesi il colore è bianco e i petali si toccano. Lo stimma è posizionato sopra le antere.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Il frutto è piccolo (mediamente gr. 60-70). Il colore della buccia è giallo verdastro con qualche striatura rossa, ma a seconda delle annate è quasi completamente coperto di rugginosità. Tale rugginosità si presenta precocemente. La forma è oblata, leggermente asimmetrica. Non presenta costolature, è presente un medio coronamento, la cavità calicina presenta è piuttosto larga, la cavità peduncolare è mediamente stretta, il peduncolo è corto e tozzo. Le logge carpellari sono strette e chiuse e contengono semi ellittici





CARATTERI DELLA POLPA

Di colore bianco, fine ma non troppo succosa. Croccante acidula.

CARATTERI DEL SUCCO

Acidulo e non troppo abbondante.

ENDOCARPO

Forma, dimensione, note.

FENOLOGIA

La fioritura avviene tardivamente, normalmente la seconda e la terza decade di Aprile. La raccolta è tardiva. Tradizionalmente avviene alla fine di ottobre, per essere riposto in luogo fresco e asciutto. Così si conserva in genere fino alla primavera successiva solo perdendo un po' di acqua.

PRODUTTIVITÀ

Sulle piante osservate è stata rilevata alternanza.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Non sono state osservate particolari patologie e suscettibilità.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE

Le piante osservate si trovano in area di alta collina e in forma isolata, in terreni piuttosto poveri, ovviamente non irrigui. Non vengono sottoposte trattamenti. Risultano essere piuttosto rustiche e poco esigenti.

Il frutto anche se piccolo è risultato conosciuto e ricercato nella zona di coltivazione, nei piccoli mercati, per consumo fresco o per conservazione. Non si sono fatte osservazioni ancora sulle eventuali cure colturali come la potatura per aumentare eventualmente leggermente la pezzatura e diminuire l'alternanza.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il prodotto è ricercato nei mercati locali per il sapore e la serbevolezza. Potrebbe rappresentare localmente una piccola risorsa integrativa nelle aziende locali, senza troppo aggravio di manutenzione. Inoltre occuperebbe dei terreni poco vocati ad altre colture.

Scheda elaborata da:

ISABELLA DALLA RAGIONE - Fondazione Archeologia arborea

Aziende coltivatrici: due piccole aziende in località Pievebovigliana di cui il più anziano URBANO PALLOTTA presso località Fiano, Rocca Maia



PERA ANGELICA DI SERRUNGARINA



N° REPERTORIO: 31
inserita il 16.02.2006

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis* L.

NOME COMUNE: Angelica

SINONIMI: Santa Lucia

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Areale collinare (PU)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

È una pera di origine non precisata, descritta da Gallesio nella sua "Pomona" all'inizio del 1800. Era ancora molto diffusa in Italia, soprattutto nel veronese e in Romagna, fino agli anni '60.
Oggi è presente in collezione nazionale con il sinonimo di Santa Lucia. Tuttavia non è possibile al momento confermare che il clone coltivato a Serrungarina sia lo stesso presente in collezione con il nome di Santa Lucia. Nel Comune di Serrungarina e in alcuni comuni limitrofi la coltivazione della pera Angelica persiste presso alcuni agricoltori, che conservano esemplari di oltre 70 anni e coltivano impianti più recenti per un ammontare stimabile in 50 t di prodotto per anno. La coltivazione presenta alcuni problemi perché: I) fortemente alternante e imprevedibile con difficoltà di allegagione; II) i costi di produzione sono proibitivi per la dimensione elevata degli alberi; III) alcune malattie sono di difficile controllo; IV) la qualità dei frutti non è sempre all'altezza delle aspettative, per cui una parte del prodotto viene indirizzata alla trasformazione in distillato. Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare. Di recente, in seguito alla rivalutazione, è coltivata anche in impianti specializzati, in quattro aziende del Comune di Serrungarina.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Medio-elevato vigore, dal portamento assurgete o espanso; fruttifica prevalentemente su rami misti.

FOGLIA ADULTA

Foglie piccole, ellittiche con margine dentato. Picciolo lungo.

INFIORESCENZA

Corimbo di 7 fiori, peduncolo medio.

FIORI

Petali arrotondati, bianchi.

IMPOLLINAZIONE

Incrociata con altre varietà di pero locali.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Medio, piriforme, peduncolo medio grosso.
La buccia è leggermente rugosa, gialla a maturità con un bel sovracolore rosso al sole.

CARATTERI DELLA POLPA

La polpa è bianco giallastra, fondente.

CARATTERI DEL SUCCO

Molto succoso; dolce-acidulo.

ENDOCARPO

Torsolo piccolo.

PERICARPO

Sono presenti piccole lenticelle.

FENOLOGIA

Germogliamento e fioritura intermedie.

PRODUTTIVITÀ

L'albero è molto produttivo, soffre la siccità. Richiede potatura lunga.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

È molto suscettibile a psilla e ticchiolatura.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Viene coltivata su franco, presenta elevato vigore e problemi di allegagione.
Durante la stagione vegetativa può essere colpita da ticchiolatura e da psilla.
È necessaria quindi una particolare cura della concimazione per evitare squilibri vegetativi che possono ulteriormente peggiorare la già elevata sensibilità.
Sono in corso prove agronomiche per la selezione del clone migliore, del portinnesto più adatto e della tecnica di potatura migliore.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La varietà viene raccolta a fine agosto-primi di settembre e in pochi giorni è pronta per il consumo fresco. Il frutto è molto succoso, dolce aromatico, e si conserva in frigorifero per alcuni mesi.
Fuori frigo per 3-4 settimane.
Sono noti prodotti trasformati, distillati e in cucina con alcuni piatti ormai famosi nei ristoranti della zona.

Scheda elaborata da:

D3A - Università Politecnica delle Marche.

PERA ROSSINA



N° REPERTORIO: 80
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis* L.

NOME COMUNE: Rossina

SINONIMI: Rosina

RISCHIO DI EROSIONE: Medio. Varietà locale diffusa presso diversi agricoltori

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Montefeltro

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)
Azienda Agraria Didattico-Sperimentale "Pasquale Rosati" Università Politecnica delle Marche Agugliano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Scarse le notizie storiche riferite a pera 'Rossina' o 'Rosina'. La sua area di diffusione è rimasta circoscritta alla zona di ritrovamento.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Albero di elevato vigore, di media ramificazione (tipo Conference), portamento semi-eretto, con fruttificazione sulle lamburde e sui rami misti (a grappolo), internodi di lunghezza media, con un numero di lenticelle medio. Foglia grande, con forma della base e dell'apice acuti, con margine dentato di tipo crenato, picciolo medio, con distanza media delle stipule dalla base del picciolo.
Epoca di raccolta intermedia, da inizio agosto a metà settembre. Frutto sferoidale, piccolo, colore di fondo verde-giallastro, sovracolore rosso-arancione poco esteso, peduncolo lungo e sottile, diritto rispetto all'asse, cavità peduncolare poco profonda, cavità calicina poco profonda ed ampia. Polpa di tessitura, consistenza e succosità medie.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Pero ben adattato alle aree interne di origine, di produttività elevata e costante, impianto su portinnesto medio-vigoroso, allevamento a vaso a media densità. Il frutto è molto apprezzato sia per il consumo fresco che per la trasformazione artigianale (marmellate).







Scheda elaborata da:

D3A - Università Politecnica delle Marche. ISABELLA DALLA RAGIONE - Archeologia Arborea.

Vivaio Il Sorbo - Montefiorentino di Frontino (PU).

AZIENDA COLTIVATRICE: DUE ALBERI COLTIVATI da LARGHETTI GIUSEPPE - Montefiorentino di Frontino (PU).

PERA DEL PERDONO



N° REPERTORIO: 81
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis* L.

NOME COMUNE: Pero del Perdono

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato. Pochi esemplari nell'area autoctona

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Montefeltro

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)
Azienda Agraria Didattico-Sperimentale "Pasquale Rosati" Università Politecnica delle Marche Agugliano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Non ci sono notizie su documenti e in letteratura storica di questa pera. La sua area di diffusione è rimasta molto circoscritta alla zona di origine.

Note - *Il nome deriva dalla sua epoca di maturazione che ricade nel periodo della Festa del Perdono di Assisi.*

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Albero di medio vigore, ben ramificato (tipo Conference), portamento espanso, con fruttificazione sulle lamburde e sui rami misti, internodi di lunghezza media, con poche lenticelle.

FOGLIA

Foglia di medie dimensioni, con forma della base ad angolo retto e dell'apice acuta, con margine senza dentatura, picciolo di lunghezza media, con distanza corta delle stipule dalla base del picciolo.

FRUTTO

Frutto piriforme, di pezzatura media, colore di fondo verde, sovracolore assente, peduncolo lungo di medio spessore, obliquo rispetto all'asse, cavità.

CARATTERE DELLA POLPA

Polpa di tessitura media, tenera, succosa.

PRODUTTIVITÀ

Epoca di raccolta intermedia, da fine luglio a inizio agosto.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Pera estiva, produttiva, adatta ad essere impiantata su portinnesti di vigore medio-elevato, allevamento a fusetto a media densità. Albero poco suscettibile alla Psilla. Il frutto è apprezzato per il consumo fresco in epoca precoce.



Scheda elaborata da:

D3A - Università Politecnica delle Marche. ISABELLA DALLA RAGIONE - Archeologia Arborea.

Vivaio Il Sorbo - Montefiorentino di Frontino (PU).

AZIENDA COLTIVATRICE: AGOSTINI GIUSEPPE - San Sisto di Piandimeleto.

PERA CANNELLINO



N° REPERTORIO: 83
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis* L.

NOME COMUNE: Cannellina

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato. Pochi esemplari nell'area di autoctonia

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Area del Conero e dell'Ascolano

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il pero denominato "Cannellino" nome che probabilmente deriva dalla forma allungata , ha origine sconosciuta ma risulta conosciuta e coltivata in varie zone della Regione Marche da oltre 60 anni. A seconda della zona coltivata assume vari nomi tra cui cannellino o cannellina, cannella.
Area di diffusione: Segnalato sia nell'area del Conero che nell'Ascolano.
Purtroppo le aziende coltivatrici sono poche in quanto le piante originariamente coltivate in coltura promiscua a seminativo, con il diffondersi della meccanizzazione, o sono state espiantate o sono disseccate a causa delle lavorazioni profonde.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Anticamente innestato su franco, molto vigoroso, portamento standard o leggermente assurgente, chioma ampia e folta.

FOGLIA ADULTA

Forma quasi rotonda comunque ovoidale, con margine intereo, glabra, verde scuro ma brillante, dimensione medie con picciolo lungo.

INFIORESCENZA

Struttura, forma, numero medio fiori, note.

FIORI

Struttura, forma, colore, note.

IMPOLLINAZIONE

Auto fertile.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Colore di fondo verde, tendente al verde chiaro. Scarsa presenza di sovraccolore, generalmente presente solo alla raccolta, di colore rosso vinoso. La forma del frutto è quella classica, allungato, abbastanza snello. Con i moderni portinnesti il frutto appare leggermente più tozzo, meno snello. Presenta una leggera concavità nella zona calicina. La pezzatura è medio - piccola.

CARATTERI DELLA POLPA

Ha colore bianco crema, tessitura media. Si avvertono chiaramente gli scleridi della polpa che tuttavia appare gustosa, succosa e di buon sapore. Abbastanza consistente con frutto in maturazione. Matura però assai in fretta e perde rapidamente la consistenza fino ad arrivare all'ammizzimento interno.

CARATTERI DEL SUCCO

Il succo appare di colore chiaro, di buon sapore

FENOLOGIA

Germogliamento medio, con fioritura precoce ed abbondante. L'epoca di maturazione è assai precoce e generalmente va dalla fine di giugno ai primi di luglio,

in corrispondenza delle operazioni di mietitura. Il frutto non mantiene molto, deve essere raccolto e consumato in fretta. Presenta una cascola alla maturazione elevata.

PRODUTTIVITÀ

Generalmente produttivo anche se sensibile all'alternanza di produzione.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

In pieno campo su franco, la pianta appare assai rustica.



Scheda elaborata da:

GIOVANNI BORRACCINI - AMAP

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Anticamente era innestata e coltivata esclusivamente su portainnesto franco da cui si originava una pianta assai rustica, adattabile ad ogni tipo di terreno, frugale, molto vigorosa (alcuni esemplari superavano ampiamente i 6-7 ml di altezza), con un ottimo apparato radicale ma dalla lenta messa a frutto.
Le ultime piante segnalate, sono coltivate in prossimità di abitazioni o di strade.
In questo caso, le cure colturali quando presenti, si limitano esclusivamente ad una potatura invernale. Per i nuovi impianti, si utilizzano portinnesti sicuramente meno vigorosi del franco (es. BA 29 e Cotogno) ma più sensibili al calcare del terreno. Con i nuovi portinnesti, si segnalano anche leggere modifiche nella forma del frutto che appare più tozzo. Si consiglia inoltre, l'adozione di sistemi di allevamento e conduzione moderni che rendano tale coltura meno onerosa.
Il frutto risulta di dimensioni medio-piccole, con gambo lungo, consistenza medio-scarsa. Il sapore è buono, mentre il colore di fondo è verde intenso che tende a virare al giallo durante la maturazione. Il sovracolore, presente esclusivamente sui frutti esposti al sole, è rosso vinaccio. Sul frutto sono presenti molte lenticelle. L'utilizzo è limitato al consumo fresco. Il frutto risulta di difficile conservazione in quanto assai delicato e a maturazione ammezzisce all'interno. La sua epoca di maturazione, coincideva con le operazioni di mietitura e le sua piante maestose, rappresentavano un'ottima occasione per raffrescarsi alla sua ombra e dissetarsi dei suoi frutti
Indicato per una produzione precoce in quanto precede la Coscia.

PERA GIARDINA

N° REPERTORIO: 95
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis* L.

NOME COMUNE:
Pera Giardina

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato. Pochi esemplari nell'area di autoctonia

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Area del Conero e Pollenza (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

FRUTTO

Posizione diametro massimo: *leggermente verso il calice*

Dimensione: *media*

Forma di profilo: *convessa*

Colore di fondo della buccia a maturità: *giallo-verde*

Lunghezza del peduncolo: *lungo*

EPOCA DI MATURAZIONE PER LA RACCOLTA

Precoce.

Scheda elaborata da:

D3A - Università Politecnica delle Marche.

AZIENDA COLTIVATRICE: UN ALBERO COLTIVATO presso l'azienda Bioagriturismo RAMBONA di CUCCAGNA LUIGI e RENZO - Pollenza (MC)



PERA SPADONA ESTIVA

N° REPERTORIO: 111
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis* L.

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA (*): cultivar locale SPADONA ESTIVA

SINONIMI: Spadona d'estate, Spadona, Spadona d'Italia, Spada

RISCHIO DI EROSIONE: Medio

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Italia Centro-Meridionale e nel Bacino del Mediterraneo

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Università Politecnica delle Marche
Azienda Agraria Didattico-Sperimentale - Agugliano (AN)
Azienda Agraria Sperimentale AMAP Carassai (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Varietà antica, già presente nel 1700 nelle Pomone italiane, descritta a tempo di Cosimo III de' Medici da Micheli e successivamente da Gallesio. Diffusa fino all'inizio degli anni '60 nelle aree collinari marchigiane e utilizzata come primizia. Attualmente viene coltivata in pochi esemplari da alcuni agricoltori ed è stata sostituita da Coscia perché più serbevole.
L'origine geografica e genetica sono sconosciute.
Presente nelle collezioni del germoplasma locale, nell'Italia Centro-Meridionale, nel Sud della Francia e in Spagna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Di interesse per la buona produttività e adattabilità al clima del Centro Italia. Facile da coltivare su cotogno.

ALBERO

Albero di vigore medio-elevato, ben ramificato, portamento semi-eretto, con abbondante fruttificazione su rami corti, produttività elevata. Rami di un anno grigio-marrone, con internodi di media lunghezza.

FOGLIA ADULTA

Foglia di medie dimensioni, con forma acuta della base e dell'apice, margine con dentatura, picciolo lungo, con distanza corta delle stipule dalla base del picciolo.

FIORI

Fiore rosaceo, bianco, con petali rotondeggianti, raggruppati in infiorescenze da 5-7 fiori. Fioritura precoce, di elevata entità. Autoincompatibile.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Frutto piriforme ovale allungato, di pezzatura media (simile a Coscia o poco più grande), colore di fondo verde chiaro, sovracolore assente o lievemente soffuso di rosso, rugginosità assente, peduncolo medio, di medio spessore, obliquo rispetto all'asse, cavità peduncolare assente, cavità calicina poco profonda.



CARATTERI DELLA POLPA

Polpa bianca, di tessitura media, croccante, mediamente consistente, succosa, con lieve presenza di sclereidi in prossimità delle logge, leggermente profumata, sapore buono.
Serbevolezza scarsa. Sensibile a ticchiolatura.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Varietà estiva, molto produttiva, adatta ad essere impiantata su cotogno in terreni non calcarei e allevata in parete a media densità.

Limitare le concimazioni azotate.
Il frutto è apprezzato per il consumo fresco in epoca precoce, con limitata durata post raccolta.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Frutto destinato al consumo fresco; data la scarsa serbevolezza la destinazione è soprattutto locale.



Scheda elaborata da:

Prof. DAVIDE NERI e dott. GIORGIO MURRI - Università Politecnica delle Marche Azienda Agraria Didattico-Sperimentale “Pasquale Rosati” - Agugliano (AN).

Foto: prof. Davide Neri e dott. Giorgio Murri

AZIENDA COLTIVATRICE: Università Politecnica delle Marche - Azienda Agraria Didattico-Sperimentale - Agugliano (AN); consistenza 6 alberi in produzione; Azienda Agraria Sperimentale AMAP - Carassai (AP); consistenza 5 alberi in produzione.

PERA COSCIA PRECOCE



N° REPERTORIO: 112
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis* L.

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA (*): cultivar locale COSCIA PRECOCE

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Valdaso

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Università Politecnica delle Marche
Azienda Agraria Didattico-Sperimentale - Agugliano (AN)
Azienda Agraria Sperimentale AMAP - Carassai (AP)
Azienda Agricola Pieragostini Mario
C.da S. Antonio - Petritoli (FM)

CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE

Origine genetica: incrocio eseguito da Ragionieri nel 1910 ("Precoce di Cassano" x "Coscia"). *Origine geografica:* Italia Centro-Meridionale.
Area di diffusione: nelle Marche questa cultivar era diffusa fino all'inizio degli anni '60 soprattutto in Valdaso, per mercati locali. Oggi è coltivata da un unico agricoltore (circa 200 piante) come primizia e per aprire il mercato della pera Coscia.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Varietà adatta ad essere coltivata in ambienti di pianura o collinari, possibilmente con esposizione a sud per esaltare l'epoca precoce di raccolta.

ALBERO

Albero di vigore medio-elevato, ben ramificato (tipo Conference), portamento espanso, con fruttificazione sui rami misti e sulle lamburde, rami di un anno grigio-marrone, con internodi lunghi e poche lenticelle.

FOGLIA ADULTA

Foglia di medie dimensioni, con forma acuta della base e dell'apice, margine senza dentatura, picciolo lungo, con distanza corta delle stipule dalla base del picciolo.

FIORI

Fiore rosaceo, bianco, con petali rotondeggianti, raggruppati in infiorescenze da 5-7 fiori. Fioritura precoce, di elevata entità. Autoincompatibile. Epoca di raccolta precoce, a inizio luglio (12-15 giorni prima di Coscia).

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Frutto piriforme, di pezzatura piccola (peso medio 65 g), colore di fondo verde-giallastro, sovracolore assente o lievemente soffuso rosso-rosato, rugginosità assente, peduncolo lungo, sottile, leggermente obliquo rispetto all'asse, cavità peduncolare e calicina assenti.



CARATTERI DELLA POLPA

Polpa bianco-gialla, di tessitura fine, tenera, succosa, senza sclereidi, leggermente profumata, di buon sapore. Serbevolezza scarsa, sensibile all'ammezzimento (scarsa tenuta in pianta e in frigoconservazione). Produttività elevata. Albero sensibile agli attacchi di *Psilla pyri* ma in minor misura della varietà Coscia.





COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Pero precoce a maturazione estiva, produttivo, adatto ad essere impiantato su portinnesti di vigore medio (attenzione al tenore di calcare attivo del terreno nel caso in cui si impiega il cotogno come portinnesto), con allevamento in parete a media densità, con potatura lunga. Varietà coltivabile in agricoltura integrata e biologica, con limitati apporti azotati. Di interesse per la vendita locale e per aprire il mercato della pera Coscia. La scarsa serbevolezza e la sensibilità all'ammezzimento (scarsa tenuta in pianta e in frigoconservazione) ne limita la commercializzazione.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Frutto destinato al consumo fresco; data la scarsa serbevolezza la destinazione è soprattutto locale.

Scheda elaborata da:

Prof. DAVIDE NERI e dott. GIORGIO MURRI - Università Politecnica delle Marche Azienda Agraria Didattico-Sperimentale "Pasquale Rosati" - Agugliano (AN).

Foto: Giorgio Murri e Davide Pieragostini

Aziende coltivatrici: Azienda Agricola Pieragostini Mario - Contrada S. Antonio, Petritoli (FM); consistenza: superficie 2.000 m^2 circa, 200 alberi in piena produzione; Università Politecnica delle Marche - Azienda Agraria Didattico-Sperimentale - Agugliano (AN); consistenza 20 alberi in allevamento; Azienda Agraria Sperimentale AMAP - Carassai (AP); consistenza 5 alberi in allevamento.

PERA SPINA



N° REPERTORIO: 154
inserita il 15.12.2022

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Pyrus*

SPECIE: *communis* L.

NOME COMUNE:
Spinacapi

SINONIMI: Spina, Coccia d'Asino, in Veneto Trentosso, nelle Marche Tozza, Seduta, San Martino

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Storicamente lungo la fascia Est dell'Italia, dal Veneto all'Abruzzo.

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Campo catalogo AMAP - Carassai (AP)

CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE

Nel 1564 Agostino Gallo nel suo 'Le vinti giornate dell'agricoltura et de piaceri della villa'dedica a questa varietà un piccolo trattato "*Trattato dè peri di Spina: Poi quando posso lodo i peri di Spina, perciochè vengono in copia ogni anno, e sono delicati cotti, e in composta; e più essendo conditi col mele, o col zucchero; et gli alberi campano le centinara di anni, e vengono più alti di tutti gli altri assai. Oltra che, pigliando essi peri ben maturi, se ben fussero i caduti dall.arbore, e cavando tutto il lor succo; e facendolo bollire fin che ha alquanto di corpo, all'hora sarà di tal delicatezza, che avanzerà di gran lunga il sapore che facciamo di une migliori con spicierie per mangiar a tavola tutto l'anno. Et questi bastano*".
Giorgio Gallesio nella sua Pomona Italica (1817-1839) sostiene "*Il pero Spino è una varietà che si può chiamare Italiana. Essa trovasi solamente nella nostra Penisola, e vi è così generalizzata, che forma, quasi da per tutto, il fondo del commercio dei Frutti d'Inverno, e l'ornamento giornaliero di tutte le tavole*". Il pomologo asserisce che il pero Spino sia addirittura da riferirsi alla "*pera Picena degli Antichi, che era celebratissima in Roma e che gareggiava colle Pere Sigine e colle Sirie*". Riprende questa tesi anche il Tamaro nella sua "Frutticoltura da grande reddito" e comunque "*In ogni caso questa varietà si diffuse in tutta Italia; la troviamo in Sicilia probabilmente sotto il nome di Ucciardona come fa cenno il Molon; in Abruzzo porta il nome di per inverno o pera Spina...*" Evidentemente molto diffusa anche nelle Marche risulta citata già nel 1715 nella lettera che il Signor Marcolini di Fano manda al Marchese Bufalini di San Giustino per accompagnare le marze di pera da innestare "*Dal cavaliere Marcolini, li peri nuovi del suo orto da mandarmene qua le marze 1715. Illustrissimo Signor Calendissimo, Mi spiace che il Marchese mi abbia ritardati i suoi comandi solo a questo tempo, in cui gli alberi già risentiti sono tutti pieni di fiori e quasi anche di foglie, ne più sono buone le marze da innestare. Ho ricapate queste che le invio nell'annessa scatola e sono delle due migliori specie di frutti da inverno che io abbia, che vedrà segnate distintamente col loro nome; anzi una d'esse, che è la Spina di Carpi, se non mi inganno, è la stessa di cui il padre di Maddalena pigliò l'anno scorso alcune poche pere; ma avrei voluta la consolazione intiera di servirla di bachellate (*marze n.d.a.*) più scelte e di altre varie specie. A questo fine le invio la nota dei migliori frutti, che io abbia acciocché veda Vs. Ill.ma se si è promessa e quando ne abbia bisogno mi dia l'onore di provvederla nell'anno avvenire con marze più elette mentre queste ha bisognato prenderle né siti più freddi, ove non siano tutti fuori i germogli. Può credere, Signoria Illustrissima, ma che è per le tante obbligazioni che le professo e per la distinta venerazione che ho per il suo gran merito, ho rammarico che mi fugga questa piccola occasione di servirla como tanto ambisco onde supplicandola compensarmelo con l'onore di altri suoi stimatissimi commandi, le faccio per fine devotissima riverenza. Fano, li 6 Aprile 1714 Devotissimo e obbligatissimo servitore Lodovico Marcolini Frutti da estate: Burèe bianca, Burèe grisa, Regina d'Estate, Angelica, Spadona, Gerusalemme. Frutti da inverno: Spina di carpi, Virgolè, S. Germana, Bergamotta del Bugì, Casseri, Buon Cristiana da inverno. Questa è preziosissima e dura assai, ma convien innestarla sul cotogno; altrimenti fa i frutti pietrosi. Tutte le sudette specie sono ottime, e grosse, tranne la Casseri, che è buona ma più piccola. La Spina di Carpi è però la regina di tutte, e di ottimo sapore e cominciando a maturarsene qualche una nell'ottobre, quando si colgono, seguitano a maturare partitamene tutto l'inverno a questo tempo a poco a poco*".
(Archivio e la Biblioteca della Famiglia Bufalini di San Giustino. Busta 12 'Memorie familiari', registro 2A, carta 22) .
Inoltre sempre gli stessi marchesi fanno arrivare dalle Marche numerose piante da mettere in giardino nel pomario: "*Nota di pere che si sono messe nel giardino, che poi col tempo sono perite o cambiate", 1712 Spalliera di peri lungo il muro comincia da fra Luca: 1* Pero Garavello di Cortona*, 2* Pero del Duca di Cortona*, 3* Pero Garavello di Cortona*, 4* Pero Garavello di Cortona*, 5* Pero del Duca di Cortona*, 6* Melo gentile grossa di Sestino*, 7* Pero Spino di Montalboddo *(l'attuale Ostra n.d.a.), 8* Pero Francese bianco di Montalboddo*, 9* Pero Bergamotto di Cortona*,*

10 Melo rosso dentro o incarnato di Sestino, *11* Pero Massimo del giardino, *12* Pero moscatellone d'inverno di Cortona, *13* Pero Garavello del giardino, *14* Mele incarnate di Sestino, *15* Pero Battaglia di Montalboddo, *16* Pero S.Lucia di Montalboddo, *17* Pero Albello di Genova, *18* Pero Massimo del giardino, *19* Pero Cosimo di Cortona, *20* Pero Bergamotto del giardino, *21* Pero Cosimo di Cortona, *22* Pero Satiati del giardino, *23* Pero Garavello di Pesaro, *24* Pero Riccardo di Firenze, *25* Mela Calamagna della Fratta, *26* Pera Bergamotta grossa del giardino, *27* Pera Riccarda di Cortona, *28* Mela grossa del Sig. Titi, *29* Pera del Duca di Roma, *30* Pera del Cardinale di Cortona, *31* Pero Satiati del giardino, *32* Pera del Cardinale di Roma, *33* Pera moscatellona d'inverno di Cortona, *34* Pera del Duca di Firenze. *Fosso lungo la ragnara detta spalliera comincia dal Paradiso: 1* Pera Riccarda di Firenze, *2* Pero Garavello di Pesaro, *3* Pera del Cardinale di Cortona, *4* Pero Garavello di Pesaro, *5* Pera del Cardinale di Roma, *6* Pere garofane di Cortona, *7* Pere Cosime di Firenze, *8* Pere Garofane di Pesaro, *9* Pere Garofane di Cortona, *10* Pere Cosime di Cortona, *11* Pere Bergamotte di Pesaro, *12* Pere Moscatellone d'inverno di Cortona, *13* Mele Cupolone di Sestino, *14* Mele incarnate di Sestino, *15* Pere d'oro del giardino, *16* Pere Moscatelle del giardino, *17* Mele di San Maiano, *18* Pere Roggie del giardino, *19* Mele incarnate di Sestino, *20* Pere Roggie del giardino, *21* Pere d'oro del giardino, *22* Pera Garavella di Pesaro, *23* Mele zucche grosse di Sestino, *24* Pera Garavella della Fratta, *25* Mele Calimera di Castello, *26* Pera della Fratta, *27* Pera buona Christiana di Cortona, *28* Pera Bergamotta di Pesaro, *29* Pera Riccarda di Firenze, *30* Pera del Duca di Firenze, *31* Pera Cosima di Firenze". (A.B.S. busta 272 Disegni relativi a San Giustino) .
Dalla provincia di Pesaro, alla provincia di Ancona, alla provincia di Fermo era diffusa in tutta la regione in quanto ritenuta un frutto importante. la pera Spina chiamata Spinacarpi, Tozza, Seduta, San Martino, era coltivata in grandi alberi isolati, o nei frutteti familiari.

AREA DI DIFFUSIONE

Era diffusa in tutte le provincie marchigiane.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

A sviluppo notevole con chioma quasi piramidale, fusto eretto e rami eretti.

FOGLIA ADULTA

Di forma ottusa nella parte inferiore e acuta nella parte superiore, con bordo crenato finemente, di dimensioni medio grandi e di colore verde scuro sopra e verde più chiaro nella pagina inferiore.

INFIORESCENZA

Raccoglie mediamente 6-7 fiori ciascuna

FIORI

Nel fiore i petali sono arrotondati e in piena antesi sono separati, Allo stadio di bottone fiorale il colore è leggermente rosa, poi in piena antesi il colore è bianco.

IMPOLLINAZIONE

Necessita di impollinazione incrociata entomofila.

FRUTTO – INFRUTTESCENZA

Il frutto è di media pezzatura (gr. 160-170) di forma turbinata breve e a volte più sferoidale. la posizione di massimo diametro si colloca nella zona equatoriale del frutto. La cavità peduncolare risulta assente o molto piccola, la cavità calicina è poco profonda e stretta. Il peduncolo è lungo e di medio spessore, molto spesso presenta una curvatura e si inserisce ad angolo retto o molto obliqua rispetto all'asse del frutto. La buccia, di medio spessore, è verde giallastra, che poi vira al giallo con la piena maturazione, molte lenticelle piccolissime evidenti e rugginose, che rendono la buccia non perfettamente liscia.



CARATTERI DELLA POLPA

La polpa è di colore bianco, tessitura fine, è dura e compatta, mediamente succosa, frequenti granulosità vicino alla capsula dei semi. Profumata e aromatica.

CARATTERI DEL SUCCO

Mediamente succoso, molto aromatico.

SEMI

Medio grossi, allungati.

ENDOCARPO - EPICARPO

Forma, dimensione, note.

FENOLOGIA

La fioritura avviene la seconda decade di Aprile, la raccolta dei frutti comincia intorno alla fine di ottobre, il frutto poi si conserva a lungo con poca tendenza all'ammezzimento.

PRODUTTIVITÀ

Elevata e costante.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Si ha notizia da letteratura della sua resistenza al Fuoco batterico ma sensibilità alla Psilla e alla ticchiolatura.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED 0RGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

La pianta è a grande sviluppo, e non ama l'innesto su cotogno, dunque va coltivata a forma libera o al massimo fusetto. Produce prevalentemente su lamburde ma a volte anche su brindilli e rami misti. Non ama posizioni ventose. Dalla letteratura del passato si evince che se coltivata in buona posizione soleggiata e in terreno fresco e irriguo, con buona concimazione, i frutti di Spinacarpi aumentano in finezza della polpa e succosità. La sua coltivazione però è in totale decadenza.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Ottima varietà da serbo in quanto resistente all'ammezzimento, ottima dada cottura in quanto esprime tutti i suoi profumi e il grado zuccherino, come da tradizione in molte luoghi di coltivazione, e come tante delle varietà invernali. È anche un frutto resistente alle manipolazioni e facile da trasportare.

Scheda elaborata da:

ISABELLA DALLA RAGIONE - Fondazione Archeologia arborea





SEZIONE VEGETALE

SPECIE ARBOREE

133 Fico a Cuore

134 Fico Pagnotta

135 Fico del Diavolo



FICO A CUORE



N° REPERTORIO: 133
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Moraceae

GENERE: *Ficus*

SPECIE: *Ficus carica* L.

NOME COMUNE:
Fico domestico "a Cuore"

SINONIMI: Robado

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Area Parco Naturale
del Conero (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Sperimentale
AMAP - Carassai (AP)
Azienda Agraria Università
Politecnica delle Marche -
Agugliano (AN)
Aziende ricadenti nell'area
del Parco Naturale del
Conero: Carlo Marconi,
Leo Visart, Serafino
Bellucci, Marina Bottegoni,
Massimo Bolognini,
Alfeo Baldoni, Annunziata
Brasili, Leonardo e
Leonello Santinelli,
Giuseppe Mancinelli

CENNI STORICI

La Documenti storici del 1700 riportano importanti segnalazioni su di una varietà di fico conosciuta come fico "Core". La Marchesa Laura Centofiorini marchigiana che va in sposa alla fine del 1700 al Marchese Filippo Bufalini di San Giustino in Umbria e si fa inviare due varietà di fichi dalle native Marche: *"fichi Neroli venduti, li 30 novembre 1804 ... fichi Cori rimessi alla signora marchesa Laura Bufalini a Città di Castello"*[3]

Ampia descrizione della varietà Fico a Cuore è presente nel Giornale dei viaggi di Giorgio Gallesio, riferendosi alla città di Senigallia il 21 settembre 1820, *"fico a cuore, unifero, verde, campaniforme. A polpa rossa; è questo il Robado dei genovesi ed è il più abbondante ed il più stimato" [...]* Poi riferendosi a Grottammare: *"Grottammare 23 settembre 1820. Il fico in questo litorale vi prospera bene e vi è in quantità. I più stimati sono i seguenti: 1 Il fico a Cuore: è questo il Robado, vi fa alberi bellissimi, vi viene grosso e vi matura come in Genova; egli serve di fio da tavola ma nell'Ascolano serve ancora a seccare". Infine parlando di Fermo: "Fermo 25 settembre 1820: I fichi in questo paese sono gli stessi che sul littorale a press'a poco. Il fico Cuore vi tiene il primo posto [...].* [4]

Nella sua Pomona Italiana il Gallesio inserisce in una scheda apposita il fico Cuore sempre in sinonimia con il Rubado genovese e così viene descritto: *"[...] la pianta non viene grande, e i suoi rami sono rari e sottili. La foglia è picciola, per lo più trilobata, ma di un verde carico. I suoi frutti tutti autunnali, sbocciano nella state dalle gemme della messa nuova e maturano gradatamente in Agosto e Settembre. Sono oblunghi, larghi sulla corona, appuntati presso il peduncolo ed imitanti la forma di una campana, o piuttosto di un cuore, ciò che gli ha fatto dare il nome di Fico Cuore o Fico del Cuore. La buccia dura, compatta, e difficile a staccarsi dal pieno, a cui adere fortemente, è tinta di un verdastro cenericcio, che è spesso alterato dall'azione del Sole, e che, nella massima maturità, prende, nei punti che vi sono più esposti, una tinta di secco. La polpa è rossa, e di un rosso vinoso assai carico. I fiorellini che la formano sono numerosi e sottili, e il miele che gli avvolge è denso e concentrato. Il suo gusto è dolce ma caustico [...]. Questo Fico è molti stimato come frutto fresco, e vi sono dei palati che lo mettono in primo rango fra i fichi da tavola [...] egli si presta ancora alla seccagione e riesce assai buono [...]. Questo fico è uno dei più pregiati e dei più comuni in tutte le Marche, nell'Umbria, nella Sabina e nei contorni di Roma. Esso ricomparisce nel Genovesato, ove cangia il nome di Fico Cuore in quello di Fico Rubado, [...] In questo paese ei vi riesce tanto buono quanto in Fermo, in Macerata, in Ancona, e in altri luoghi dello Stato Romano, ove figura fra i Fichi più squisiti". Nel Trattato di Frutticoltura di Domenico Tamaro del 1901 è descritto, per la verità utilizzando quasi le stesse parole del Gallesio, il fico Cuore senza parlare però dell'origine della varietà: "sinonimo: Rubado. Maturazione: i fichi maturano in agosto e settembre. Clima e terreno: riesce bene in clima caldo, umido ed in terreno grasso, forte. Località ed esposizione: In tutta Italia eccetto, forse, la Toscana e qualche provincia vicina. Descrizione della pianta: Albero medio, a rami sottili, rari, a foglie piccole, per lo più divise in 3 lobi, di un verde carico. Descrizione del frutto: I fichi , tutti autunnali,sbocciano nell'estate dalle gemme della nuova messa, sono oblunghi, larghi alla corona, appuntati vicino al peduncolo, somiglianti ad una campana, o meglio un cuore: la buccia ne è dura, compatta, di un verdastro cenericcio e dalla parte del sole di una tinta di secco nella massima maturità; la polpa è d un rosso-vinoso assai carico; il sapore dolce caustico; tuttavia è molto pregiato come fico da tavola; ma inferiore ai pissalutti, ai dottati, ai brogiotti."* [6] La stessa identica descrizione è ripresa dal Prof. Edoardo Bassi nella sua Frutticoltura aggiungendo un giudizio negativo: *"[...] I fichi, tutti autunnali, sono oblunghi, larghi alla corona, [...] qualità mediocre"*[7].

AREA DI DIFFUSIONE

L'accessione è diffusa nella Regione e, certamente, nell'area del Conero sia nel tratto costiero che in quello collinare; qui è ben conosciuta dai coltivatori come una delle varietà maggiormente presenti nel passato.

(1) Gli Statuti del Comune di Sirolo del 1465 e loro successive riformazioni. Ancona Deputazione di Storia Patria 1938 XVI , Cap. 22 Archivio di Stato di Macerata

(2) Statutorum ecclesiasticae terrae Montis Milonis, Maceratae, Apud Sebastianum Matcellinum 1540

(3) Archivio e biblioteca della famiglia Bufalini di San Giustino Busta 170 registro 454 carta 22

(4) Gallesio G., I giornali dei viaggi. Accademia dei Georgofili, Firenze, 1995

(5) Gallesio G., Pomona italiana , ossia Trattato degli alberi fruttiferi. Pisa 1817-1839

(6) Tamaro D., Trattato di frutticoltura,Ulrico Hoepli ed. Milano 1901

(7) Bassi E., Frutticoltura Unione Tip. Editrice Torinese, Torino 1932

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

L'accessione ha una fruttificazione unìfera con siconi che maturano nella prima decade di settembre. Mostra spesso produzioni abbondanti con 3 o 4 siconi sulle gemme prossime all'apice. Si tratta quasi sempre di esemplari di medio vigore, spesso in condizioni di semiabbandono colturale o isolati nel territorio in campagne o giardini periurbani. La varietà non mostra particolari esigenze in termini di esposizione e caratteristiche pedologiche, essendo diffuso sia sul tratto costiero che su quello più interno e collinare.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

ALBERO

Di buona vigoria, portamento semieretto con chioma compatta; rami di un anno dal
portamento sinuoso caratteristico.

FOGLIA ADULTA

Palmatopartita, prevalente la forma trilobata, con lobo centrale poco pronunciato e circolare, margine appena ondulato; asse maggiore della foglia di circa 18 cm, asse minore circa 17 cm, colore pagina superiore verde intenso, colore pagina inferiore verde chiaro.

INFRUTTESCENZA (SICONIO-FORNITI)

Cuoriforme asimmetrica, colore di fondo verde giallastro con lenticelle bianche irregolari; peso variabile da 60-70 grammi.





CARATTERI DELLA POLPA

Violaceo delicato con cavità cuoriforme all'interno, dolce delicata, con liquido lievemente mieloso.

FENOLOGIA

Varietà unìfera con maturazione dei siconi nella prima settimana di settembre.

PRODUTTIVITÀ

Elevata

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Medio-bassa

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

L'accessione rilevata non mostra particolari esigenze pedoclimatiche che possono essere approfondite in programmi specifici di conservazione e coltivazione. I siconi presentano una buona pastosità e consistenza della polpa dolce e poco granulosa
L'epidermide è mediamente resistente alle manipolazioni e presenta spaccature a maturità che si estendono prevalentemente nel senso longitudinale. Il prodotto si presta sia al consumo fresco che all'essiccazione; negli anni la maturazione oltre il mese di agosto ha certamente limitato questa seconda possibilità, per cui questa accessione è più conosciuta per il consumo fresco.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Si può dire che questa entità gode di un particolare legame con il territorio del Conero.
Ciò può favorire una sua valorizzazione locale con particolare riferimento alla sua coltivazione e consumo negli agriturismi e nelle dimore rurali attive in ambito turistico e vacanziero.
Anche un rinnovato mercato ortofrutticolo di qualità può arricchirsi di questo prodotto identitario ma divenuta marginale negli anni.

Aziende coltivatrici: Carlo Marconi - Leo Visart, Varano di Ancona; Serafino Bellucci, Varano di Ancona; Marina Bottegoni, Varano di Ancona; Massimo Bolognini, Varano di Ancona; Alfeo Baldoni, Svarchi di Numana; Leonardo e Leonello Santinelli, Svarchi di Numana; Annunziata Brasili, Fraz. Poggio, Ancona; Giuseppe Mancinelli, Sirolo.
Ogni azienda indicata presenta pochi esemplari per autoconsumo e/o vendita diretta.

Scheda elaborata da:

FRANCESCO MINONNE - Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase"
ENRICO MARIA LODOLINI - CREA Centro di Ricerca Olivicoltura Frutticoltura e Agrumicoltura, sede Roma
DAVIDE NERI, GIORGIO MURRI - Università Politecnica delle Marche D3A e Azienda Agraria
ISABELLA DALLA RAGIONE - Fondazione Archeologia arborea
ELISABETTA FERRONI - Ente Parco Regionale del Conero
AMBRA MICHELETTI - AMAP



FICO PAGNOTTA



N° REPERTORIO: 134
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Moraceae

GENERE: *Ficus*

SPECIE: *Ficus carica* L.

NOME COMUNE:
Fico domestico “a Pagnotta”

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Area Parco Naturale
del Conero (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Sperimentale
AMAP - Carassai (AP)

Azienda Agraria Università
Politecnica delle Marche -
Agugliano (AN)

Aziende ricadenti nell’area
del Parco Naturale del
Conero: Marina Bottegoni,
Pierino Stecconi,
Dino Bucciarelli, Nella
Picciafuoco

CENNI STORICI

L’area di origine dell’accessione è sconosciuta; viene riportato nelle cultivar C da Murri G. in “Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani” (2016). Nell’Atlante, il gruppo C non ha una scheda descrittiva per mancanza di dati. Viene qui descritta una accessione nell’area del Conero.

AREA DI DIFFUSIONE

L’accessione è certamente diffusa nell’area marchigiana; in particolare nel Parco del Conero è presente e ben conosciuta dai coltivatori locali.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

L’accessione ha una fruttificazione bìfera con fioroni che maturano tra la terza decade di giugno e la prima decade di luglio. I forniti sono maturi nella terza decade di agosto.
Le produzioni sia degli uni che degli altri sono normalmente copiose e sono mediamente resistenti alle manipolazioni. Gli esemplari, di buona vigoria, non mostrano particolari esigenze in termini di esposizione e caratteristiche pedologiche. Tuttavia questo aspetto potrebbe essere approfondito in programmi di coltivazione e conservazione delle accessioni recuperate.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

ALBERO

Di elevata vigoria, portamento semieretto con chioma compatta; rami di un anno dal portamento ricurvo.

FOGLIA ADULTA

Palmato partita profondamente incisa, prevalente la forma pentalobata, con lobo centrale pentagonale, margine ad ondulature ampie; asse maggiore della foglia di circa 22 cm, asse minore circa 19 cm, colore pagina superiore verde intenso, colore pagina inferiore verde chiaro.

INFRUTTESCENZA (SICONIO-FIORONI)

Globosa, colore di fondo verde scuro con sovraccolore dominante porpora con lenticelle sperse bianche; peso variabile da 90 a 100 grammi.

CARATTERI DELLA POLPA

Granato intenso con cavità allungata all’interno, sapore intenso, con liquido lievemente acidulo.

FENOLOGIA

Varietà bìfera con maturazione dei siconi tra la terza settimana di giugno e la prima di luglio; maturazione fòrniti tra la terza settimana di agosto e la prima settimana di settembre.

PRODUTTIVITÀ

Elevatissima

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Bassa

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO





I siconi presentano una buona pastosità e consistenza della polpa dolce, delicata ed un po' mielosa. L'epidermide è mediamente resistente alle manipolazioni e presenta spaccature a maturità che si dipartono dall'ostiolo.
Il prodotto si presta principalmente al consumo fresco; i fioroni sono di buona pezzatura ed apprezzati dai coltivatori.

UTILIZZI GASTRONOMICI

La sua valorizzazione locale può fare riferimento al consumo negli agriturismi e nelle dimore rurali attive in ambito turistico ma anche al mercato ortofrutticolo di qualità, sia con i fioroni che con i forniti che possono trovare un ulteriore utilizzo nelle confetture.

Aziende coltivatrici: Marina Bottegoni, Varano di Ancona; Pierino Stecconi, Varano di Ancona; Dino Bucciarelli, Varano di Ancona; Nella Picciafuoco, Varano di Ancona.
Ogni azienda indicata presenta pochi esemplari per autoconsumo e/o vendita diretta.

BIBLIOGRAFIA: FIDIGHELLI C. (a cura di) - Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani, 2016.

Scheda elaborata da:

FRANCESCO MINONNE - Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase"
ENRICO MARIA LODOLINI - CREA Centro di Ricerca Olivicoltura Frutticoltura e Agrumicoltura, sede Roma
DAVIDE NERI, GIORGIO MURRI - Università Politecnica delle Marche D3A e Azienda Agraria
ISABELLA DALLA RAGIONE - Fondazione Archeologia arborea
ELISABETTA FERRONI - Ente Parco Regionale del Conero
AMBRA MICHELETTI - AMAP



FICO DEL DIAVOLO



N° REPERTORIO: 135
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Moraceae

GENERE: *Ficus*

SPECIE: *Ficus carica* L.

NOME COMUNE:
Fico domestico "del Diavolo"

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Area Parco Naturale
del Conero (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Sperimentale
AMAP - Carassai (AP)

Azienda Agraria Università
Politecnica delle Marche -
Agugliano (AN)

Aziende ricadenti nell'area
del Parco Naturale del
Conero: Carlo Marconi -
Leo Visart, Alfeo Baldoni,
Leonardo e Leonello
Santinelli, Giuseppe
Mancinelli

CENNI STORICI

L'area di origine dell'accessione è sconosciuta; tuttavia molti aspetti morfologici dei siconi fanno pensare ad una vicinanza genetica con una varietà nota per la Puglia e la Calabria con il nome di "Citrulara" Fidighelli (2016), Minonne (2008), e Malta con il nome di "Bzènguli", Minonne, Bonello (2010); è certamente presente nel vicino Abruzzo nell'area di Atessa, AA.VV. (2014).

AREA DI DIFFUSIONE

L'accessione è certamente diffusa nell'area marchigiana e abruzzese; nell'area del Conero è presente sia nel tratto costiero che in quello collinare. Conosciuta dai coltivatori come una delle varietà presenti da sempre nella zona.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

L'accessione ha una fruttificazione bìfera con fioroni che maturano tra la terza decade di giugno e la prima decade di luglio. I forniti sono invece maturi nella prima decade di settembre. Le produzioni sia degli uni che degli altri sono spesso abbondanti e sono mediamente resistenti alle manipolazioni. Gli esemplari, di medio vigore, non mostrano particolari esigenze in termini di esposizione e caratteristiche pedologiche.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

ALBERO

Di scarsa vigoria e portamento semieretto con chioma poco compatta; rami di un anno ricurvi e sottili.

FOGLIA ADULTA

Palmatopartita, da tri a penta-lobata con lobo centrale pronunciato e pentagonale, lievemente crenata sul margine; asse maggiore della foglia di circa 22 cm, asse minore circa 18 cm, colore pagina superiore verde intenso, colore pagina inferiore verde chiaro.

INFRUTTESCENZA (SICONIO-FIORONI)

Colore di fondo viola scuro-vinoso più marcato sulle costolature; piriforme allungato dal peso variabile da 100 a 120 grammi.

INFRUTTESCENZA (SICONIO-FORNITI)

Colore di fondo da violaceo intenso a bluastro; piriforme dal peso variabile da 40-50 grammi.

CARATTERI DELLA POLPA

Granato intenso con cavità allungata all'interno, sapore intenso, con liquido lievemente acidulo.

FENOLOGIA

Varietà bìfera con maturazione fioroni tra la terza settimana di giugno e la prima settimana di luglio; i forniti invece nella prima settimana di settembre.

PRODUTTIVITÀ

Elevata

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Medio-bassa

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Non presenta particolari esigenze pedoclimatiche che possono essere, tuttavia, approfondite in programmi ci coltivazione e conservazione delle accessioni recuperate.
I siconi presentano una buona pastosità e consistenza della polpa dolce, delicata non mielosa con retrogusto lievemente acidulo. L'epidermide è mediamente resistente alle manipolazioni e presenta spaccature a





maturità che si estendono prevalentemente nel senso longitudinale. Il prodotto si presta principalmente al consumo fresco; i fioroni di buona pezzatura sono particolarmente attrattivi sia per gli aspetti organolettici che per la loro particolare siluette.

UTILIZZI GASTRONOMICI

La sua valorizzazione locale oltre che fare riferimento al consumo negli agriturismi e nelle dimore rurali attive in ambito turistico è meritevole di entrare nel mercato ortofrutticolo di qualità, sia con i fioroni che con i forniti.

Aziende coltivatrici: Carlo Marconi - Leo Visart, Varano di Ancona; Alfeo Baldoni, Svarchi di Numana; Leonardo e Leonello Santinelli, Svarchi di Numana; Giuseppe Mancinelli, Sirolo.
Ogni azienda indicata presenta pochi esemplari per autoconsumo e/o vendita diretta.

BIBLIOGRAFIA: FIDIGHELLI C. (a cura di) - Atlante dei fruttiferi autoctoni italiani, 2016. MINONNE F., BELLONI P., DE LEONARDIS V., - Fichi di Puglia - Ed. Coop. Ulisside, 2008. Minonne F., Bonello J. - Figs of Malta e Gozo - EcoGozo, 2010. AA.VV. - Atessa e i fichi secchi - Tinari Editrice, 2014.

Scheda elaborata da:

FRANCESCO MINONNE - Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase"
ENRICO MARIA LODOLINI - CREA Centro di Ricerca Olivicoltura Frutticoltura e Agrumicoltura, sede Roma
DAVIDE NERI, GIORGIO MURRI - Università Politecnica delle Marche D3A e Azienda Agraria
ISABELLA DALLA RAGIONE - Fondazione Archeologia arborea
ELISABETTA FERRONI - Ente Parco Regionale del Conero
AMBRA MICHELETTI - AMAP

SEZIONE VEGETALE

SPECIE ARBOREE

Susino

- 65 Susina Brignoncella *accessione di Cerreto d'Esi*
- 126 Susina Formichine

Pesco

- 109 Pesca Bella di Bosco
- 110 Pesca Limone
- 127 Pesca Slapi

Albicocco

- 140 Albicocca Menace di Grottammare

Visciola

- 66 Visciola *accessione di Cerreto d'Esi*
- 75 Visciola di Cantiano
- 153 Visciola di Pergola

Ciliegio

- 76 Ciliegia Ocola di Cantiano
- 82 Ciliegia Dolce Maggiarola



SUSINA BRIGNONCELLA



N° REPERTORIO: 65
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *domestica* L.

NOME LOCALE:
Brignoncella

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di
Cerreto D'Esi (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
sperimentale AMAP
Carassai (AP)
Campo Collezione Univpm
Agugliano
Campo Collezione
Cerreto d'Esi (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Nelle "Memorie storiche di Cerreto d'Esi" curate da Domenico Balducci (1954) si evidenzia che *"la produzione di frutta (fra cui primeggiano le mele e susine) si può calcolare a 2000 quintali"*. Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare nel comune di Cerreto d'Esi.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA

Molto rustica, cresce bene in tutti i terreni ma soffre i ristagni idrici; estremamente produttiva.

VIGORE

Medio.

RESISTENZA

Resiste a numerose patologie.

FRUTTO

Di piccole dimensioni (2,5 x 3 cm); peso medio 10,4 g.

COLORE

Giallo.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

FIORITURA

Primaverile.

RACCOLTA

Luglio - agosto.



POLPA

Consistente, mediamente fibrosa; molto dolce, poco acida, molto aromatica.

TRADIZIONE

La Brignoncella è un albero molto rustico che tollera tutti i tipi di terreni da quelli argillosi a quelli sabbiosi; la produzione è costante e non risente dell'alternanza tipica delle varietà rustiche.
I frutti di colore giallo acceso sono di piccole dimensioni ma molto dolci, ideali per la produzione di confetture grazie anche alla facilità con cui il nocciolo si distacca dalla polpa.
Non è raro vedere piante di Brignoncelle impiegate come tutore vivo lungo i filari delle vigne più vecchie o in serie a formare siepi ai bordi degli appezzamenti.

GASTRONOMIA

Il frutto può essere consumato fresco, ma anche molto adatto alle confetture e ai succhi.

Scheda elaborata da:

AMBRA MICHELETTI - AMAP e RICCARDO PELLEGRINI. Foto di Riccardo Pellegrini.

Riferimenti bibliografici:

BALDUCCI D., 1954. "Memorie storiche di Cerreto d'Esi", Premiata Tipografia Economica. Dalla Ragione I., 2010. "Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire", Mondadori Electa

SANTELLINI M., "Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esi". Tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università Politecnica delle Marche, a.a. 2006/07. (indice, sintesi delle ricerche svolte, schede descrittive di 8 accessioni di "Brignoncella").

FALESSI C., 2005. "Gli antichi protocolli dell'archivio notarile di Fabriano. Giovanni di maestro Compagno notaio (1297-1325)", Centro Studi sul Trecento Fabrianese e Altoesino - Ente Autonomo Palio di San Giovanni Battista.

PICCHI G., 2006. "I frutti ritrovati nella Marca d'Ancona", Provincia di Ancona, Assessorato all'Agricoltura.



Campi di conservazione del germoplasma frutticolo AMAP - Petritoli e Carassai

SUSINO FORMICHINE

N° REPERTORIO: 126
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *domestica* L.

NOME COMUNE:
Formichine

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Colli al
Metauro - PU

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Società Agricola
Fratelli Boni s.s.
Via Traversa Sacca 4
Colli al Metauro (PU)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

L'area di origine corrisponde al comune di Colli al Metauro dove è ubicata l'azienda agricola dei Fratelli Boni.
Questa varietà viene coltivata dalla famiglia Boni almeno da 5 generazioni per cui si arriva a ritroso nel tempo con certezza alla fine del 1800, tale varietà veniva utilizzata insieme alla pesca SLAPI ed al pero come intermezzo nei filari di vite maritata con acero nella tipica coltivazione dei filari alberati utilizzata nelle campagne delle Marche.
I filari erano distanti 12 metri gli uni dagli altri, gli aceri lungo la fila con distanza di impianto a 12 metri intervallati con un albero da frutta, le viti completavano il filare. L'interfila veniva utilizzata per le coltivazioni erbacee ed orticole dell'azienda.
Attualmente tale varietà è diffusa solo nel comune di Colli al Metauro

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

di media-scarsa vigoria, portamento globoso-espanso, chioma folta ben sviluppata. Fruttificazione prevalente su rami misti, brindilli e dardi. Pianta rustica con ampia adattabilità pedo-climatica.

FOGLIA

è di medie dimensioni,
forma obovata di colore verde scuro nella pagina superiore, più chiaro nella pagina inferiore, con margine crenato e di medio-elevato spessore.

FIORI

di dimensioni medie o medio-piccole, presentano dei petali bianchi di forma ellittico-allungata.
L'epoca di fioritura è intermedia, di elevata entità, autocompatibile.

FRUTTO

La forma del frutto è ovata o ovato-allungata, di piccole dimensioni, colore della buccia violetto purpureo a completa maturazione e presenza
di pruina sulla superficie.

CARATTERI DELLA POLPA

La polpa del frutto è verde-giallastra. La consistenza



della polpa a completa maturazione è medio scarsa, succosa, di ottimo sapore.
L'endocarpo è di piccole dimensioni è di forma ellittica leggermente schiacciato e colore marrone.

FENOLOGIA

L' epoca di germogliamento e di fioritura sono intemedie (epoca Stanley).
L'epoca di maturazione è precoce, il frutto matura generalmente tra la prima e la seconda decade di Luglio.

La maturazione è scalare, necessita di più stacchi per uniformare la qualità della produzione.

PRODUTTIVITÀ

Generalmente la pianta è molto produttiva e di solito non viene diradata. L'utilizzo è per il consumo fresco ma anche per il trasformato (confetture).

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Non si evidenziano particolari suscettibilità alle malattie.



Scheda elaborata da:

FRANCO CAPOCASA - UNIVPM - D3A - area scientifica di Frutticoltura

GIANNI MALAVOLTA - ASSAM

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Società Agricola FRATELLI BONI s.s. - Colli al Metauro (PU)

PESCA BELLA DI BOSCO



N° REPERTORIO: 109
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *persica* L. Batsch

NOME COMUNE: Bella di bosco

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Valdaso

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria Enzo e Ivano Malavolta Massignano (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

È stata recuperata dall'agricoltore Malavolta da pianta abbandonata in un boschetto. Le origini sono sconosciute, forse un semenzale. Attualmente è coltivata presso la stessa azienda, sita in agro di Massignano su una piccola superficie.

AREA DI DIFFUSIONE

La sua presenza è limitata alla sola azienda di Malavolta presso Marina di Massignano (AP) che ne cura anche la conservazione e la coltivazione con profitto.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Pianta rustica adattabile, portamento globoso, mediamente vigoroso chioma folta e ben sviluppata.

FOGLIA ADULTA

Forma tradizionale, colore pagina superiore verde brillante, più chiaro nella pagina inferiore.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente entomofila.

FRUTTO-INFRUTTESCENZA

Colore di fondo verde chiaro tendente al giallo, leggera presenza di sovracolore alla maturazione e alla raccolta, forma del frutto leggermente allungato con caratteristico umbone, dimensione e pezzatura sono medi, si avvantaggia del diradamento; caratteristica peculiare del frutto è la cucitura molto evidente.

CARATTERI DELLA POLPA

A polpa gialla con venature. Tessitura grossolana, consistenza media, non croccante che tende ad ammorbire velocemente alla maturazione, scarsa tenuta alla manipolazione. Ottimo sapore alla maturazione.

CARATTERI DEL SUCCO

Il gusto è classico, succosa.

ENDOCARPO

Forma tradizionale, ellittica, dimensione media di colore marrone.

FENOLOGIA

Epoca di germogliamento medio.
Epoca di fioritura medio tardivo, sfugge ai ritorni di freddo.
Epoca di maturazione: matura generalmente primi di



luglio. Maturazione scalare, necessita di più stacchi. Il frutto appare coperto da una folta peluria, colore di fondo verde chiaro che alla maturazione vira al giallo. Presenza di sovracolore rosso vivo, soprattutto nella parte esposta al sole. Variabile la percentuale di copertura.

PRODUTTIVITÀ

Generalmente produttiva, necessita di diradamento accurato per mantenere la pezzatura.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Buona la tolleranza alle varie malattie, bolla in particolare. Sembra sensibile a moniliosi.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Pratiche agronomiche tradizionali, produttività e riscontri sulle eventuali resistenze ad avversità biotiche ed abiotiche.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Attualmente utilizzata per consumo fresco.

Scheda elaborata da:

GIOVANNI BORRACCINI - AMAP

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria ENZO e IVANO MALAVOLTA - Massignano (AP)



PESCA LIMONE

N° REPERTORIO: 110
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *persica* L. Batsch

NOME COMUNE: pesca limone

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: provincia di Fermo e Macerata

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria Enzo e Ivano Malavolta Massignano (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

In origine era diffusa nella zona del maceratese, area di Morrovalle, fin dal primi del 1900. Molto ricercata nei mercati locali dove fino a 15-20 anni fa, veniva venduta da piccoli agricoltori direttamente al consumatore e godeva di ottima fama per la bontà dei frutti. Successivamente la sua coltivazione si è andata perdendo, soppiantata dalle varietà moderne e dall'abbandono delle terre. È stata recuperata proprio in uno di questi mercatini locali, un tempo assai diffusi ma oggi praticamente scomparsi precisamente nel mercato di Piediripa di Macerata da un vecchio agricoltore del posto che portava la sua produzione alla vendita diretta.

AREA DI DIFFUSIONE

Dalle notizie in possesso, attualmente la sua presenza sembra limitata alla sola azienda di Malavolta che ne cura anche la conservazione e la coltivazione con profitto.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Vigoria medio elevata portamento globoso, chioma folta e ben sviluppata.

FOGLIA ADULTA

Forma tradizionale, colore pagina superiore verde brillante, più chiaro nella pagina inferiore.

IMPOLLINAZIONE

Entomofila.

FRUTTO-INFRUTTESCENZA

Colore di fondo verde chiaro tendente al giallo, presenza di sovracolore alla maturazione e alla raccolta; forma del frutto leggermente allungato con caratteristico umbone molto pronunciato, dimensione e pezzatura sono medi, si avvantaggia del diradamento.

CARATTERI DELLA POLPA

A polpa bianca , tessitura grossolana, consistenza media, non croccante che tende ad ammorbidire veloce-



mente alla maturazione, scarsa tenuta alla manipolazione e alla maturazione; ottimo sapore.

CARATTERI DEL SUCCO

Il gusto è classico, succosa.

ENDOCARPO

Forma tradizionale, ellittica, dimensione medie, di colore marrone.

FENOLOGIA

Epoca di germogliamento medio. Epoca di fioritura medio tardivo, sfugge ai ritorni di freddo. Epoca di maturazione: generalmente tra fine luglio primi di agosto.

Maturazione scalare, necessita di più stacchi. Il frutto appare coperto da una folta peluria, colore di fondo verde chiaro che alla maturazione vira al giallo.
Presenza di sovracolore rosso vivo, soprattutto nella parte esposta al sole.

PRODUTTIVITÀ

Generalmente produttiva, necessita di diradamento accurato per mantenere la pezzatura.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Buona la tolleranza alle varie malattie, bolla in particolare. Sembra sensibile a moniliosi.



Scheda elaborata da:

GIOVANNI BORRACCINI - AMAP

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria ENZO e IVANO MALAVOLTA - Massignano (AP)

PESCO SLAPI



N° REPERTORIO: 127
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *persica* L. Batsch

NOME COMUNE: Slapi

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Colli al Metauro - PU

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Società Agricola Fratelli Boni s.s. Via Traversa Sacca 4 Colli al Metauro (PU

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

L'area di origine corrisponde al comune di Colli al Metauro dove è ubicata l'azienda agricola dei Fratelli Boni. Questa varietà viene coltivata dalla famiglia Boni almeno da 5 generazioni per cui si arriva a ritroso nel tempo con certezza alla fine del 1800, tale varietà veniva utilizzata insieme al susino FORMICHINE ed al pero come intermezzo nei filari di vite maritata con acero nella tipica coltivazione dei filari alberati utilizzata nelle campagne delle Marche. I filari erano distanti 12 metri gli uni dagli altri, gli aceri lungo la fila con distanza di impianto a 12 metri intervallati con un albero da frutta, le viti completavano il filare. L'interfila veniva utilizzata per le coltivazioni erbacee ed orticole dell'azienda.
Attualmente tale varietà è diffusa solo nel comune di Colli al Metauro.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

ALBERO

Di media vigoria, portamento espanso, chioma folta ben sviluppata.
Fruttificazione prevalente su rami misti e brindilli. Pianta rustica con ampia adattabilità pedo-climatica.

FOGLIA

Di medie dimensioni, forma lanceolata di colore verde intenso nella pagina superiore, più chiaro nella pagina inferiore, con glandole fogliari presenti e reniformi.

FIORI

Di tipo campanulaceo, con petali di colore rosa. L'epoca di fioritura è intermedia, di elevata entità, autocompatibile.

FRUTTO

La forma del frutto è ovata, con umbone molto evidente, di medie dimensioni, colore di fondo giallo-verde, con presenza di sovracolorerosso sul 20-25 % a completa maturazione.

CARATTERI DELLA POLPA

La polpa del frutto è gialla, spicca o semiaderente. La tessitura è fibrosa, consistenza media, che tende a intenerire velocemente durante la maturazione, scarsa



tenuta alle manipolazioni, ottimi gli aromi ed il sapore, il gusto è equilibrato la polpa è succosa.
L'endocarpo è di medie dimensioni di forma ellittica e colore marrone.



FENOLOGIA

L' epoca di germogliamento e di fioritura sono medie. L'epoca di maturazione è intermedia, il frutto matura generalmente tra metà e fine luglio.
La maturazione è scalare, necessita di più stacchi per uniformare la produzione.

PRODUTTIVITÀ

Generalmente la pianta è molto produttiva e necessita di diradamento accurato per mantenere la pezzatura.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Non si evidenziano particolari resistenze a bolla ed oidio.



Scheda elaborata da:

FRANCO CAPOCASA - UNIVPM - D3A - area scientifica di Frutticoltura

GIANNI MALAVOLTA - ASSAM

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Società Agricola FRATELLI BONI s.s. - Colli al Metauro (PU)



ALBICOCCO MENACE DI GROTTAMMARE



N° REPERTORIO: 140
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *armeniaca* L.

NOME COMUNE: Menace

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Grottammare, sud delle Marche

LUOGO DI CONSERVAZIONE:
Azienda: Prof. Giovanni Massicci e Orto della Chiesa di S. Agostino Grottammare (AP)

CAMPI DI CONSERVAZIONE DEL GERMOPLASMA AUTOCTONO DELLE MARCHE:
Azienda Agraria Università Politecnica delle Marche Agugliano (AN)
Azienda Sperimentale AMAP Carassai (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il nome Menace nel dialetto locale del Sud delle Marche veniva spesso usato per identificare l'albicocco.
Questa accessione è nota da almeno 100 anni, in quanto le memorie storiche tramandate oralmente raccontano di un'albicocca dal sapore ottimo, dolcissima, profumatissima, che veniva portata dai contadini al mercato locale di Grottammare, molto apprezzata e attesa dai consumatori tanto da essere venduta in brevissimo tempo.
Nell'area di Grottammare sono stati identificati 3 esemplari.
Il primo albero, dell'età di almeno 60 anni, è all'interno dell'Agrumiera storica Bacher, di proprietà del prof. Giovanni Massicci.
Il secondo esemplare è al confine della proprietà Massicci, immediatamente sopra di essa, sul bordo di un campo abbondonato. Il terzo esemplare è all'interno dell'orto della Chiesa antica del 1200 di Sant'Agostino, nella parte storica di Grottammare, a circa 200-300 m dalla proprietà Massicci.
Nell'Atlante dei Fruttiferi autoctoni italiani volume 2 (coordinato dal prof. Fideghelli), di recente pubblicazione, si indica la presenza dell'albicocco Menace nell'area litoranea a confine fra Marche e Abruzzo.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Albero rustico, poco sensibile a patogeni e parassiti; costantemente produttivo, caratterizzato da abbondante fioritura e fruttificazione, legate alla biologia fiorale (epoca di fioritura tardiva e probabile autocompatibilità). Queste caratteristiche permettono un elevato livello di adattamento alle condizioni climatiche, in particolare al rischio di danni da gelate primaverili.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

ALBERO

Di vigoria media, portamento espanso, chioma globosa.

FOGLIA ADULTA

Forma con base troncata, apice acuto, dentatura del margine fogliare crenata, di media dimensione, colore pagina superiore verde, colore pagina inferiore verde chiaro, picciolo lungo, assenza di nettari sul picciolo o scarsamente presenti (1-2).

FIORI

Di media dimensione, petalo di forma oblata, colore bianco o rosato chiaro. Fiori portati sia su rami dell'anno, in particolare corti, che branchette.

IMPOLLINAZIONE

Di tipo entomofilo, probabilmente autocompatibile.

FRUTTO

Colore di fondo aranciato chiaro, sovracolore assente o molto lieve alla raccolta; forma ovata, con apice tendenzialmente arrotondato (dimensioni medie: larghezza 43 mm, spessore 39 mm, altezza 46 mm), pezzatura media (peso medio 42 g). Nocciolo di medie dimensioni, forma ovata, mandorla dolce.



CARATTERI DELLA POLPA

Colore aranciato, tessitura fine, consistenza medio-scarsa (tenera), non aderente al nocciolo; frutto aromatico, sapore ottimo, dolce e poco acidulo.

FENOLOGIA

Epoca di fioritura tardiva, germogliamento tardivo, epoca di maturazione intermedia (da fine giugno a inizio luglio), scalare.

PRODUTTIVITÀ

Elevata e costante, salvo danni da ritorno di freddo primaverili.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

In generale scarsa sensibilità a patogeni e parassiti; in primavere piovose si segnalano lievi danni su foglie e frutti provocati da corineo e moniliosi, gommosi su rami e branche.





COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Gli alberi osservati in situ e presso i campi di conservazione sono risultati rustici, produttivi, senza particolari esigenze agronomiche (anche l'albero abbandonato sulla scarpata ha dato buoni frutti). Cure colturali mirate come potature equilibrate, concimazioni organiche, diradamento dei frutti, piccoli apporti idrici in annate siccitose, migliorano le capacità produttive e la qualità dei frutti, soprattutto in annate di elevato carico produttivo. I frutti in passato venivano destinati al consumo fresco ma sono adatti anche alla trasformazione (succhi, confetture). Questa varietà si distingue per la costanza produttiva e l'elevata qualità organolettica dei frutti.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Attualmente utilizzata per consumo fresco.



Scheda elaborata da:

GIOVANNI MASSICCI - Grottammare;
DAVIDE NERI, GIORGIO MURRI - Università Politecnica delle Marche D3A e Azienda Agraria

AZIENDA COLTIVATRICE: Prof. GIOVANNI MASSICCI - Via Fratelli Rosselli, 129 - Grottammare (AP);

VISCIOLA DI CERRETO D'ESI



N° REPERTORIO: 66
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *Cerasus* L.

NOME COMUNE: Visciola

SINONIMI: Guisciola

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Cerreto d'Esi (AN)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria sperimentale AMAP Carassai (AP)

Campo Collezione Univpm Agugliano

Campo Collezione Cerreto d'Esi (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Nelle "Memorie storiche di Cerreto d'Esi" curate da Domenico Balducci (1954) si evidenzia che *"la produzione di frutta (fra cui primeggiano le mele e susine) si può calcolare a 2000 quintali"*.
Uno studio più recente (2007) sul "Ciliegio Acido" è compreso nella tesi di laurea "*Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esi"* di Marco Santellini, relatore il professore Davide Neri dell'Università Politecnica delle Marche.

Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare nel comune di Cerreto d'Esi.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA

Albero di piccole dimensioni.

VIGORE

Medio.

RESISTENZA

Resiste a numerose patologie.

FRUTTO

Piccolo.

COLORE

Rosso rubino.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

FIORITURA

Inizio primavera.



RACCOLTA

Fine giugno - inizio luglio.

CONSERVAZIONE

In sciroppi e composte.

POLPA

Succosa ma acida con un leggero retrogusto amaro.

TRADIZIONE

La coltivazione del ciliegio acido è legata soprattutto alla produzione di “vino di visciola”, e alla conservazione sotto spirito, dato che il frutto fresco risulta edule ma poco gradevole.
Le visciole hanno proprietà terapeutiche, usate contro la tosse o per aiutare la digestione.

GASTRONOMIA

È uno dei frutti che possono avere maggiori applicazioni in cucina.
Può essere consumato fresco, o impiegato per confetture e sciroppi. Inoltre nelle Marche la Visciola è uno degli ingredienti principali nella preparazione di una tipica bevanda alcolica chiamata “Visciolato”.



Scheda elaborata da:

AMBRA MICHELETTI - AMAP e RICCARDO PELLEGRINI. Foto di Riccardo Pellegrini.

Riferimenti bibliografici: BALDUCCI D., 1954. “Memorie storiche di Cerreto d’Esi”, Premiata Tipografia Economica.
Dalla Ragione I., 2010. “Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire”, Mondadori Electa

SANTELLINI M., “Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d’Esi”. Tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università Politecnica delle Marche, a.a. 2006/07 (indice, sintesi delle ricerche svolte, schede descrittive di 8 accessioni di “Visciola”).

FALESSI C., 2005. “Gli antichi protocolli dell’archivio notarile di Fabriano.

GIOVANNI DI MAESTRO COMPAGNO notaio (1297-1325)”, Centro Studi sul Trecento Fabrianese e Altoesino - Ente Autonomo Palio di San Giovanni Battista.

PICCHI G., 2006. “I frutti ritrovati nella Marca d’Ancona”, Provincia di Ancona, Assessorato all’Agricoltura.

VISCIOLA DI CANTIANO



N° REPERTORIO: 75
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *Cerasus* L.

NOME COMUNE: Visciola di Cantiano

SINONIMI: Guisciola

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Cantiano ed area del Montefeltro

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria AMAP Carassai (AP)
Azienda agraria Didattico Sperimentale "P. Rosati" - UNIVPM Agugliano

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La coltura del ciliegio acido *Prunus cerasus L.* nelle sue varietà Amarena e Visciola era diffusa in tutto l'Appennino tra Marche e Umbria e rappresentava in passato un'entrata aggiuntiva per le piccole aziende di collina ma, al contrario del ciliegio dolce , non ha mai raggiunto una diffusione altrettanto vasta nel mercato ortofrutticolo. La coltura è stata sempre presente in gruppi di piante isolate e non in coltivazione razionale. A Cantiano fino agli anni '70 la 'coltivazione' (non razionale) e la raccolta della varietà Visciola ha dato origine ad una certa attività di trasformazione con varie ditte che rifornivano l'industria di sciroppi.
Dalle ricerche in archivi storici si è potuto verificare che la Visciola era molto usata sin dalla fine del 1500 nella cucina sia popolare che aristocratica e se ne conoscevano già le proprietà medicinali. Il Costanzo Felici medico erborista del Montefeltro nel 1565 *"La guisciola o marinella ancora lei brusca e negra, con la quale si fanno delicati savori e si costuma per chiudere il cibo nelle tavole e si secca per arosti"* [1]. L'abitudine di essiccarle evidentemente era assai diffusa se in altri documenti viene descritta essiccata per il trasporto *"Adì 18 de gennaro 1636 mandato all'illustrissimo Signor Padrone per Baldino Mulatiero a Roma libre 2 di amandole acciaccate, et un canestro de brugne e ghisciole secche"*.[2]
Baldassarre Pisanelli nel 1583 nel suo 'Trattato della natura de' cibi, et del bere' già ne riconoscesse le qualità curative *"Le visciole che siano di dura sostanza ma ben mature che pare che tingano di sangue. Giovano e sono grate allo stomaco perché smorzano l'ardore della colera, tagliano la viscosità della flemma e fanno venire appetito, massime cotte con buona quantità di zuccaio sopra"* [3]. Ancor prima lo stesso diceva il noto medico Castore Durante nel 1565 nel "Tesoro della sanità". Il duca Federico da Montefeltro, secondo il suo biografo e libraio di fiducia Vespasiano da Bisticci in 'Vite di uomini illustri del secolo XV tra 1494 e il 1496' , *"quasi non beveva vino se non de ciriege o de granate"*[4]. È curioso come il nome venga probabilmente dalla parola longobarda Wihsil e che comunque abbia mantenuto la sua radice slava 'Visna'. Segno di una derivazione antica dalla parte orientale dell'Europa .
In studi recenti si è verificato che le visciole sono molto ricche di antociani che sono potenti antiossidanti e funzionano anche da efficaci antinfiammatori, quasi una 'aspirina naturale', utilizzabile anche da chi ha allergie o problemi particolari. Hanno un elevato contenuto di Sorbitolo, zucchero ammesso anche nella dieta per diabetici.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

VIGORE DELL'ALBERO
Medio.

PORTAMENTO
Espanso.

EPOCA DI FIORITURA
Medio tardiva, concentrata nel periodo di maggio.

LAMINA FOGLIARE
Ellittica allargata con margine dentato

EPOCA DI INIZIO MATURAZIONE FRUTTI
Tardiva.

FRUTTO
Di dimensione piccola, forma reniforme oblata.

COLORE DELLA BUCCIA
A maturità rosso scuro-nerastro, **colore della polpa** rosso scuro e **colore del succo** rosso scuro.

CONSISTENZA DELLA POLPA

Media, acidità alta.

NOCCIOLO

Medio e circolare.

PEDUNCOLO

Lungo e ricadente con brattee medie.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

È varietà idonea alla media e alta collina e montagna. Anche in terreni poveri e non particolarmente ricchi di acqua, a differenza della varietà 'Amarena' maggiormente esigente. Tradizionalmente si propaga per pollone radicale, ma può essere anche innestata su *Prunus cerasus* franco e su *Prunus mahaleb*.
Fruttifica prevalentemente sui rami misti e un po' meno sui brindilli. Tradizionalmente la potatura non è eseguita e quindi c'è alternanza di produzione. Se si diradano i rami misti e le branchette esaurite si migliora la pezzatura dei frutti e si riduce l'alternanza.

La pianta non raggiunge la prima grandezza, quindi si può arrivare a densità di impianto di 3x3 facendo forme di allevamento libere contenute da potature di produzione e riforma su piante adulte meglio dopo la raccolta.

USI E TRADIZIONI

La visciola ha una grande versatilità di usi tradizionali. La sciroppatura ancora oggi è praticata da diverse ditte della zona con il tradizionale metodo: sotto zucchero, in barattoli di vetro poste al sole per 40 giorni e poi chiuse e conservate. Oppure ancora il Visner o Visciolato, vino rosso aromatizzato alle visciole, secondo ricette familiari. Marmellate e composte sono ancora prodotte. Non più praticata l'essiccazione per motivi di scarsa economicità. Altri prodotti: distillazione per grappa e sciroppo dalle foglie. La raccolta del frutto è esclusivamente manuale.

Scheda elaborata da:
ISABELLA DALLA RAGIONE - Archeologia Arborea. Campi sperimentali dell'Azienda agraria Bussotto di Cantiano (PU)

Riferimenti bibliografici: [1] COSTANZO FELICI, Scritti naturalistici I. *Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo.* 1565. Edizione QuattroVenti,Urbino 1986; p. 114. [2] *L'Archivio e la Biblioteca della Famiglia Bufalini di San Giustino.* Inventario e catalogo a cura di Enrico Mercati e Laura Giangamboni. Soprintendenza archivistica per l'Umbria, Collana 'Scaffali senza polvere', Città di Castello 2001. busta 155 registro 223 carta 63. [3] BALDASSARRE PISANELLI '*Trattato de' cibi, et del bere del signor Baldassar Pisanelli medico bolognese - Di nuovo ristampato, & con diligenza ricorretto.* 1611 Venezia Ed. Domenico Imberti. [4] Vespasiano da Bisticci '*Vite di uomini illustri del secolo XV' 1494 rivedute sui manoscritti da Ludovico Frati'* volume primo Bologna Romagnoli-Dall'Acqua 1892

VISCIOLA DI PERGOLA



N° REPERTORIO: 153
inserita il 15.12.2023

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *Cerasus* L.

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA: austera

NOME COMUNE: Visciola di Pergola

RISCHIO DI EROSIONE: Medio

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Area di Pergola e limitrofe

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Presso le aziende coltivatrici del Comune di Pergola:
Villa Ligi di Francesco Tonelli, Natale Ligi, Abbondanzieri Maria Letizia, Gentilini Cesarino, Ciarimboli Paolo, Tonelli Corrado, Rovelli Biagio

CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE

La coltivazione della Visciola ha origini antiche in tutta la Regione Marche. Ebbe diffusione proveniente dall'Asia, già nel i sec. A.C grazie ai Romani come testimonia anche lo straordinario affresco della Villa di Livia in cui compare un ramo di Visciole. La sua diffusione fu però in particolare sviluppata solo a partire dal tardo Medioevo e soprattutto il suo uso particolare come lo conosciamo oggi è documentato a partire dal primo Rinascimento. I grandi scrittori e medici del periodo descrivo sempre questo frutto tra i più salutari. Già il Pietro de Crescenzi nel 1304 "*le ciriegie dolci tosto discendono dallo stomaco, et l'aiuto loro allo stomaco è poco, et l'aspre fanno il contrario, ma l'acetose disseccan più che l'aspre, et con questo tagliano et conferiscono allo stomaco flemmatico pieno di superfluità*".
Agostino Gallo nel suo "le vinti giornate dell'Agricoltura" scritto intorno al 1550 "*Parimente non sono da tacer le visciole, quali sono comparse nuovamente, e perché participano col succo delle ciregie, e marene, sono molto delicate. S'incalmano sopra le ciregie, ma meglio è a ponerle sopra le marinelle salvatiche, o più tosto nelle domestiche*". Molti ancora ne scrivono ma per vicinanza territoriale ricordiamo le visciole di Castore Durante che nel suo Herbario Nuovo del 1585 descrive: "*Ciregie austere . Nomi lat. Cerasa austera, Ital. Visciole, e ciregie amarine, marasche Spetie. Son varie e diverse spetie di visciole, ma tutte però chi più, chi meno, hanno dell'acetoso, e del mordente. [...] Qualità. Rinfrescano, disseccano, astringono, corroborano. Virtù. Didentro . Non si corrompono così facilmente nelo stomaco, come le dolci, lodansi per seccare, per confettare, e per sapori, e gieli per ispegner la sete, l'ardor delle febri, e per provocar, e eccitar l'appetito. Fassi di queste monde da lor picciuoli, e d'uve mature un vino al gusto aggradevole, ch'estingue la sete, eccita l'appetito, e beversi utilmente ne i flussi del ventre*". E tra le descrizioni più vicine ai territori descritti c'è sicuramente Costanzo Felici nel suo Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo del 1585 nel capitolo dedicato alle ciliegie: [...]*vi è la ceresa marina molto brusca col piciocolo longo che ha ancora lei del selvatico, vi è poi la guisciola e marinella, ancora lei negra e brusca, con la quale si fa delicato savore e si usa per chiudere il cibo nelle tavole*, [...].
Già nel 1600 anche i frati francescani utilizzavano le visciole per il vino come compare in numerosi documenti del Sacro Convento di Assisi Spese giornaliere del S.Convento fascicolo 132 foglio 188 verso "*giugno 1631 – Adì 29 venerdì, e più in una canestra di viscioli per mettere nelle botti baiocchi 30*" e ancora un po' più tardi da Spese giornaliere n. 174 1730 – 1739 "carta 278 recto" luglio 1737- adi 4, e più speso in visciole per fare il vino per il Perdono, baiocchi 70". Una presenza molto diffusa nel territorio di Pergola e nelle valli limitrofe come documentato dal molti testi di storia gastronomica che riportano ricette che usano Visciole in particolare abbinamento con il vino.
Ricette storiche pubblicate da A. Rondini in S'l'arola del 1991 in cui si parla delle visciole nel *Visner, liquore gentile*. E ancora in un ricettario manoscritto del 1930 presso l'Archivio privato famiglia Bellagamba di San Lorenzo in Campo una ricetta datata 1949, citata e descritta da T. Luchetti in Memorie locali di riti, feste e convivialità, Urbania 2008. Nel libro scritto da Luisa Bellagamba Barbadoro Fior di ginestra si descrive una ricetta del Visner dell famiglia Angeli dei Barbanti, probabilmente settecentesca viste le misure in libbre e boccali.
Ancora una vecchia ricetta familiare della famiglia Tombolesi di Pergola come pubblicata nel prezioso piccolo testo il Visciolato di Pergola 2013 ed. Confcommercio Pesaro Urbino, testimonia la presenza e l'uso tradizionale molto radicato in questa area. Esiste dal 2012 una Associazione dei Visciolato che raccoglie i coltivatori e produttori, segno che la varietà locale è stata oggetto di una buona valorizzazione.

AREA DI DIFFUSIONE

Comune di Pergola e aree limitrofe.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO
Vigoria media a portamento espanso ricadente.

INFIORESCENZA
Dalla stessa gemma 2-4 fiori.

FIORI
Di colore bianco, con picciolo molto lungo, petali rotondi, stimmi leggermente superiori agli stami.

IMPOLLINAZIONE
Entomofila, moderatamente autofertile.





FRUTTO-INFRUTTESCENZA
Frutto piccolo, di forma reniforme oblata, con picciolo molto lungo. Con buccia rosso scuro tendente al nerastro.



CARATTERI DELLA POLPA
Polpa di colore molto scuro di media consistenza, elevata acidità.

CARATTERI DEL SUCCO
Colore rosso scuro.

FOGLIA ADULTA
Ellittica con margine dentato.

ENDOCARPO-PERICARPO
Forma, dimensione, note.

FENOLOGIA
Fioritura medio tardiva ultima decade d'aprile, prima di maggio. Maturazione completa dei frutti e raccolta ultima decade di giugno.





PRODUTTIVITÀ
Elevata.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE
Non sono state osservate particolari suscettibilità.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

È varietà coltivata tradizionalmente in media e alta collina con terreni poveri e non irrigui Viene lasciata a forma libera non sottoposta a potature. Fruttifica in particolare sui rami misti dell'anno e poco sui brindilli, da qui il portamento quasi ricadente delle ramificazioni. Con opportuno diradamento dei rami misti e delle branche esaurite dopo la fruttificazione, si potrebbe migliorare la pezzatura, controllare meglio le eventuali patologie comuni fungine e allungare anche la vita produttiva.



UTILIZZI GASTRONOMICI

Nella zona di Pergola, imprenditori attivi hanno creato una buona attività producendo in particolare vino aromatizzato alle visciole, con diversi nomi commerciali e diverse ricette. È questo il prodotto principale e quello più valorizzato e con maggiore incidenza sul mercato regionale e nazionale. Altri prodotti secondari sono marmellate e visciole sciroppate.

Scheda elaborata da:

ISABELLA DALLA RAGIONE - Fondazione Archeologia arborea.

AZIENDE COLTIVATRICI: Villa Ligi di Francesco Tonelli; Natale Ligi Corso; Abbondanzieri Maria Letizia; Gentilini Cesarino; Ciarimboli Paolo;Tonelli Corrado; Rovelli Biagio.



CILIEGIA OCOLA DI CANTIANO



N° REPERTORIO: 76
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *avium* L.

NOME COMUNE: Ciliegia Ocola

SINONIMI: di Cantiano

RISCHIO DI EROSIONE: Alto, pochi esemplari

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Montefeltro, Comune di Cantiano

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agraria AMAP Carassai (AP) Azienda Agraria Didattico-Sperimentale "Pasquale Rosati" Università Politecnica delle Marche Agugliano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Questa varietà è diffusa come 'Ocola' nel comune di Cantiano e territori limitrofi. Sul versante umbro nella zona di Pietralunga e Gubbio come ciliegia 'di Cantiano'. Attualmente nel comprensorio comunale di Cantiano, la coltivazione è legata praticamente agli orti familiari ed il suo utilizzo principale è l'autoconsumo del prodotto fresco.
Non si sono ritrovati al momento con il nome ciliegia Ocola o di Cantiano, riferimenti in letteratura e nella documentazione storica. La denominazione 'Ocola' può derivare sia dalla forma del frutto che è in alcuni casi è fortemente umbonata e quindi riferita al collo dell'oca, sia dal suo colore più aranciato che rosso. Si sono ritrovati però dei riferimenti iconografici da approfondire in quanto è riconoscibile una ciliegia dalla forma e dal colore molto simile alla 'Ocola', come: Pietro Paolo Agabiti, (Sassoferrato (Ancona) verso il 1470 - Cupramontana 1540) nell'opera 'Madonna con Bambino e i Santi Giovannino e Caterina d'Alessandria, presente al Palazzo Ducale ad Urbino. Niccolò di Liberatore detto l'Alunno (Foligno, 1430 circa - Foligno, 1502), che dipinge molto anche nelle Marche e prende probabilmente a modello frutti che vedeva intorno. In particolare nelle sue due opere in cui sono presenti e ben visibili le ciliegie: Polittico di San Francesco custodito presso la Pinacoteca comunale Rocca Flea a Gualdo Tadino; Polittico di S. Angelo custodito alla chiesa di Santa Croce a Bastia Umbria.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Di elevata vigoria, espanso. Le foglie sono medie, di forma ellittica, margine seghettato.

FIORE

È largo, con petalo obovato ampio e la disposizione dei petali è separata.

FIORITURA

È tardiva e la varietà è auto incompatibile.

MATURAZIONE

Inizia tardivamente, il frutto ha dimensioni medie, cordato con estremità pistillare appuntita, umbonata. La sutura nel frutto è poco evidente.

COLORE

Il colore della buccia è giallo sfumato di rosso con molte lenticelle. La polpa è di colore giallo chiaro, e di consistenza media, acidità bassa e molto dolce.

DIMENSIONI

Le dimensioni del nocciolo sono medie ed è ampiamente ellittico.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La fioritura tardiva la rende adatta alla coltivazione di alta collina e montagna. Il frutto non è molto serbevole e poco resistente alle manipolazioni. Molto produttivo, con fruttificazione quasi solo sui dardi. È varietà auto incompatibile.

Scheda elaborata da:

ISABELLA DALLA RAGIONE - Archeologia Arborea. D3A - Università Politecnica delle Marche

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria BUSSOTTO di Cantiano (PU)

CILIEGIA DOLCE MAGGIAROLA



N° REPERTORIO: 82
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosacee

GENERE: Prunus

SPECIE: avium

NOME COMUNE: Ciliegia Maggiarola

SINONIMI: biancona, bella di maggio

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Territorio di Santa Maria Nuova (AN)
e dell'Ascolano

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agraria
AMAP Carassai (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il ciliegio denominato Maggiarola, ha origine sconosciuta, ma è stata rilevata in diverse aziende dell'ascolano. I frutti ivi osservati, presentano le stesse caratteristiche pomologiche. Le piante osservate sono tutte imponenti e molto vecchie. L'età stimata di alcuni esemplari supera tranquillamente i 50 anni. In molti casi si sono osservate piante giovani riprodotte con materiale proveniente da vecchie piante antiche oramai morte.
Il ciliegio maggiarola è stato segnalato nel territorio di Santa Maria Nuova (AN) e in più parti nell'area dell'ascolano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Vigoria media elevata, portamento semi eretto, chioma ampia e folta. Anticamente era coltivato su franco che conferiva alla pianta un sviluppo assai elevato. Alcuni vecchi esemplari, hanno raggiunto un'altezza di oltre 5 m.

FOGLIA ADULTA

Forma lanceolata con margine seghettato, dimensioni medie, di colore verde carico brillante nella pagina superiore, più chiaro nella pagina inferiore.

INFIORESCENZA

Tipica del ciliegio con petali di colore tendenzialmente bianco, sfumati di rosa.

IMPOLLINAZIONE

Autofertile, si avvantaggia di impollinazione incrociata.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Colore di fondo è bianco crema tendente al giallo. Il sovra colore alla raccolta è rosso brillante, esteso su circa il 50% del frutto, ma è limitato alla sola parte esposta al sole. I moderni portinnesti, aumentano il sovra colore. L'invaiatura è assai precoce.
La forma del frutto è reniforme, con una pezzatura media-elevata.

CARATTERI DELLA POLPA

Colore giallo crema chiaro, con venature di rosso, tessitura media, tipo, di buon sapore dolce equilibrato già all'invaiatura. La consistenza è media, sensibile alle manipolazioni.

CARATTERI DEL SUCCO

Colore giallo chiaro, opaco.

ENDOCARPO

Forma tondeggiante, dimensione medie.

PERICARPO

Forma reniforme, di dimensione medio-elevate.

FENOLOGIA

Epoca di germogliamento precoce, epoca di fioritura e invaiatura precoce. Anche l'epoca di maturazione risulta precoce, in epoca Burlat.

PRODUTTIVITÀ

Generalmente buona.

SAPORE

Buono o ottimo, con polpa croccante e succosa.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Grazie all'epoca di maturazione precoce, sfugge alla mosca della frutta. Abbastanza sensibile al corineo e in annate particolarmente piovose alla monilia.
Scarsa suscettibilità allo spacco. Nonostante la fioritura precoce, risulta poco sensibile a ritorni di freddo. Non adatto alla conservazione. Maturazione uniforme sia in pianta che del frutto.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Pianta rustica, adattabile ad ogni tipo di terreno anche perchè anticamente coltivata su portainnesto franco, frugale, dalla lenta messa a frutto.
Le piante segnalate, sono coltivate in prossimità di abitazioni o di strade. Pertanto le cure colturali si limitano esclusivamente ad una potatura invernale.
Per gli eventuali nuovi impianti, oltre all'utilizzo di idonei portinnesti meno vigorosi del franco, si consiglia di adottare sistemi di allevamento e conduzione moderni che rendano tale coltura meno onerosa.
Il frutto risulta di dimensioni medie, con gambo lungo, consistenza medio-scarsa. Il sapore è buono, mentre il colore di fondo è bianco crema tendente al giallo. Il sovracolore, rosso brillante, è limitato alla parte esposta al sole,
L'utilizzo prevalente è per consumo fresco, in quanto il frutto risulta di difficile conservazione , assai delicato e sensibile alle manipolazioni.
In passato, insieme al durone, erano le uniche cultivar di ciliegio presenti. Pertanto, oltre al consumo fresco veniva utilizzato anche per la produzione di marmellate.



Scheda elaborata da:

GIOVANNI BORRACCINI - AMAP

Azienda coltivatrice: SIMONE TIBERI, Santa Maria Nuova (AN)



Campi di conservazione del germoplasma frutticolo AMAP - Petritoli e Carassai

SEZIONE VEGETALE

SPECIE ARBOREE

Agrumi

91 Arancio biondo del Piceno

92 Arancio biondo tardivo del Piceno

93 Arancio sanguinello del Piceno

94 Limone pane del Piceno



ARANCIO BIONDO DEL PICENO



N° REPERTORIO: 91
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Rutacee

GENERE: *Citrus*

SPECIE: *sinensis* L. Osbeck

CULTIVAR: Arancio biondo del Piceno

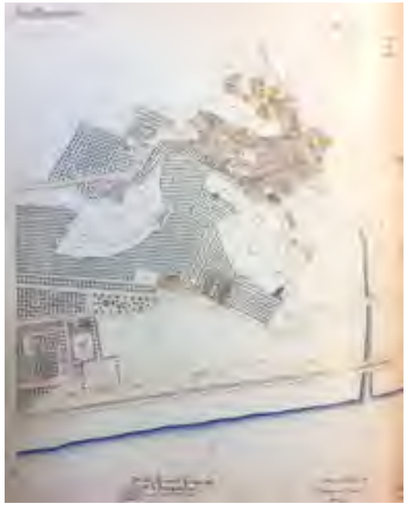
PORTINNESTO: Arancio Amaro

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Area del Piceno

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Agrumiere storiche del Piceno

CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE



Le prime notizie certe della coltivazione degli agrumi (aranci amari, cedri, limoni e pomeli) sul litorale piceno risalgono al XIV secolo. Gli aranci, secondo Zavatti, furono introdotti sulla costa marchigiana dai marinai siciliani. L'areale storico della coltivazione degli agrumi in pieno campo, lungo la costa picena, interessava la fascia litoranea che da San Benedetto del Tronto si sviluppa verso nord fino a Civitanova Marche, alla foce del fiume Chienti, che in passato costituiva il limite settentrionale della coltura degli agrumi sul versante adriatico della penisola. Il fulcro della produzione commerciale degli agrumi nelle Marche è costituito dal tratto costiero che va da San Benedetto del Tronto a Porto San Giorgio, territorio soggetto, sin dal Medioevo, al dominio della città di Fermo, che individuò nella coltivazione e commercializzazione degli agrumi un'attività produttiva strategica e di rilevante interesse economico, tanto che impose il divieto di esportare, al di fuori dello stato fermano, piantine di agrumi idonee ad essere trapiantate. I centri tradizionalmente legati a questa forma di agricoltura specializzata risultavano essenzialmente: San Benedetto del Tronto, Grottammare, Cupra Marittima, Massignano, Campofilone, Pedaso, Torre di Palme. La coltivazione veniva praticata perlopiù lungo il tratto costiero, sui versanti delle innumerevoli valli con esposizione meridionale oppure nella fascia pianeggiante rivierasca. In questo modo le colture risultavano protette dai venti freddi di provenienza settentrionale ed orientale.
Tuttora persistono, a ridosso delle antiche mura cittadine esposte a sud, le caratteristiche strutture murarie ad arco finalizzate alla coltivazione degli agrumi, nonché ingegnosi sistemi di raccolta d'acqua che servivono anche il complesso degli orti medioevali. Grottamare, senza dubbio, è da considerare il centro maggiormente legato alla coltivazione degli agrumi, tanto che da secoli l'arancio è raffigurato sullo stemma comunale, in considerazione dell'importanza che la pianta ha rivestito per questa comunità.

CARATTERI DISTINTIVI DELLA CULTIVAR

FRUTTO

Caratteri esterni del frutto

Colore della buccia: *arancio chiaro*
Superficie: *lievemente papillata*
Forma: *da sferoidale ad oblata*
Peso: *150 g*
Base: *arrotondata, lievemente incavata, con solchi*
Calice: *medio, regolarmente diviso con sepali appuntiti*
Peduncolo: *medio*
Attacco al peduncolo: *medio*
Apice: *rotondeggiante*
Navel: *assente*
Cicatrice stilare: *presente e media*

Caratteri interni del frutto

Flavedo
Spessore: *1/3 dell'intera buccia*

Ghiandole oleifere superficiali: *fitte e leggermente prominenti*

Olio essenziale: *medio, con aroma tipico della specie*

Albedo

Aderenza: *media*

Consistenza: *media*

Spessore della buccia: *medio*

Asse carpellare: *irregolare, di dimensioni medie, pieno*

Segmenti: *con contorno dorsale convesso, aderenti, in media 10 per frutto*

Polpa: *uniforme giallo-arancio; tessitura media con vescichette medie di forma allungata*

Succo

Quantità: *molto succoso*

Colore: *giallo-arancio*

Contenuto medio in zuccheri: *alto*

Acidità media: *bassa*

S/A: *13,0*

Semi: *presenti (8-10)*

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Distribuzione dei frutti: *in predominanza isolati all'esterno della chioma*

Fruttificazione: *costante*

Produttività: *medio-alta*

Epoca di maturazione dei frutti: *media - tardiva*

Persistenza del frutto maturo sulla pianta: *media*

Resistenza ai venti del frutto: *media*

CARATTERI DELLA PIANTA

Vigore: *medio*

Portamento: *rotondeggiante con chioma mediamente densa*

Corteccia: *uniforme*

Spine: *assenti*

Forma della foglia: *ellittica con apice appuntito*

Colore della pagina superiore: *verde scuro*

Colore della pagina inferiore: *verde chiaro*

Lunghezza del picciolo: *lungo*

Alette: *presenti e piccole*

Grandezza dei fiori: *media*

Distribuzione dei fiori: *raggruppati*

Presenza del polline: *media*

Resistenza ai venti della pianta: *resistente*



Scheda elaborata da:

CREA - ACM Centro di Ricerca per l'agrumicoltura e le colture mediterranee di Acireale
GIUSEPPE RUSSO, MARCO CARUSO

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI: MANZI, VITELLI e RICCI, 2016 "Giardini d'aranci sull'Adriatico. L'agrumicoltura nelle Marche, aspetti colturali e artistici"



ARANCIO BIONDO TARDIVO DEL PICENO



N° REPERTORIO: 92
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Rutacee

GENERE: *Citrus*

SPECIE: *sinensis* L. Osbeck

CULTIVAR: Arancio biondo tardivo del Piceno

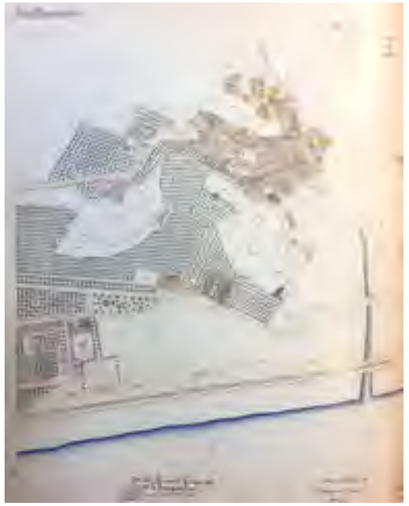
PORTINNESTO:
Arancio Amaro

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Area del Piceno

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Agrumiere storiche
del Piceno

CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE



Le prime notizie certe della coltivazione degli agrumi (aranci amari, cedri, limoni e pomeli) sul litorale piceno risalgono al XIV secolo. Gli aranci, secondo Zavatti, furono introdotti sulla costa marchigiana dai marinai siciliani. L'areale storico della coltivazione degli agrumi in pieno campo, lungo la costa picena, interessava la fascia litoranea che da San Benedetto del Tronto si sviluppa verso nord fino a Civitanova Marche, alla foce del fiume Chienti, che in passato costituiva il limite settentrionale della coltura degli agrumi sul versante adriatico della penisola. Il fulcro della produzione commerciale degli agrumi nelle Marche è costituito dal tratto costiero che va da San Benedetto del Tronto a Porto San Giorgio, territorio soggetto, sin dal Medioevo, al dominio della città di Fermo, che individuò nella coltivazione e commercializzazione degli agrumi un'attività produttiva strategica e di rilevante interesse economico, tanto che impose il divieto di esportare, al di fuori dello stato fermano, piantine di agrumi idonee ad essere trapiantate. I centri tradizionalmente legati a questa forma di agricoltura specializzata risultavano essenzialmente: San Benedetto del Tronto, Grottammare, Cupra Marittima, Massignano, Campofilone, Pedaso, Torre di Palme. La coltivazione veniva praticata perlopiù lungo il tratto costiero, sui versanti delle innumerevoli valli con esposizione meridionale oppure nella fascia pianeggiante rivierasca. In questo modo le colture risultavano protette dai venti freddi di provenienza settentrionale ed orientale.
Tuttora persistono, a ridosso delle antiche mura cittadine esposte a sud, le caratteristiche strutture murarie ad arco finalizzate alla coltivazione degli agrumi, nonché ingegnosi sistemi di raccolta d'acqua che servivono anche il complesso degli orti medioevali. Grottamare, senza dubbio, è da considerare il centro maggiormente legato alla coltivazione degli agrumi, tanto che da secoli l'arancio è raffigurato sullo stemma comunale, in considerazione dell'importanza che la pianta ha rivestito per questa comunità.

CARATTERI DISTINTIVI DELLA CULTIVAR

FRUTTO

Caratteri esterni del frutto

Colore della buccia: *arancio*
Superficie: *papillata*
Forma: *da sferoidale ad oblata*
Peso: *150 g*
Base: *arrotondata, lievemente incavata, con solchi*
Calice: *medio, regolarmente diviso con sepali appuntiti*
Peduncolo: *medio*
Attacco al peduncolo: *medio*
Apice: *rotondeggiante*
Navel: *assente*
Cicatrice stilare: *presente e media*

Caratteri interni del frutto

Flavedo
Spessore: *1/3 dell'intera buccia*

Ghiandole oleifere superficiali: *fitte e leggermente prominenti*

Olio essenziale: *medio, con aroma tipico della specie*

Albedo

Aderenza: *media*

Consistenza: *media*

Spessore della buccia: *medio*

Asse carpellare: *irregolare, di dimensioni medie, pieno*

Segmenti: *con contorno dorsale convesso, aderenti, in media 10 per frutto*

Polpa: *uniforme giallo-arancio; tessitura media con vescichette medie di forma allungata*

Succo

Quantità: *molto succoso*

Colore: *giallo-arancio*

Acidità media: *bassa*

Semi: *presenti (5-8)*

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Distribuzione dei frutti: *in predominanza isolati all'esterno della chioma*

Fruttificazione: *costante*

Produttività: *medio-alta*

Epoca di maturazione dei frutti: *media - tardiva*

Persistenza del frutto maturo sulla pianta: *medio alta*

Resistenza ai venti del frutto: *media*

CARATTERI DELLA PIANTA

Vigore: *medio*

Portamento: *rotondeggiante con chioma mediamente densa*

Corteccia: *uniforme*

Spine: *assenti*

Forma della foglia: *ellittica con apice appuntito*

Colore della pagina superiore: *verde scuro*

Colore della pagina inferiore: *verde chiaro*

Lunghezza del picciolo: *lungo*

Alette: *presenti e piccole*

Grandezza dei fiori: *media*

Distribuzione dei fiori: *raggruppati*

Presenza del polline: *media*

Resistenza ai venti della pianta: *resistente*



Scheda elaborata da:

CREA - ACM Centro di Ricerca per l'agrumicoltura e le colture mediterranee di Acireale
GIUSEPPE RUSSO, MARCO CARUSO

Riferimenti bibliografici: MANZI, VITELLI e RICCI, 2016 "Giardini d'aranci sull'Adriatico. L'agrumicoltura nelle Marche, aspetti colturali e artistici"

ARANCIO SANGUINELLO DEL PICENO



N° REPERTORIO: 93
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Rutacee

GENERE: *Citrus*

SPECIE: *sinensis* L. Osbeck

CULTIVAR: Arancio Sanguinello del Piceno

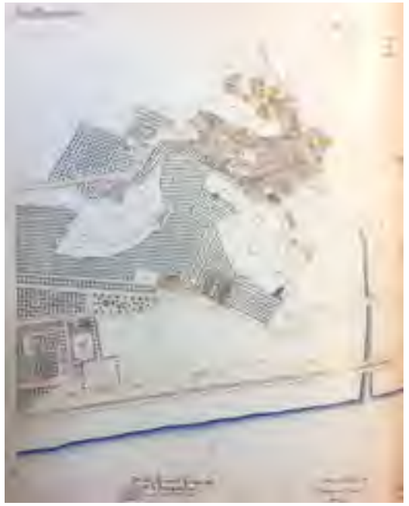
PORTINNESTO: Arancio Amaro

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Area del Piceno

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Agrumiere storiche del Piceno

CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE



Le prime notizie certe della coltivazione degli agrumi (aranci amari, cedri, limoni e pomeli) sul litorale piceno risalgono al XIV secolo. Gli aranci, secondo Zavatti, furono introdotti sulla costa marchigiana dai marinai siciliani. L'areale storico della coltivazione degli agrumi in pieno campo, lungo la costa picena, interessava la fascia litoranea che da San Benedetto del Tronto si sviluppa verso nord fino a Civitanova Marche, alla foce del fiume Chienti, che in passato costituiva il limite settentrionale della coltura degli agrumi sul versante adriatico della penisola. Il fulcro della produzione commerciale degli agrumi nelle Marche è costituito dal tratto costiero che va da San Benedetto del Tronto a Porto San Giorgio, territorio soggetto, sin dal Medioevo, al dominio della città di Fermo, che individuò nella coltivazione e commercializzazione degli agrumi un'attività produttiva strategica e di rilevante interesse economico, tanto che impose il divieto di esportare, al di fuori dello stato fermano, piantine di agrumi idonee ad essere trapiantate. I centri tradizionalmente legati a questa forma di agricoltura specializzata risultavano essenzialmente: San Benedetto del Tronto, Grottammare, Cupra Marittima, Massignano, Campofilone, Pedaso, Torre di Palme. La coltivazione veniva praticata perlopiù lungo il tratto costiero, sui versanti delle innumerevoli valli con esposizione meridionale oppure nella fascia pianeggiante rivierasca. In questo modo le colture risultavano protette dai venti freddi di provenienza settentrionale ed orientale.
Tuttora persistono, a ridosso delle antiche mura cittadine esposte a sud, le caratteristiche strutture murarie ad arco finalizzate alla coltivazione degli agrumi, nonché ingegnosi sistemi di raccolta d'acqua che servivono anche il complesso degli orti medioevali. Grottamare, senza dubbio, è da considerare il centro maggiormente legato alla coltivazione degli agrumi, tanto che da secoli l'arancio è raffigurato sullo stemma comunale, in considerazione dell'importanza che la pianta ha rivestito per questa comunità.

CARATTERI DISTINTIVI DELLA CULTIVAR

FRUTTO

Caratteri esterni del frutto

Colore della buccia: *arancio*
Superficie: *lievemente papillata*
Forma: *da sferoidale ad oblata*
Peso: *180 g*
Base: *arrotondata, lievemente incavata, con solchi*
Calice: *medio, regolarmente diviso con sepali appuntiti*
Peduncolo: *medio*
Attacco al peduncolo: *medio*
Apice: *rotondeggiante*
Navel: *assente*
Cicatrice stilare: *presente e media*

Caratteri interni del frutto

Flavedo
Spessore: *1/3 dell'intera buccia*

Ghiandole oleifere superficiali: *fitte e leggermente prominenti*
Olio essenziale: *medio, con aroma tipico della specie*

Albedo

Aderenza: *media*
Consistenza: *media*
Spessore della buccia: *medio*
Asse carpellare: *irregolare, di dimensioni medie, pieno*
Segmenti: *con contorno dorsale convesso, aderenti, in media 10 per frutto*
Polpa: *di colore arancio con screziature antocianiche*

Succo

Quantità: *molto succoso*
Colore: *arancio intenso*
Contenuto medio di zuccheri: *alto*
Semi: *assenti*

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Distribuzione dei frutti: *in predominanza isolati all'esterno della chioma*
Fruttificazione: *costante*
Produttività: *medio-alta*
Epoca di maturazione dei frutti: *media - tardiva*
Persistenza del frutto maturo sulla pianta: *media*
Resistenza ai venti del frutto: *media*

CARATTERI DELLA PIANTA

Vigore: *medio*
Portamento: *rotondeggiante con chioma mediamente densa*
Corteccia: *uniforme*
Spine: *assenti*
Forma della foglia: *ellittica con apice appuntito*
Colore della pagina superiore: *verde scuro*
Colore della pagina inferiore: *verde chiaro*
Lunghezza del picciolo: *lungo*
Alette: *presenti e piccole*
Grandezza dei fiori: *media*
Distribuzione dei fiori: *raggruppati*
Presenza del polline: *media*
Resistenza ai venti della pianta: *resistente*



Scheda elaborata da:

CREA - ACM Centro di Ricerca per l'agrumicoltura e le colture mediterranee di Acireale
GIUSEPPE RUSSO, MARCO CARUSO

Riferimenti bibliografici: MANZI, VITELLI e RICCI, 2016 "Giardini d'aranci sull'Adriatico. L'agrumicoltura nelle Marche, aspetti colturali e artistici"

LIMONE PANE DEL PICENO



N° REPERTORIO: 94
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Rutacee

GENERE: *Citrus*

SPECIE: *limon* L. Burmann f.

CULTIVAR: Limone Pane del Piceno

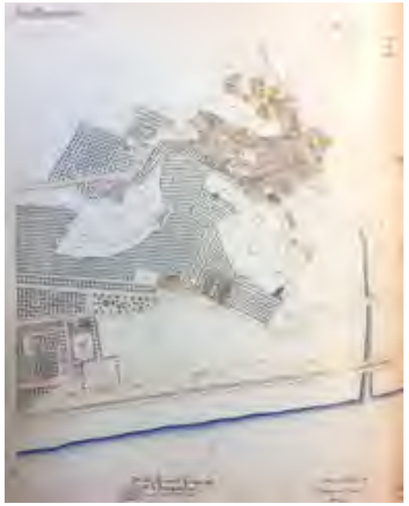
PORTINNESTO: Arancio Amaro

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Area del Piceno

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Agrumiere storiche del Piceno

CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE



Le prime notizie certe della coltivazione degli agrumi (aranci amari, cedri, limoni e pomeli) sul litorale piceno risalgono al XIV secolo. Gli aranci, secondo Zavatti, furono introdotti sulla costa marchigiana dai marinai siciliani. L'areale storico della coltivazione degli agrumi in pieno campo, lungo la costa picena, interessava la fascia litoranea che da San Benedetto del Tronto si sviluppa verso nord fino a Civitanova Marche, alla foce del fiume Chienti, che in passato costituiva il limite settentrionale della coltura degli agrumi sul versante adriatico della penisola. Il fulcro della produzione commerciale degli agrumi nelle Marche è costituito dal tratto costiero che va da San Benedetto del Tronto a Porto San Giorgio, territorio soggetto, sin dal Medioevo, al dominio della città di Fermo, che individuò nella coltivazione e commercializzazione degli agrumi un'attività produttiva strategica e di rilevante interesse economico, tanto che impose il divieto di esportare, al di fuori dello stato fermano, piantine di agrumi idonee ad essere trapiantate. I centri tradizionalmente legati a questa forma di agricoltura specializzata risultavano essenzialmente: San Benedetto del Tronto, Grottammare, Cupra Marittima, Massignano, Campofilone, Pedaso, Torre di Palme. La coltivazione veniva praticata perlopiù lungo il tratto costiero, sui versanti delle innumerevoli valli con esposizione meridionale oppure nella fascia pianeggiante rivierasca. In questo modo le colture risultavano protette dai venti freddi di provenienza settentrionale ed orientale.
Tuttora persistono, a ridosso delle antiche mura cittadine esposte a sud, le caratteristiche strutture murarie ad arco finalizzate alla coltivazione degli agrumi, nonché ingegnosi sistemi di raccolta d'acqua che servivono anche il complesso degli orti medioevali. Grottamare, senza dubbio, è da considerare il centro maggiormente legato alla coltivazione degli agrumi, tanto che da secoli l'arancio è raffigurato sullo stemma comunale, in considerazione dell'importanza che la pianta ha rivestito per questa comunità.

CARATTERI DISTINTIVI DELLA CULTIVAR

FRUTTO

Caratteri esterni del frutto

Colore della buccia: *giallo citrino*
Superficie: *papillata*
Forma: *da rotondeggiante ad ellittica*
Peso: *200/300 g*
Base: *mediamente prominente con area basale media*
Calice: *medio, regolarmente diviso con sepali corti ed ottusi*
Peduncolo: *di medio spessore e lunghezza*
Attacco al peduncolo: *forte*
Umbone (apice): *medio ed arrotondato*
Solco apicale: *assente*
Residuo stilare: *assente*

Caratteri interni del frutto

Flavedo

Spessore: *1/10 dell'intera buccia*
Ghiandole oleifere superficiali: *fitte e leggermente prominenti*
Olio essenziale: *medio, con aroma tipico della specie*

Albedo

Aderenza: *forte*
Consistenza: *forte*
Spessore della buccia: *notevole*
Asse carpellare: *rotondo, medio e semipieno*
Segmenti: *10 per frutto*
Polpa: *giallo citrino*

Succo

Quantità: (resa media in %) 35
Colore: *giallo citrino*
Acidità media: *4 (% espressa in acido citrico anidro)*
Semi: *5-10 per frutto*

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Distribuzione dei frutti: *isolati ed a rari grappoli*
Fruttificazione: *costante*
Produttività: *alta*
Epoca di maturazione dei frutti: *media*
Persistenza del frutto maturo sulla pianta: *elevata*
Resistenza ai venti del frutto: *alta*

CARATTERI DELLA PIANTA

Vigore: *medio*
Portamento: *rotondeggiante*
Corteccia: *uniforme con smagliature poco evidenti*
Spine: *presenti e piccole*
Forma della foglia: *ellittica medio grande, con apice appuntito*
Colore della pagina superiore: *verde scuro*
Colore della pagina inferiore: *verde chiaro*
Lunghezza del picciolo: *media*
Alette: *assenti*
Colore del germoglio: *violaceo*
Colore dei petali: *bianco con sfumature violacee*
Distribuzione dei fiori: *più isolati che raggruppati*
Presenza del polline: *medio abbondante*
Resistenza ai venti della pianta: *scarsa*



Scheda elaborata da:

CREA - ACM Centro di Ricerca per l'agrumicoltura e le colture mediterranee di Acireale
GIUSEPPE RUSSO, MARCO CARUSO

Riferimenti bibliografici: MANZI, VITELLI e RICCI, 2016 "Giardini d'aranci sull'Adriatico. L'agrumicoltura nelle Marche, aspetti colturali e artistici"



CASTAGNO E CASTAGNETI DA FRUTTO DELLE MARCHE: RISORSE DA CONSERVARE E VALORIZZARE

di CARLO URBINATI, SERGIO MUROLO E ALESSANDRO VITALI
D3A UNIVPM

Jean-Robert Pitte nella sua opera "Terre de Castanides" (1986) definisce il castagno il più bell'albero del creato, decantato in tutto il mondo da numerosi poeti e scrittori (Marziale, Neruda, Pascoli, Hesse, Yeats, Calvino, Kobayashi Issa, ecc.). Il castagno è stato definito da Senofonte l'albero del pane ed è ragionevolmente considerata la specie più rappresentativa del paesaggio forestale storico in Italia (Agnoletti, 2020) per l'importantissimo ruolo che ha avuto nell'alimentazione delle popolazioni soprattutto di montagna in assenza di cereali. Il castagno è stato coltivato anche per l'ottima qualità e grande versatilità del legname, da sempre utilizzato per ottenere paleria, assortimenti da costruzione (tavolame e travature), per l'estrazione del tannino, come combustibile, nonché per l'impiego erboristico e nutraceutico di corteccia, ricci, foglie, fiori e frutti. Il Centro di Studio e Documentazione sul Castagno e l'Accademia dei Georgofili di Firenze, hanno recentemente promosso un'iniziativa per proporre il castagno europeo (*Castanea sativa* Miller) come Patrimonio UNESCO dell'Umanità.

La presenza di questa specie ha origini antiche, trattandosi di un relitto dell'era terziaria (Miocene 15 milioni di anni fa), epoca con clima molto più mite di quella attuale che ne consentì la diffusione sull'intero emisfero boreale (Giordano, 1993). Con le glaciazioni dell'era quaternaria (ultimo milione di anni) il suo areale europeo si ridusse significativamente per espandersi nuovamente nell'Olocene (10.000 anni) a partire da poche aree rifugio in Caucaso, Turchia, Grecia, Italia e Spagna (Krebs et al. 2004). Fu proprio l'ultima glaciazione che portò all'estinzione l'altra specie di castagno allora presente nell'areale europeo *Castanea latifolia* (Bounous, 2014).

La diffusione in Europa anche in aree di non-indigenato della specie avvenne dapprima grazie ai Fenici, Greci, Etruschi e soprattutto ai Romani che ne seppero apprezzare le molteplici qualità sia gastronomiche che tecnologiche (Figura 1). Il castagno è citato da numerosi autori come Virgilio, Apicio, Marco Terenzio Varrone, Plinio il Vecchio e Catone, il quale ricorda che i frutti erano venduti nei mercati della Via Sacra a Roma e offerti in dono dai giovani alle donne amate (Bagli, 2020).

Dati della FAO stimano la produzione mondiale di castagne e marroni in oltre 2.300.000 tonnellate di cui solo il 10% in Europa. In Italia la produzione è stata di circa 57.000 ton raccolte su una superficie di poco più di 36.000 ettari. La Campania è la prima regione per superficie produttiva, con un peso sul totale nazionale del 44%, seguono la Calabria (20%), il Lazio (12%), la Toscana (9%) e l'Emilia-Romagna (7%) (ISTAT, 2021). Castagne e marroni arrivano sulle tavole del 27% delle famiglie italiane, con un consumo annuo di circa 2,3 kg di prodotto fresco, numeri bassi che indicano ampi spazi di mercato.

Secondo i dati dell'Inventario Forestale Regionale nelle Marche sarebbero presenti oltre 4000 ha di castagneti, dei quali il 75% risultano cedui e solo il 25% castagneti da frutto (IPLA, 2001). I dati ISTAT sono sulla stessa linea con 1260 ha di castagneti da frutto ed una produzione stimata di poco più di 27.000 qli di castagne/marroni concentrata per oltre il 95% nella provincia di Ascoli Piceno. I risultati di un recente censimento (Regione Marche, 2023) riducono a poco più di 800 ha la superficie dei castagneti da frutto effettivamente in attualità di coltura. Uno studio preliminare a scala regionale da poco concluso individua la vocazionalità del castagno (sulla base di altimetria, esposizione, pendenza e tipo di suolo) in circa 20.000 ha, che includono anche altre formazioni boschive, soprattutto cerrete (*Quercus cerris*), che hanno esigenze ecologiche molto simili a quelle del castagno (Pratelli, 2023). Tale vocazionalità potrebbe significativamente ridursi in tutta Europa con l'attuale trend dei cambiamenti climatici (Castellana et al., 2021) che non pochi problemi diretti e indiretti stanno causando alla coltivazione del castagno da frutto.

Sono state identificate in Italia oltre 1000 denominazioni di castagne e marroni, caratterizzate da differenze morfologiche non sempre evidentissime, ma che derivano dalla diversità delle condizioni edafiche e microclimatiche e delle tecniche colturali impiegate nei vari ambiti territoriali. Nel 2019 è iniziato grazie alla collaborazione fra Regione Marche, AMAP e UNIVPM il per-

corso di caratterizzazione varietale regionale del castagno che ha portato alla repertoriazione delle prime 5 cultivar/varietà (le castagna N'zita e Pallante e i marroni Classico, Gentile, Rugoso), tutte nel comune di Acquasanta Terme (AP), una delle aree di elezione per la castanicoltura. Negli anni successivi sono state aggiunte altre 5 accessioni (castagna Val di Castro, marroncino dell'Ascensione, marrone di Pievebovigliana, marrone delle Piagge e il marrone della Sibilla di Montemonaco). Uno degli aspetti fondamentali di tali caratterizzazioni è l'individuazione effettiva dei castanicoltori custodi, figure necessarie per la continuità colturale e l'efficacia produttiva. Contestualmente, Regione Marche, AMAP insieme al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A) di UNIVPM hanno avviato, anche su richiesta di numerosi castanicoltori, un progetto di qualificazione genetica, fitosanitaria e nutrizionale del germoplasma castanicolo regionale mediante la realizzazione di un "campo catalogo castagno" in cui custodire, coltivare e monitorare le diverse accessioni di castagno. Il materiale vegetale prelevato da "piante donatrici" è analizzato per valutarne l'identità genetica, partendo dai dati disponibili su caratterizzazione morfologica, e l'idoneità fitosanitaria. I frutti delle piante donatrici, più interessanti dal punto di vista nutrizionale,



Il primo campo catalogo di castagno in località Matera (Acquasanta Terme)

sono sottoposti ad analisi delle componenti bioattive e delle attitudini alla trasformazione. A fine maggio del 2023 è iniziata la piantagione delle prime 100 piantine portinnesti di castagno da seme e successivamente innestate con le varietà repertoriate di marroni e castagne regionali. Il campo catalogo è ubicato nella frazione di Matera nel comune di Acquasanta Terme (Fig. 2), all'interno dell'Ente Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, che dopo attenta valutazione ha non solo autorizzato l'intervento ma lo ha anche patrocinato finanziando le necessarie recinzioni per evitare i possibili danni di animali selvatici. Nell'ambito del medesimo progetto è stato attivato anche un *panel test* costituito da esperti valutatori che dovranno cimentarsi in analisi sensoriali, per poter meglio descrivere le caratteristiche merceologiche delle accessioni di marroni e castagne iscritte nel repertorio regionale.

Le analisi genetiche preliminari svolte dal Dip.to Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL) di UNIBO su 9 delle accessioni regionali ha permesso di confrontare i risultati con il dataset europeo della diversità genetica del castagno (Pereira Lorenzo et al., 2017). Con un set 16 marcatori microsatellite si può definire una carta di identità genetica di ogni ecotipo/accessione e si identificano i casi di omonimia/sinonimia all'interno delle diverse collezioni. I risultati evidenziano con precisione la differenza fra le accessioni e varietà di castagne (N'Zita, Pallante e Val di Castro) e un profilo allelico univoco per tutte le tipologie di marroni analizzate fino ad oggi (Alessandri et al 2020). Il D3A-UNIVPM partecipa anche ad un accordo tecnologico insieme a UNITO, FEM, UNIBO, CNR-IRET, CNR-IPSP, con l'obiettivo di sequenziare il genoma di *Castanea sativa* per preservare e valorizzare il vasto patrimonio castanicolo esistente mediante lo sviluppo di marcatori molecolari, per identificare in modo univoco le cultivar o studi di genomica funzionale di geni coinvolti nella qualità del frutto, nella resistenza a patogeni o nell'adattamento ai cambiamenti climatici. UNIVPM ha consolidato anche i rapporti con il Centro Nazionale per lo studio e la conservazione della biodiversità forestale Castagneto Didattico-Sperimentale di



Distribuzione europea di Castanea sativa Mill. (in verde area di indigenato e in arancio area di diffusione antropica)

Granaglione, con il Centro di Documentazione e Sperimentazione sul Castagno di Marradi e l'Associazione Nazionale Città del Castagno nell'ottica di poter approfondire la biodiversità castanicola e affrontare le problematiche fitosanitarie a livello di Appennino.

La determinazione dell'idoneità fitosanitaria è un aspetto estremamente importante e prevede la diagnosi preventiva delle patologie eventualmente presenti nel materiale di propagazione del campo catalogo, sia "piante donatrici" che portinnesti da seme. Viene analizzata la presenza dei principali agenti patogeni (*Phytophthora* spp., *Cryphonectria parasitica*, *Gnomoniopsis* spp., *Phomopsis*, virus a mosaico). Una prima valutazione dello stato sanitario delle "piante donatrici" è su base visiva, cui seguirà un'analisi specifica in laboratorio con tecniche tradizionali (isolamento in piastra), tecniche sierologiche (ELISA), molecolari (PCR, qPCR, sequenziamento), test biologici (innesto su indicatori), nonché tecnologie di sequenziamento ad alta processività (HTS *technology*) accompagnate da analisi altamente sensibili (*digital droplet* PCR) e analisi bioinformatica. Un'intensa collaborazione è stata avviata tra UNIVPM, UNITO, Centro Regionale di Castanicoltura del Piemonte, Centro Attività Vivaistiche di Tebano e il gruppo di virologia INRA di Bordeaux per definire un protocollo innovativo di diagnosi di virus e viroidi del castagno nell'ottica della certificazione fitosanitaria del materiale di propagazione.

L'aspetto fitosanitario è fondamentale vista la sensitività del castagno a patologie importanti anche estremamente aggressive, come il cancro corticale e soprattutto il mal d'inchiostro. Per contrastare gli effetti di quest'ultimo, un gruppo operativo costituito da castanicoltori del Piceno e da D3A-UNIVPM si è fatto promotore di un

progetto nella misura 16.1 del PSR che è stato finanziato per il periodo 2022-2025. Il titolo del progetto è “Protezione e salvaguardia dei castagneti da frutto dal mal dell’inchiostro” (acronimo INKAS) che ha come obiettivo la difesa del patrimonio castanicolo regionale dalla diffusione del mal dell’inchiostro, mediante l’utilizzo di azioni a basso impatto ambientale e la valorizzazione di accessioni di selvatici autoctoni tolleranti/resistenti. Purtroppo, la diffusione della fitopatia non è più determinato solo da *Phytophtora cambivora*, ma da più specie, anche maggiormente aggressive, appartenenti allo stesso genere.

Dal 2022 nell’ambito dei finanziamenti derivanti dal PNRR è stato istituito il Centro Nazionale per le Tecnologie dell’Agricoltura AGRITECH che svolge ricerca e promuove lo sviluppo di tecnologie innovative nel settore agricolo per migliorare quantità e qualità delle produzioni, garantendo l’adattamento sostenibile ai cambiamenti climatici anche attraverso la prevenzione, la resistenza e la resilienza rispetto ai rischi. Un gruppo di lavoro costituito dal D3A-UNIVPM in collaborazione con l’Università di Genova ed il Politecnico di Torino ha avviato alcune attività di interesse per il settore castanicolo, in particolare: l’analisi della trasformazione del paesaggio delle aree interne e monitoraggio dei castagneti; la valorizzazione dei castagni monumentali (patriarchi) per scopi turistici (Fig. 3) e la valorizzazione delle varietà locali di castagne/marroni per utilizzo nutraceutico e di cosmesi.

Il D3A-UNIVPM partecipa anche al Tavolo Castanicolo Nazionale costituito dal MASAF nell’ambito di una proposta di legge per favorire interventi di ripristino, recupero, manutenzione e salvaguardia dei castagneti e per il sostegno e la promozione del settore castanicolo nazionale inclusa la prevenzione dell'abbandono colturale, la tutela dei paesaggi tradizionali, con specifico riguardo per quelli situati nelle aree collinari, rurali e montane, anche di particolare pregio paesaggistico e a rischio di dissesto idrogeologico.

Infine la Regione Marche, dopo il successo avuto nel 2022, ha annunciato per il 2024 l’apertura di un nuovo bando per i castanicoltori che finanzierà interventi per il recupero/miglioramento dei castagneti. Tutto ciò evidenzia l’impegno messo in campo da tutte le parti in gioco che costituisce una evidente garanzia per il raggiungimento dell’obiettivo comune: la valorizzazione sostenibile di un settore di grande valenza ambientale, culturale e socio-economica per troppo tempo rimasto inespresso. L’iscrizione a repertorio delle 10 cultivar/varietà è stato probabilmente il volano di questo processo virtuoso i cui esiti saranno maggiormente visibili nei prossimi anni.

BIBLIOGRAFIA

Agnoletti M. 2018. *Storia del bosco. Il paesaggio forestale italiano*. Editori Laterza

Alessandri S., Dondini L., Urbinati C., Murolo S., 2022. *Diversità genetica del castagno negli Appennini Emiliani e Marchigiani*. VIII convegno nazionale sul castagno, Portici (NA).

Castellana, S., Martin, M.Á., Solla, A. et al. (2021). *Signatures of local adaptation to climate in natural populations of sweet chestnut (Castanea sativa Mill.) from southern Europe*. Annals of Forest Science 78, 27 https://doi.org/10.1007/s13595-021-01027-6

IPLA, 2001. *I tipi forestali delle Marche. Inventario e Carta Forestale delle Marche*. Regione Marche

ISTAT, 2022. *Risultati del 7° Censimento Generale dell'Agricoltura*.

Pitte, J. R., 1986. *Terres de castanide. Hommes et paysages du chatanier de l'Antiquité à nous jours*. Paris: Fayard.

Pratelli F., 2023. *I castagneti delle Marche fra dinamiche ecologiche ed esigenze colturali*. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze Forestali, dei Suoli e dei Paesaggi, Università Politecnica delle Marche.

San-Miguel-Ayanz, J., De Rigo, D., Caudullo, G., Durrant, T. and Mauri, A. editor(s), 2015. *European Atlas Forest Tree Species,* Publications Office of the European Union, Luxembourg.

SEZIONE VEGETALE

SPECIE ARBOREE

- 121 Castagna N'Zita - Acquasanta Terme (AP)
- 122 Marrone Classico - Acquasanta Terme (AP)
- 123 Marrone Rugoso - Acquasanta Terme (AP)
- 124 Marrone Gentile - Acquasanta Terme (AP)
- 125 Castagna Pallante - Acquasanta Terme (AP)
- 129 Castagna di Valdicastro (AN)
- 130 Marroncino dell'Ascensione (AP)
- 131 Marrone delle Piagge (AP)
- 132 Marrone di Pievebovigliana (MC)
- 152 Marrone della Sibilla di Montemonaco (AP)



CASTAGNA N’ZITA



N° REPERTORIO: 121
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: sativa

NOME COMUNE:
Castagna N’zita

SINONIMI: Inserta o N’zita gentile

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di
Acquasanta Terme (AP)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agricola
e Agrituristica Laga Nord
di Ascenzio e Fausta
Santini s.s.,
Frazione Umito, 53,
63095 Acquasanta Terme
(AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La presenza di diverse varietà/cultivar di castagne e marroni nell’area del Piceno è ampiamente descritta da numerosi autori a partire dagli inizi del ‘900 (Vigiani 1908, 1923; Piccioli 1922; Breviglieri 1955; Guidi 1997, 2006) ed evidenzia la notevole vocazionalità di questo territorio alla castanicoltura. Non tutte le denominazioni utilizzate corrispondono ad entità oggi rinvenibili e non sempre discriminano fra castagna e marrone. Esse sono: N’zita, Gentile; Pallante, Tallacano, Primutica, Verdona, Castagna di Fèra, Castagna di Felò, Castagna di San Malentino, Marronicno dell’Ascensione. L’attuale N’zita potrebbe corrispondere alla Inserta (Piccioli 1922) o più probabilmente alla N’zita gentile (Breviglieri 1955). Questo autore così la descrive: *“... del Comune di Acquasanta Terme. Castagna grande, ovale. Appuntita, di colore marrone scuro, abbastanza regolare, apice semi prominente, peloso; torcia media; ilo grande a contorno sinuoso, assai scabroso, con raggiatura grande, a raggi lunghi: Le castagne dei campioni esaminati hanno forma molto variabile e irregolare”. Guidi (2006) la inserisce fra le castagne definendola: “varietà interessante per pezzatura e caratteristiche organolettiche, ... di valore commerciale medio, diffusa prevalentemente nell’acquasantano.”*

La presenza di N’zita viene associata prevalentemente ai castagneti delle località di Pozza e Umito (comune di Acquasanta Terme) che sono fra quelle di maggiore rilevanza nel panorama provinciale e regionale. Peraltro, l’incidenza di tale entità, secondo i coltivatori locali, sarebbe stimabile intorno al 3-5% della produzione totale della zona.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Individui di prima grandezza, spesso ultracentenari, portamento semi-assurgente con fusto colonnare, chioma globosa ma più raccolta rispetto ad altre cultivar locali, sebbene dipendenza dalle potature effettuate. Elevata vigoria.

FOGLIA ADULTA

Le foglie sono alterne, con base acuta, breve picciolo e due stipole basali oblunghe. La lamina è lunga 16-28 cm e larga 5-10 cm, lanceolata, acuminata all’apice e seghettata nel margine, con denti acuti e regolarmente dislocati. Color verde più brillante nella pagina superiore.

FIORE-INFIORESCENZA

I fiori sono unisessuati, presenti sulla stessa pianta (ma non interfertili): quelli maschili sono di colore bianco-giallastro, riuniti in piccoli glomeruli e disposti in amenti eretti lunghi 5-15 cm, emessi all’ascella delle fo-



glie. Quelli femminili isolati o riuniti in gruppi di 2-3 nella parte basale dell'amento per facilitare ricezione del polline. In generale i fiori di N'zita sono più numerosi rispetto ai marroni.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila ma anche entomofila. Non autogama.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Numero costante di ricci per infiorescenza, caratterizzati da aculei corti (rispetto ad altre cultivar locali) contenenti 2-3 acheni di forma ellittico-allargata. Il frutto ha forma ellissoidale trasversale-globosa. Dimensioni medio-grandi (da 10-15 g a 16-20 g). Scarsa pubescenza della torcia. Ampia cicatrice basale (ilo). Le caratteristiche del frutto consentono di classificare tale cultivar come castagna:
Pericarpo (o perisperma): lucido di colore marrone chiaro con striature lisce più scure sul dorso.
Episperma: tegumento sottile aderente alle frequenti incisioni dell'endosperma e quindi non facilmente asportabile. Frutto non sempre completamente settato.
Endocarpo (o endosperma): di colore crema chiaro con frequente polispermia (poliembrionia) e presenza di incisioni.



CARATTERI DELLA POLPA

Polpa color crema chiaro, ricca di amidi, di buon sapore ma meno dolce dei marroni. Adatta per farina e meno per consumo diretto.

FENOLOGIA

Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate. Impiega tre mesi e mezzo per completare il ciclo di fruttificazione. Più precoce rispetto ai marroni con raccolta a inizio stagione.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Buona; maggiore rispetto ai marroni.

RESISTENZA ALLE GELATE

Poco sensibile alle gelate tardive e comunque presenta una resistenza superiore a quella dei marroni.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

80-100 kg di castagne per pianta adulta in buone condizioni. In piante di 20-25 m di altezza anche 100-130 kg. Pezzature diversificate.

VOCAZIONALITÀ

I castagneti da frutto vegetano su terreni sciolti, ben drenati, neutrofili o debolmente acidi (pH fra 5 e 6,5). Sono presenti ad altitudini comprese fra i 300 ed i 950 m.s.l.m. fra i querceti termofili (in basso) e le faggete (in alto).

TECNICHE COLTURALI

Tutti i castagneti da frutto tradizionali delle Marche sono di fatto considerati bosco secondo la L.R. forestale n. 6 del 2005 e quindi sono sottoposti alle norme delle Prescrizioni di Massima e Polizia Forestale (PMPF, D.G.R. 1732/2018), in particolare al Capo V, art. 32.
Le tecniche di coltivazione sono quelle tradizionali della zona. In particolare, è vietato l'impiego di fertilizzanti di sintesi e l'uso di fitofarmaci nella fase produttiva. Vengono praticate potature di rimonda e ripuliture del terreno. Gli innesti sono praticati soprattutto a zufolo utilizzando marze di 1-2 anni su portainnesti costituiti soprattutto da polloni. La raccolta è prevalentemente manuale a terra ed è ancora diffusa la tecnica di conservazione in "ricciara" ovvero cumuli o fosse dove i ricci ancora chiusi vengono stratificati separati da strati di fogliame e rametti e copertura finale con materiale vegetale di ripulitura del castagneto. Il marrone matura lentamente in circa 1 mese ed è poi pronto per il consumo e può conservarsi in modo naturale per circa 1 anno. Altro metodo di conservazione è la "curatura" una sorta di sterilizzazione in acqua e successiva asciugatura. È una cultivar di buona qualità utilizzata prevalentemente per la produzione di farina e quindi in diminuzione a causa della concorrenza dei marroni locali molto più remunerativi e destinati al consumo diretto o per industria dolciaria.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Sebbene di minor valore organolettico per il consumo diretto il frutto trova diversi utilizzi gastronomici locali che ne incentivano la possibilità di valorizzazione sul territorio. Si può impiegare infatti per la preparazione del raviolo dolce di Ascoli Piceno, confetture, ed anche per la preparazione della birra e di altri piatti tipici serviti negli agriturismi locali.



AZIENDE COLTIVATRICI

Secondo un censimento non esaustivo di Agostini (2006) e di Santini (2015) sarebbero diverse le aziende, oltre a quella di riferimento, che coltivano seppure in modo marginale la castagna N'zita all'interno dei loro castagneti.

Scheda elaborata da:

Prof. CARLO URBINATI e dott. RICCARDO CARLACCHIANI - UNIVPM - D3A - Area scientifica di Sistemi Forestali

MARRONE CLASSICO



N° REPERTORIO: 122
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: sativa

NOME COMUNE: Marrone classico

SINONIMI: Marrone

RISCHIO DI EROSIONE: Medio

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
province di Ascoli Piceno e Fermo

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agricola e Agrituristica Laga Nord di Ascenzio e Fausta Santini s.s.,
Frazione Umito, 53,
63095 Acquasanta Terme (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La distinzione fra castagne e marroni è fondata sulle caratteristiche fenotipiche e organolettiche dei frutti e non sulle dimensioni. In generale i caratteri discriminanti sono: a) la forma ovale-allargata o ovale-ellittica; b) il pericarpo (buccia) sottile e di colore marrone con striature più scuro spesso in rilievo; c) il perisperma (pellicola) di facile asportazione che non penetra facilmente nella polpa del seme; d) l'endosperma (parte polposa) mono-embrionale; e) la polpa di sapore dolce e che mantiene la consistenza anche dopo la cottura. Il Marrone Classico è quello maggiormente diffuso nel territorio ascolano e fermano e costituisce circa il 50% della produzione totale della zona. Probabilmente corrisponde al "Marrone" che Il Piccioli (1922) nella sua "Monografia del Castagno" descrive così: *"... castagne alte 28 mm, lunghe 32, e larghe 20, pelose in alto e attorno all'ilo ch'è piccolo: da Ascoli Piceno a Macerata."* Breviglieri (1955) individua un gruppo di marroni locali attribuibili al gruppo toscano, cinque dei quali distinti per area amministrativa (Ascoli Piceno, Acquasanta, Arquata del Tronto, Comunanza, Montegallo) oltre al Marroncino marchigiano. I primi tre sono descritti con caratteristiche molto simili fra loro e con quelli del gruppo toscano. Guidi (2006) propone una varietà di marrone coltivato e raccolto nelle province di Ascoli Piceno e Macerata, dalle valli del Tronto e del Fluvione a quelle dell'Aso e del Tenna, nei comuni di Ascoli Piceno, Acquasanta Terme, Arquata del Tronto, Montegallo, Roccafluvione, Montemonaco, Montefortino, Comunanza. Amandola, Montefalcone, Rotella e Smerillo. Secondo tale autore prevalgono le convergenze di carattere qualitativo sulle divergenze quantitative, sempre difficili da discriminare su campioni provenienti da piante di diversa età e ubicazione. Nel suddetto territorio, ulteriormente allargato, a seguito di alcune analisi condotte a cura di AMAP, nel 2006 venne proposta l'indicazione geografica protetta (IGP) di un generico "Marrone della Laga e dei Sibillini" peraltro mai registrato.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Di prima grandezza con portamento semi-assurgente, rami eretto-espansi e la corteccia di colore grigiastro con screpolature più o meno lunghe. La chioma è generalmente globosa-piramidale ma la sua forma dipende molto dalle potature effettuate. Elevata vigoria.

FOGLIA ADULTA

Le foglie sono alterne, con base fogliare acuta, con breve picciolo e due stipole basali oblunghe. La lamina è lunga 16-28 cm e larga 5-10 cm, lanceolata, acuminata all'apice e seghettata nel margine, con denti acuti e regolarmente dislocati. Color verde più brillante nella pagina superiore.

FIORE-INFIORESCENZA

I fiori sono unisessuati, presenti sulla stessa pianta (ma non interfertili): quelli maschili sono riuniti in piccoli glomeruli, di colore biancastro, disposti in amenti eretti emessi all'ascella delle foglie, lunghi 5-15 cm; quelli femminili isolati o riuniti in gruppi di 2-3 nella parte basale dell'amento.

IMPOLLINAZIONE

Non autogama; prevalentemente anemofila ma anche entomofila.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Numero costante di ricci per infiorescenza, caratterizzati da aculei corti e contenenti 2-3 acheni di forma ellittico-allargata. Il frutto ha forma ellissoidale trasversale-globosa. Scarsa o nulla pubescenza della torcia.



ridotta cicatrice ilare. Dimensioni medio-grandi (da 10-15 g a 16-20g).
Il frutto-infruttescenza è costituito dalle seguenti parti:
Pericarpo (o perisperma): lucido di colore marrone con possibili striature più scure lisce.
Episperma: sottile ma facilmente asportabile anche in presenza di alcune incisioni dell'endosperma.
Endocarpo (o endosperma) di colore bianco poliembrionale e limitata presenza di incisioni.

CARATTERI DELLA POLPA

Di colore bianco, ottimo sapore e adatta per consumo diretto.

FENOLOGIA

Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate. 3 mesi e mezzo per completare il ciclo di fruttificazione. Raccolta a metà della stagione autunnale.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Media. Inferiore rispetto alle castagne.

RESISTENZA ALLE GELATE

Localmente non risulta particolarmente sensibile alle gelate tardive.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

Elevata: circa 100 kg per pianta adulta in buone condizioni.

VOCAZIONALITÀ

I castagneti da frutto vegetano su terreni sciolti, ben drenati, neutrofili o debolmente acidi (pH fra 5 e 6,5). Sono presenti ad altitudini comprese fra i 300 ed i 950 m.s.l.m. fra i querceti termofili (in basso) e le faggete (in alto).

TECNICHE COLTURALI

Tutti i castagneti da frutto tradizionali delle Marche sono di fatto considerati bosco secondo la legge forestale n. 6 del 2005 e quindi sono sottoposti alle norme delle Prescrizioni di Massima e Polizia Forestale (PMPF, D.G.R. 1732/2018), in particolare Capo V, art. 32. Le tecniche di coltivazione sono quelle tradizionali della zona. In particolare, è vietato l'impiego di fertilizzanti di sintesi e l'uso di fitofarmaci nella fase produttiva. Vengono praticate potature di rimonda e ripuliture del terreno. Gli innesti sono praticati soprattutto a zufolo utilizzando marze di 1-2 anni su portainnesti costituiti soprattutto da polloni. La raccolta è prevalentemente manuale ed è ancora diffusa la tecnica di conservazione in "ricciara" ovvero cumuli o fosse dove i ricci battuti ancora chiusi vengono stratificati separati da strati di fogliame e rametti e copertura finale con materiale vegetale di ripulitura del castagneto. Il marrone matura lentamente in circa 1 mese ed è poi pronto per il consumo e può conservarsi in modo naturale per circa 1 anno. Altro metodo di conservazione è la "curatura" una sorta di sterilizzazione in acqua e successiva asciugatura. È una cultivar di ottima qualità utilizzata prevalentemente per il consumo diretto o per l'industria dolciaria.





UTILIZZI GASTRONOMICI

L'elevato valore organolettico e l'ampia diffusione rendono questo marrone ideale per il consumo diretto. Il frutto trova anche diversi utilizzi gastronomici locali che ne incentivano la possibilità di valorizzazione sul territorio. Si può impiegare infatti per la preparazione del raviolo dolce di Ascoli Piceno, confetture, ed anche per la preparazione della birra e di altri piatti tipici serviti negli agriturismi locali (si era costituita un'associazione provinciale di castanicoltori non più attiva).

AZIENDE COLTIVATRICI

Secondo un censimento non esaustivo di Agostini (2006) e di Santini (2015) le aziende produttrici, sebbene di piccole dimensioni, sono numerose in tutto il territorio ascolano (e fermano). Si stima che il Marrone Classico sia coltivato in alcune centinaia di ettari nella zona.



Scheda elaborata da:

Prof. CARLO URBINATI e dott. RICCARDO CARLACCHIANI - UNIVPM - D3A - Area scientifica di Sistemi Forestali

MARRONE RUGOSO



N° REPERTORIO: 123
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: sativa

NOME COMUNE: Marrone rugoso

RISCHIO DI EROSIONE: Medio

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
alto Piceno e Fermano

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agricola e Agrituristica Laga Nord di Ascenzio e Fausta Santini s.s.,
Frazione Umito, 53,
63095 Acquasanta Terme (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La denominazione di questa accessione, riferita alla presenza di striature scuro ben percepibili al tatto sul pericarpo del frutto, non è rinvenibile fra quelle presenti nella bibliografia storica. Le caratteristiche differenziali rispetto alle altre accessioni sono peraltro molto evidenti anche da un punto di vista organolettico. La presenza di almeno 6-7 varietà locali è riportata da Vigiani (1908 e 1923), da Piccioli (1922) e da Breviglieri (1955) che evidenziano la notevole vocazionalità del territorio ascolano. Fra le varietà elencate, tutte attribuite da questi autori al grande gruppo del marrone toscano sono comprese: a) un *"Campione del Comune di Acquasanta"* e un *"Campione del Comune di Arquata del Tronto"* con *"frutti di buone caratteristiche e in gran parte rispondenti al marrone tipico"*. Secondo i castanicoltori locali l'incidenza produttiva del Marrone Rugoso, presente prevalentemente nella frazione di Pozza (comune di Acquasanta Terme), sarebbe il 20% del totale della zona.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Di prima grandezza con portamento semi-assurgente/espanso, con rami eretto-espansi e la corteccia di colore grigiastro presenta screpolature più o meno lunghe. La chioma è generalmente globosa-piramidale e la sua forma dipende molto dalle potature effettuate. Elevata vigoria.

FOGLIA ADULTA

Le foglie sono alterne con base fogliare prevalentemente acuta, breve picciolo e due stipole basali oblunghe. La lamina è lunga 16-28 cm e larga 5-10 cm, lanceolata, acuminata all'apice e seghettata nel margine, con denti acuti e regolarmente dislocati. Color verde più cupo nella pagina superiore.

FIORE-INFIORESCENZA

I fiori sono unisessuati, presenti sulla stessa pianta (ma non interfertili): quelli maschili sono riuniti in piccoli glomeruli, di colore biancastro, disposti in amenti eretti emessi all'ascella delle foglie, lunghi 5-15 cm; quelli femminili isolati o riuniti in gruppi di 2-3 nella parte basale dell'amento.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila ma anche entomofila. Non autogama.



FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Numero costante di ricci per infiorescenza. 2-3 acheni di forma variabile da ellissoide-trasversale a ellissoide-trasversale-globoso. Scarsa o nulla pubescenza della torcia; ampia cicatrice ilare. Dimensioni grandi e molto grandi (da 16-20 g a oltre 20g).
Pericarpo (o perisperma): lucido di colore marrone-rossastro con striature più scure in rilievo.
Episperma: tegumento sottile ma molto facilmente asportabile (meno del Marrone Gentile), può penetrare leggermente nell'endosperma quasi mai settato.
Endocarpo (o endosperma): di colore bianco con polispermia (poliembrionia) e leggerissime incisioni.

CARATTERI DELLA POLPA

Color bianco, di ottimo sapore adatta per consumo diretto e industria dolciaria. Dopo una decina di giorni dalla raccolta diminuisce molto di volume e risulta decisamente più dolce.

FENOLOGIA

Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate. 3.5 mesi per completare il ciclo di fruttificazione. Raccolta a metà stagione.



SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Media. Inferiore rispetto alle castagne.

RESISTENZA ALLE GELATE

In generale i marroni hanno minore resistenza rispetto alle varietà di castagne.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

Buona: 80-100 kg per pianta adulta in buone condizioni.

VOCAZIONALITÀ

I castagneti da frutto vegetano su terreni sciolti, ben drenati, neutrofili o debolmente acidi (pH fra 5 e 6,5). Sono presenti ad altitudini comprese fra i 300 ed i 950 m.s.l.m. fra i querceti termofili (in basso) e le faggete (in alto).

TECNICHE COLTURALI

Tutti i castagneti da frutto tradizionali delle Marche sono di fatto considerati bosco secondo la legge forestale n. 6 del 2005 e quindi sono sottoposti alle norme delle Prescrizioni di Massima e Polizia Forestale (PMPF, D.G.R. 1732/2018), in particolare Capo V, art. 32.
Le tecniche di coltivazione sono quelle tradizionali della zona. In particolare, è vietato l'impiego di fertilizzanti di sintesi e l'uso di fitofarmaci nella fase produttiva. Vengono praticate potature di rimonda e ripuliture del terreno. Gli innesti sono praticati soprattutto a zufolo utilizzando marze di 1-2 anni su portainnesti costituiti soprattutto da polloni. La raccolta è prevalentemente manuale ed è ancora diffusa la tecnica di conservazione in "ricciara" ovvero cumuli o fosse dove i ricci battuti ancora chiusi vengono stratificati separati da strati di fogliame e rametti e copertura finale con materiale vegetale di ripulitura del castagneto. Il marrone matura lentamente in circa 1 mese ed è poi pronto per il consumo e può conservarsi in modo naturale per circa 1 anno. Altro metodo di conservazione è la "curatura" una sorta di sterilizzazione in acqua e successiva asciugatura. È una varietà di ottima qualità utilizzata prevalentemente per il consumo diretto o per l'industria dolciaria.

UTILIZZI GASTRONOMICI

L'elevato valore organolettico e l'ampia diffusione rendono questo marrone ottimo per il consumo diretto. Se lessato (localmente "cucchilù") si raggrinzisce, ma diventa il più dolce fra tutte le varietà dell'acquasantano. Trova anche diversi utilizzi gastronomici locali: preparazione del raviolo dolce di Ascoli Piceno, confetture, ed anche per la preparazione della birra e di altri piatti tipici serviti negli agriturismi locali.

AZIENDE COLTIVATRICI

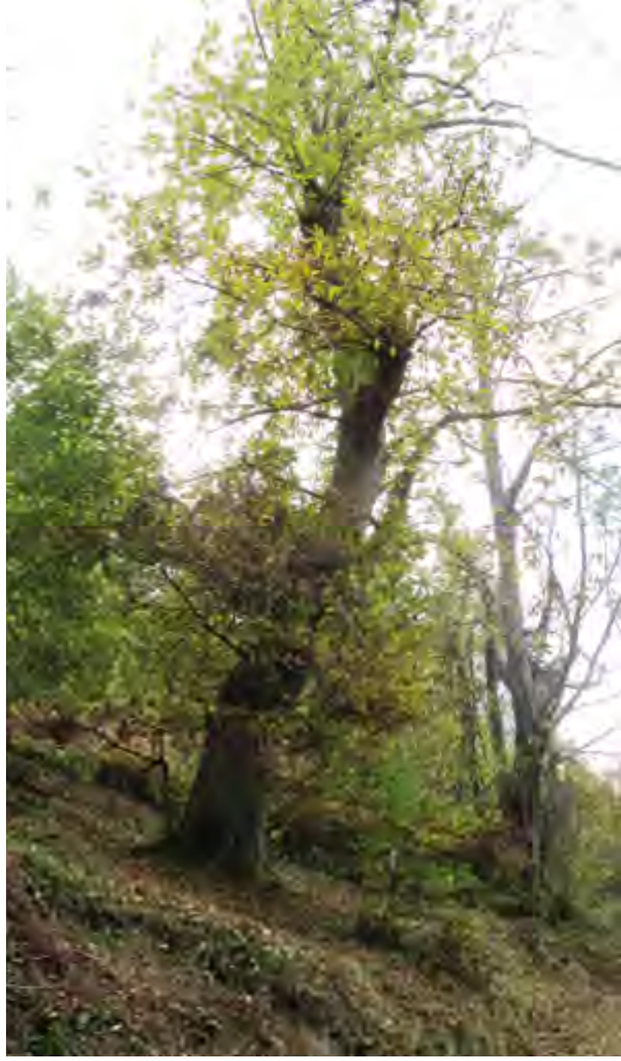
Secondo un censimento non esaustivo di Santini (2015) il Marrone Rugoso è coltivato in decine di ettari soprattutto nella zona di Pozza e Umito da numerose piccole aziende, fra le quali:

Azienda Agricola e Agrituristica Laga Nord di Ascenzio e Fausta Santini s.s Frazione Umito, 53 - 63095 Acquasanta Terme (AP)

Azienda agricola De Angelis Simona, Frazione centrale 78 - 63095 Acquasanta Terme (AP)

Azienda Agricola Poli Michela, Frazione Arola sn - 63095 Acquasanta Terme (AP)

Azienda Agricola Ciampini Alberto, Frazione Pozza - 63095 Acquasanta Terme (AP)



Scheda elaborata da:

Prof. CARLO URBINATI e dott. RICCARDO CARLACCHIANI - UNIVPM - D3A - Area scientifica di Sistemi Forestali

MARRONE GENTILE



N° REPERTORIO: 124
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: sativa

NOME COMUNE: Marrone gentile

SINONIMI: Castagna gentile, Zita Gentile

RISCHIO DI EROSIONE: Medio

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Comune di Acquasanta Terme

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Agricola e Agrituristica Laga Nord di Ascenzio e Fausta Santini s.s.,
Frazione Umito, 53,
63095 Acquasanta Terme (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il Marrone Gentile potrebbe corrispondere alla Zita gentile del Comune di Acquasanta Terme descritta da Breviglieri (1955) come *"....castagna grande, ovale. Appuntita, di colore marrone scuro, abbastanza regolare, apice semi prominente, peloso; torcia media; ilo grande a contorno sinuoso, assai scabroso, con raggiatura grande, a raggi lunghi. Le castagne dei campioni esaminati hanno forma molto variabile e irregolare"*.
Guidi (1997) descrive invece una Castagna Gentile come: *"varietà interessante per pezzatura e caratteristiche organolettiche, ... di valore commerciale medio, diffusa prevalentemente nell'acquasantano"*.
Oggi la sua presenza appare concentrata nella frazione di Umito (comune di Acquasanta Terme) con una incidenza produttiva del 10% rispetto al totale.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Albero di prima grandezza con rami eretto-espansi e la corteccia di colore grigiastro presenta screpolature più o meno lunghe. La chioma è generalmente globosa-piramidale ma la sua forma dipende molto dalle potature effettuate. Elevata vigoria.

FOGLIA ADULTA

Le foglie sono alterne, con base fogliare acuta, breve picciolo e due stipole basali oblunghe. La lamina è lunga 16-28 cm e larga 5-10 cm, lanceolata, acuminata all'apice e seghettata nel margine, con denti acuti e regolarmente dislocati. Color verde più cupo nella pagina superiore.

FIORE-INFIORESCENZA

I fiori sono unisessuati, presenti sulla stessa pianta (ma non interfertili): quelli maschili sono di colore bianco-giallastro, riuniti in piccoli glomeruli e disposti in amenti eretti lunghi 5-15 cm, emessi all'ascella delle foglie. Quelli femminili isolati o riuniti in gruppi di 2-3 nella parte basale dell'amento per facilitare ricezione del polline. In generale i fiori di N'zita sono più numerosi rispetto ai marroni.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila ma anche entomofila. Non autogama.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Numero costante di ricci per infiorescenza. 2-3 acheni di forma forma di ellissoide trasversale o ellissoide trasversale globoso. Dimensioni grandi e molto grandi (da



16-20 g a oltre 20g). Scarsa o nulla pubescenza della torcia; piccola cicatrice ilare. Il frutto-infruttescenza è costituito dalle seguenti parti:
Pericarpo (o perisperma): lucido di colore marrone tendente al chiaro con striature lisce più scure sul dorso.
Episperma: tegumento sottile ma molto facilmente asportabile, può penetrare leggermente nell'endosperma quasi mai settato.
Endocarpo (o endosperma): di colore bianco con polispermia (poliembrionia) e leggerissime incisioni.
I frutti sono della forma di ellissoide trasversale o ellissoide trasversale globoso.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa color bianco, di ottimo sapore adatta per consumo diretto e industria dolciaria.

FENOLOGIA

Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate. 3 mesi e mezzo per completare il ciclo di fruttificazione. Raccolta a metà stagione.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Media; inferiore rispetto alle cultivar di castagne.

RESISTENZA ALLE GELATE

Localmente non risulta particolarmente sensibile alle gelate tardive.





COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

Elevata: circa 100 kg per pianta adulta in buone condizioni.

VOCAZIONALITÀ

I castagneti da frutto vegetano su terreni sciolti, ben drenati, neutrofili o debolmente acidi (pH fra 5 e 6,5). Sono presenti ad altitudini comprese fra i 300 ed i 950 m.s.l.m. fra i querceti termofili (in basso) e le faggete (in alto).

TECNICHE COLTURALI

Tutti i castagneti da frutto tradizionali delle Marche sono di fatto considerati bosco secondo la legge forestale n. 6 del 2005 e quindi sono sottoposti alle norme delle Prescrizioni di Massima e Polizia Forestale (PMPF, D.G.R. 1732/2018), in particolare Capo V, art. 32.
Le tecniche di coltivazione sono quelle tradizionali della zona. In particolare, è vietato l'impiego di fertilizzanti di sintesi e l'uso di fitofarmaci nella fase produttiva. Vengono praticate potature di rimonda e ripuliture del terreno. Gli innesti sono praticati soprattutto a zufolo utilizzando marze di 1-2 anni su portainnesti costituiti soprattutto da polloni. La raccolta è prevalentemente manuale ed è ancora diffusa la tecnica di conservazione in "ricciara" ovvero cumuli o fosse dove i ricci battuti ancora chiusi vengono stratificati separati da strati di fogliame e rametti e copertura finale con materiale vegetale di ripulitura del castagneto. Il marrone matura lentamente in circa 1 mese ed è poi pronto per il consumo e può conservarsi in modo naturale per circa 1 anno.
Altro metodo di conservazione è la "curatura" una sorta di sterilizzazione in acqua e successiva asciugatura. È una cultivar di ottima qualità utilizzata prevalentemente per il consumo diretto o per l'industria dolciaria.

UTILIZZI GASTRONOMICI

L'elevato valore organolettico e l'ampia diffusione rendono questo marrone ideale per il consumo diretto. Il frutto trova anche diversi utilizzi gastronomici locali che ne incentivano la possibilità di valorizzazione sul territorio. Si può impiegare infatti per la preparazione del raviolo dolce di Ascoli Piceno, confetture, ed anche per la preparazione della birra e di altri piatti tipici serviti negli agriturismi locali.

AZIENDE COLTIVATRICI

Secondo un censimento parziale di Santini (2015) le aziende produttrici sarebbere numerose, sebbene di piccole dimensioni, soprattutto nella zona di Umito (e Pozza) dove si stima che il marrone Gentile sia coltivato in decine di ettari. Fra le aziende coltivatrici si possono ricordare:

Azienda Agricola e Agrituristica Laga Nord di Ascenzio e Fausta Santini s.s Frazione Umito, 53- 63095 Acquasanta Terme (AP)

Azienda agricola De Angelis Simona, Frazione centrale 78 - 63095 Acquasanta Terme (AP)

Azienda Agricola Poli Michela, Frazione Arola sn - 63095 Acquasanta Terme (AP)

Azienda Agricola Ciampini Alberto, Frazione Pozza - 63095 Acquasanta Terme (AP)



Scheda elaborata da:

Prof. CARLO URBINATI e dott. RICCARDO CARLACCHIANI - UNIVPM - D3A - Area scientifica di Sistemi Forestali

CASTAGNA PALLANTE



N° REPERTORIO: 125
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: sativa

NOME COMUNE:
Castagna Pallante

SINONIMI: Pallanti

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Loc. Pozza e Umito
(Comune di Acquasanta
Terme)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Azienda Agricola
e Agrituristica Laga Nord
di Ascenzio e Fausta
Santini s.s.,
Frazione Umito, 53,
63095 Acquasanta Terme
(AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Questa varietà potrebbe corrispondere a quella citata da Piccioli (1922) così descritta: *"a foglie lanceolate, un po cuoriformi alla base, verdi anche di sotto, con denti piccoli: castagne alte 29 mm, lunghe 31 mm e larghe 20, con ilo grandetto e peloso all'intorno: da Ascoli Piceno"*. Guidi (2006) la riporta come varietà di castagna degna di valorizzazione nonostante sia una *"...varietà ritenuta di scarso valore, diffusa prevalentemente nell'acquasantano e nel territorio di Montegallo"*.
Secondo le indicazioni locali la Castagna Pallante è probabilmente la meno diffusa delle varietà del Piceno con un'incidenza produttiva dell'1%, coltivata unicamente nell'area delle frazioni di Pozza e Umito nel comune di Acquasanta Terme. Era più diffusa in passato perché destinata all'alimentazione animale ed in grado di garantire apprezzabili produzioni anche ad altitudini maggiori.
Oggi è in progressiva diminuzione per la forte concorrenza dei marroni, a rischio di erosione alto ma non ancora di estinzione.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Di media grandezza con chioma globosa dovuta ad un'ampia ramificazione del tronco nelle branche principali. Caratteristica di tale albero è di avere rami "storti".

FOGLIA ADULTA

Le foglie sono alterne, con base fogliare ottusa, breve picciolo e due stipole basali oblunghe. La lamina è lunga 16-28 cm e larga 5-10 cm, lanceolata, acuminata all'apice e seghettata nel margine, con denti acuti e regolarmente dislocati. Color verde più brillante nella pagina superiore.

FIORE-INFIORESCENZA

I fiori sono unisessuati, presenti sulla stessa pianta (ma non interfertili): quelli maschili sono di colore bianco-giallastro, riuniti in piccoli glomeruli e disposti in amenti eretti lunghi 5-15 cm, emessi all'ascella delle foglie.

Quelli femminili isolati o riuniti in gruppi di 2-3 nella parte basale dell'amento per facilitare ricezione del polline.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila ma anche entomofila. Non autogama.





FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Numero incostante di ricci per infiorescenza. 2-3 acheni di forma globosa all'interno del riccio. Pubescenza della torcia da elevata a media. Ampia cicatrice ilare ma più piccola di N'zita. Dimensioni medio-piccole (da meno di 10 g a 10-15 g).
Il frutto-infruttescenza è costituito dalle seguenti parti:
Pericarpo (o perisperma): lucido di colore marrone scuro con striature lisce più scure sul dorso.
Episperma: tegumento sottile aderente alle frequenti incisioni dell'endosperma e quindi non facilmente asportabile.
Endocarpo (o endosperma): di colore crema con frequente polispermia (poliembrionia) e presenza di setti.

CARATTERI DELLA POLPA

Polpa color crema, di sapore mediocre. Adatta solo per farina.

FENOLOGIA

La più tardiva di tutte le varietà locali con raccolta a fine stagione.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Elevata, maggiore rispetto ai marroni.

RESISTENZA ALLE GELATE

Fruttifica anche a quote più elevate (media circa 800 m s.l.m.) e quindi ha una resistenza superiore alle altre cultivar locali.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

Media: 60-80 kg di castagne per pianta adulta in buone condizioni.

VOCAZIONALITÀ

I castagneti da frutto vegetano su terreni sciolti, ben drenati, neutrofili o debolmente acidi (pH fra 5 e 6,5). Sono presenti ad altitudini comprese fra i 300 ed i 950 m.s.l.m. fra i querceti termofili (in basso) e le faggete (in alto).



TECNICHE COLTURALI

Tutti i castagneti da frutto tradizionali delle Marche sono di fatto considerati bosco secondo la legge forestale n. 6 del 2005 e quindi sono sottoposti alle norme delle Prescrizioni di Massima e Polizia Forestale (PMPF).
Le tecniche di coltivazione sono quelle tradizionali della zona. In particolare, è vietato l'impiego di fertilizzanti di sintesi e l'uso di fitofarmaci nella fase produttiva. Vengono praticate potature di rimonda e ripuliture del terreno. Gli innesti sono praticati soprattutto a zufolo utilizzando marze di 1-2 anni su portainnesti costituiti soprattutto da polloni. La raccolta è prevalentemente manuale ed è ancora diffusa la tecnica di conservazione in "ricciara" ovvero cumuli o fosse dove i ricci battuti ancora chiusi vengono stratificati separati da strati di fogliame e rametti e copertura finale con materiale vegetale di ripulitura del castagneto. La castagna matura lentamente in circa 1 mese ed è poi pronto per il consumo e può conservarsi in modo naturale per circa 1 anno. Altro metodo di conservazione è la "curatura" una sorta di sterilizzazione in acqua e successiva asciugatura. È una cultivar di mediocre qualità utilizzata prevalentemente per la produzione di farina e nei castagneti a quote più elevate e meno produttivi.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Causa il minor valore organolettico e la bassa produttività dovuta non possiede una particolare valenza gastronomica.

AZIENDE COLTIVATRICI

Secondo un censimento non esaustivo di Agostini (2006) e di Santini (2015) sarebbero diverse le aziende, oltre a quella di Santini Ascenzio, che coltivano attualmente la castagna Pallante all'interno dei loro castagneti.

Scheda elaborata da:

Prof. CARLO URBINATI e dott. RICCARDO CARLACCHIANI - UNIVPM - D3A - Area scientifica di Sistemi Forestali



CASTAGNA DI VALDICASTRO



N° REPERTORIO: 129
inserita il 15.12.2020

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: sativa

NOME COMUNE:
Castagna di Valdicastro

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Val di Castro

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Filippo Zenobi
Società Agricola
San Biagiolo srl
Loc Valdicastro 31
60044 Fabriano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La presenza di castagni secolari nei pressi dell'abbazia di Valdicastro (Fabriano, AN) è di particolare interesse per la rarità di questa specie nel territorio provinciale anconetano. Alcuni individui sono disposti in filare nei pressi dell'abbazia, altri più numerosi sono distribuiti soprattutto in tre zone boscate di latifoglie miste e faggeta sub-montana non lontane dalla struttura principale. L'origine dell'impianto e la successiva coltivazione dei castagni potrebbe risalire al periodo alto-medievale vista la vicina presenza dell'abbazia romualdina, datata al primo decennio dell'anno mille. In assenza di facili approvvigionamenti di cereali per l'alimentazione la ricerca di suoli idonei per la coltivazione del castagno per i monaci o per le popolazioni locali della montagna era una necessità. Il processo di valorizzazione agricola e l'avanzata del castagno in particolare sarebbero infatti da collocare fra il X e il XIV secolo. L'incremento demografico nel passaggio dal primo al secondo millennio determinò l'aumento di nuovi spazi per colture e allevamento a scapito del bosco che si era fortemente incrementato nei secoli precedenti. Il castagno grazie anche all'importante valenza alimentare soprattutto nelle aree montane fu preservato e coltivato con particolare interesse (Agnoletti, 2018).
La presenza di castagno a Valdicastro è sporadica e limitata ad aree con condizioni edafiche idonee ad una specie che richiede terreni sciolti con una spiccata impronta neutro-acidolfila. Si può stimare la presenza di poco più di 1 ettaro di cedui invecchiati a chiara dominanza di castagno (ex-castagneti da frutto) all'interno della proprietà, e di 12 ettari di boschi misti dove il castagno è presente come specie secondaria ma con numerosi individui produttivi, sia monocormici ultrasecolari, sia ceppaie con polloni di cospicue dimensioni, che selvaggioni nati da seme.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Gli individui ultracentenari hanno fusto colonnare e portamento eretto con rami eretto-espansi e corteccia di colore grigiastro con screpolature allungate. Quelli in filare hanno chioma globosa-piramidale molto espansa ed elevata vigoria; quelli nel castagneto da frutto abbandonato hanno portamento più irregolare e in genere vigoria inferiore, anche per la maggiore età cambiale.

FOGLIA ADULTA

Le foglie sono alterne, con base acuta su breve picciolo e due stipole basali oblunghe. La lamina lanceolata, acuminata all'apice, margine dentato, con denti acuti e regolarmente dislocati e con le seguenti dimensioni medie: lunghezza 19-28 cm, larghezza 7-10 cm (con rapporto medio lunghezza/larghezza di 2,8).



FIORE-INFIORESCENZA

I fiori maschili e femminili sono presenti sulla stessa pianta e sono raggruppati in infiorescenze separate: quelli maschili raccolti in amenti eretti lunghi 5-15 cm; quelli femminili solitamente aggregati in numero di 2-3.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila ma anche entomofila, ma non autogama (non avviene con polline della stessa pianta).



FRUTTO - INFRUTTESCENZA

I frutti del castagno sono contenuti in cupole (o ricci) con aculei corti e dimensioni medie di diametro maggiore 4,7 cm, diametro minore 4,2 cm, altezza 3,5 cm. Ogni riccio contiene in media 3 semi (acheni) di forma prevalentemente globosa. Dimensioni medie del seme sono piccole: lunghezza 3,14 cm, larghezza 1,73 cm, altezza 2,82 cm. Peso medio di 10 semi circa 79 g. La torcia (ciuffetto di stili apicali) è ben evidente e relativamente lunga rispetto alle dimensioni del seme. Cicatrice basale (ilo) ampia con superficie media di 2.1 cm^2. Il frutto-infruttescenza è costituito dalle seguenti parti: *Pericarpo (o perisperma):* lucido di colore marrone scuro con striature più scure sul dorso, spesso in bassorilievo. *Episperma:* tegumento sottile aderente alle frequenti incisioni dell'endosperma e quindi non facilmente asportabile. *Endocarpo (o endosperma):* di colore bianco chiaro, prevalentemente monoembrioniale e con elevata presenza di introflessioni dell'episperma.

CARATTERI DELLA POLPA

Colore bianco, ricca di amidi, di buon sapore. Adatta per consumo diretto e farina.

FENOLOGIA

Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate (Maggio-Giugno). Circa 3 mesi e mezzo per completare il ciclo di fruttificazione. Raccolta in genere dalla seconda all'ultima settimana di ottobre.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

La presenza di cancro corticale è particolarmente diffusa ed ha causato un progressivo deperimento di numerosi individui soprattutto nelle zone da più tempo in abbandono.

RESISTENZA ALLE GELATE

Il castagno è una specie tardiva e in generale può resistere fino a -25 °C. Localmente non risulta particolarmente sensibile alle gelate tardive.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

Elevata (100-150 kg di castagne per pianta adulta in buone condizioni); pezzatura omogenea. Presenza di circa 200 piante fruttifere.





VOCAZIONALITÀ

I castagneti da frutto vegetano su terreni sciolti, ben drenati, neutrofili o debolmente acidi (pH fra 5 e 6,5). Sono presenti ad altitudini comprese fra i 300 ed i 950 m.s.l.m. fra i querceti termofili (in basso) e le faggete (in alto).

TECNICHE COLTURALI

Tutti i castagneti da frutto tradizionali delle Marche sono considerati superficie boschiva secondo la legge forestale n. 6 del 2005 e pertanto sottoposti alle norme delle Prescrizioni di Massima e Polizia Forestale (PMPF). L'attuale proprietà, entrata in possesso del fondo nel 1988, non ha messo in atto particolari tecniche di coltivazione limitandosi a potature di rimonda, qualche riceppatura su individui deperenti o morti e talvolta ripuliture del terreno. Non sono stati realizzati nuovi innesti. La raccolta è prevalentemente manuale a terra dopo la caduta dei ricci ed è fortemente condizionata dalla presenza dei cinghiali.

UTILIZZI GASTRONOMICI

La castagna è di buona qualità organolettica ed è raccolta direttamente dal pubblico e utilizzata per consumo diretto o nell'agriturismo dell'azienda abbinata ai prodotti caseari e zootecnici venduti anche on-line. Consumata come caldarrosta, ma anche bollita nell'acqua e/o nel vino.

AZIENDE COLTIVATRICI

Azienda agricola biologica Valdicastro di Zenobi Filippo, Loc. Valdicastro, 31, 60044 Fabriano (AN).

Scheda elaborata da:

Prof. CARLO URBINATI e dott. RICCARDO CARLACCHIANI - UNIVPM - D3A - Area scientifica di Sistemi Forestali

MARRONCINO DELL'ASCENSIONE



N° REPERTORIO: 130
inserita il 15.12.2020

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: sativa

NOME COMUNE:
Marroncino
dell'Ascensione

SINONIMI: Marroncino
marchigiano

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Versante Nord del Monte
dell'Ascensione

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Paolo Diamanti
loc. Capradosso
63071 Rotella (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il patrimonio varietale del castagno da frutto nel territorio di Ascoli Piceno è stato definito (Guidi 1996, 1997 e 2006) *"una vera e propria banca "all'aperto" di germoplasma selezionato in secoli di coltivazione"*. Peraltro, la mappatura delle varietà presenti nell'intero territorio regionale non è ancora stata realizzata. La presenza di almeno 6-7 varietà/cultivar locali nell'area interna del Piceno, fermano e alto-maceratese è riportata già nel primo ventennio del secolo scorso da Vigiani (1908 e 1923) e Piccioli (1922). Fra questi, è citato un marrone coltivato nelle province di Macerata e Ascoli Piceno, che viene così descritto: *"castagne alte 28 mm, lunghe 32 e larghe 20, pelose in alto e attorno all'ilo ch'è piccolo: da Ascoli Piceno e Macerata"*. Anche Breviglieri (1955) in un ampio e dettagliato studio sulle migliori varietà di castagno italiane evidenzia zone di eccellenza nel territorio ascolano, elencando alcune varietà/cultivar attribuite al grande gruppo del marrone toscano, fra cui il Marroncino Marchigiano. Secondo Guidi (2006) il sopracitato Marroncino Marchigiano si identificherebbe con il Marroncino dell'Ascensione, la cui presenza è segnalata nel versante nord della montagna omonima nel comune di Rotella e probabilmente in alcuni comuni dell'attuale provincia di Fermo e di Macerata. Queste zone sono caratterizzate da nuclei disgiunti di popolamenti a castagno. In particolare, nell'area dell'Ascensione sono presenti oltre 100 ha di castagneti, oggi in gran parte abbandonati o trasformati in boschi misti irregolari.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Portamento semi-assurgente con rami eretto-espansi e chioma globosa-piramidale. Localmente gli alberi non sono di prima grandezza a causa della limitata fertilità stazionale.

FOGLIA ADULTA

Foglie alterne con 2 stipole basali oblunghe e picciolo breve. Lunghe 16-24 cm e larghe 4-7 cm. Lanceolate con base fogliare acuta acuminate all'apice e margine dentato, con denti acuti e regolarmente dislocati.

FIORE-INFIORESCENZA

I fiori maschili e femminili sono presenti sulla stessa pianta e sono raggruppati in infiorescenze separate: quelli maschili raccolti in amenti eretti lunghi 5-15 cm; quelli femminili solitamente aggregati in numero di 2-3.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila ma anche entomofila, non autogama (non avviene con polline della stessa pianta).

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

I frutti del castagno sono contenuti in cupole (o ricci) che hanno aculei corti e le seguenti dimensioni medie:



diametro maggiore 5,7 cm, diametro minore 4,8 cm, altezza 4,3 cm. Ogni riccio contiene in media 3 semi (acheni). Questi sono di forma prevalentemente globosa ed hanno le seguenti dimensioni medie: lunghezza 3,4 cm, larghezza 2,0 cm, altezza 2,7 cm. Peso medio di 10 semi circa 110 g. Cicatrice basale (ilo) di dimensioni medio-piccole (in media 1,9 cm^2).
Essi sono così caratterizzati:
Pericarpo (o perisperma): lucido di colore marrone o marrone rossiccio con striature più scure sul dorso, spesso in bassorilievo.
Episperma: sottile tegumento mediamente aderente all'endosperma.
Endocarpo (o endosperma): di colore bianco chiaro; prevalentemente monoembrionale e con limitate introflessioni dell'episperma.

CARATTERI DELLA POLPA

Di colore bianco, ricca di amidi, di buon sapore.

FENOLOGIA

Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate. Il ciclo di fruttificazione si completa in 3 mesi e mezzo. In genere la raccolta avviene dalla seconda all'ultima settimana di ottobre.



SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Buona resistenza alle comuni patologie, ma relativa sensitività agli effetti dei cambiamenti climatici, prolungati periodi siccitosi durante l'estate, che possono poi ridurne la resistenza

RESISTENZA ALLE GELATE

Il castagno è una specie tardiva e in generale può resistere fino a -25 °C. Nell'area in oggetto non risulta particolarmente sensibile alle gelate tardive.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

La produzione media è di 30-50 kg per pianta adulta in buone condizioni, con frutti di pezzatura omogenea. Presenza di circa 200 piante fruttifere (meno di 100 alberi /ha).

VOCAZIONALITÀ

I castagneti da frutto vegetano su terreni sciolti, ben drenati, neutrofili o debolmente acidi (pH fra 5 e 6,5). Sono presenti ad altitudini comprese fra i 300 ed i 950 m.s.l.m. ubicati fra i querceti termofili (in basso) e le faggete (in alto).

TECNICHE COLTURALI

Tutti i castagneti da frutto tradizionali delle Marche sono di fatto considerati bosco secondo la legge forestale n. 6/2005 e quindi sottoposti alle norme delle Prescrizioni di Massima e Polizia Forestale (PMPF).



I castagneti che ospitano la varietà in oggetto sono gestiti con tecniche tradizionali del luogo con potature di rimonda, riceppatura su individui deperenti o morti e ripuliture del terreno. Gli innesti sono praticati tradizionalmente soprattutto a zufolo (raramente a spacco inglese o a corona) utilizzando marze di 1-2 anni su portainnesti costituiti soprattutto da polloni (10-12 cm). L'innesto viene coperto con mastice o nastro gommato. La raccolta è prevalentemente manuale a terra dopo la caduta dei ricci ed è fortemente condizionata dalla presenza dei cinghiali. In passato si attuava la conservazione in "ricciare" ovvero cumuli o fosse, dove i ricci ancora chiusi sono stratificati e separati da coltri di lettiera e coperti con materiale vegetale.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il marroncino dell'Ascensione è apprezzato non solo localmente e prevalentemente dedicato al consumo diretto come caldarrosta (es. nella sagra locale di Capradosso), ma utilizzato anche per la preparazione dei ravioli dolci ascolani e del castagnaccio in casa e in qualche forno locale.

AZIENDE COLTIVATRICI

Oltre al castagneto di Paolo Diamanti a Capradosso, le aziende locali che coltivano il castagno sono di piccolissime dimensioni, che spesso non superano i 1000-2000 m^2. L'estensione totale dei castagneti in attualità di coltura non supera i 5-6 ha, con una produzione insufficiente per una maggiore commercializzazione. Peraltro, esiste un notevole interesse come dimostra la proposta di registrazione del marchio TM del "Marroncino dell'Ascensione" presso la Camera di commercio di Ascoli Piceno ed alcuni contatti con supermercati locali.

Scheda elaborata da:

Prof. CARLO URBINATI e dott. RICCARDO CARLACCHIANI - UNIVPM - D3A - Area scientifica di Sistemi Forestali

MARRONE DELLE PIAGGE



N° REPERTORIO: 131
inserita il 15.12.2020

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: sativa

NOME COMUNE: Marrone delle Piagge

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Piagge e Colle San Marco (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Giovanni Giuliani
Fraz. Piagge 322
63100 Ascoli Piceno

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La presenza di cultivar locali nel Piceno è riportata in bibliografia già nel primo ventennio del secolo scorso, sia da Vigiani (1908 e 1923) che ne indentifica sei e da Piccioli (1922) che ne riporta sette, fra cui un marrone coltivato nelle province di Macerata e Ascoli Piceno che è così descritto: *"castagne alte 28 mm, lunghe 32 e larghe 20, pelose in alto e attorno all'ilo ch'è piccolo: da Ascoli Piceno e Macerata"*. Breviglieri (1955) nel suo ampio e dettagliato studio sulle migliori varietà di castagno italiane evidenzia alcune zone di eccellenza nel territorio ascolano, elencando dei "campioni", attribuiti al grande gruppo del marrone toscano, tra i quali: *"Campione tipico del Comune di Ascoli Piceno, loc. S.Marco. frutti tipici, pregevoli, molto simili al marrone toscano"*. La Carta e Inventario dei tipi forestali delle Marche (IPLA 2001) individua 52 ha di superficie a castagneto (di cui circa 20 ha di tipo CA10 - Castagneti da frutto prativi) nell'area di Colle San Marco. Tali dati sono concordi con un recente censimento provinciale (Santini, 2015) che nel comune di Ascoli Piceno individua castagneti presenti nelle frazioni di Cervara, Piagge, San Marco e Colle (59,7 Ha). Si tratta di un'area fortemente vocata sia per tipo di suoli che per tradizione con castagneti da frutto ben curati che producono un frutto con notevoli qualità organolettiche.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Portamento semi-assurgente a rami eretto-espansi con chioma globosa-piramidale. Alberi non di prima grandezza con corteccia di colore grigiastro con screpolature più o meno lunghe. La chioma è generalmente globosa-piramidale ma la forma dipende dalle potature effettuate.

FOGLIA ADULTA

Foglie alterne, con base fogliare cordata breve picciolo e due stipole basali oblunghe. La lamina è lanceolata acuminata all'apice e margine dentato, con denti acuti e regolarmente dislocati, lunga 17-25 cm e larga 5-8,5 cm (con un rapporto medio lunghezza/larghezza di 3,2).

FIORE-INFIORESCENZA

I fiori maschili e femminili sono presenti sulla stessa pianta e sono raggruppati in infiorescenze separate: quelli maschili raccolti in amenti eretti lunghi 5-15 cm; quelli femminili solitamente aggregati in numero di 2-3.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila ma anche entomofila. Non autogama.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

I frutti del castagno sono contenuti in cupole (o ricci) con aculei corti e le seguenti dimensioni medie: diametro maggiore 5,7 cm, diametro minore 5,4 cm, altezza 4,6 cm. Ogni riccio contiene in media 3 semi (acheni) di forma prevalentemente ellissoide trasversale-globoso. *Dimensioni del seme medio:* lunghezza 3,85 cm, larghezza 2,57 cm, altezza 2,97 cm. Peso medio di 10 semi circa 152 g. Cicatrice basale (ilo) con superficie media di 3.2 cm^2.
Il frutto è costituito dalle seguenti parti:
Pericarpo (o perisperma): lucido, di colore marrone rossiccio (o marrone) con striature più scure sul dorso spesso in bassorilievo.
Episperma: tegumento sottile mediamente aderente all'endosperma.
Endocarpo (o endosperma): di colore bianco chiaro, prevalentemente mono-embrioniale e con presenza medio-bassa di introflessioni dell'episperma.

CARATTERI DELLA POLPA

Di colore bianco, ricca di amidi, di buon sapore.

FENOLOGIA

Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate (Maggio-Giugno), tre mesi e mezzo per completare il ciclo di fruttificazione. Raccolta in genere dalla seconda all'ultima settimana di ottobre.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Buona resistenza, scarsa incidenza del mal d'inchiostro. Disseccamenti individuali e sporadici in seguito a prolungati periodi siccitosi estivi avvenuti degli ultimi anni.

RESISTENZA ALLE GELATE

Non particolarmente sensibile alle gelate tardive.





COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

Circa 60-70 q su circa 14 ha di castagneto; pezzatura dei frutti di prima e seconda scelta.

VOCAZIONALITÀ

I castagneti da frutto vegetano su terreni sciolti, ben drenati, neutrofili o debolmente acidi (pH fra 5 e 6,5). Sono presenti ad altitudini comprese fra i 300 ed i 950 m.s.l.m. fra i querceti termofili (in basso) e le faggete (in alto).

TECNICHE COLTURALI

Tutti i castagneti da frutto tradizionali delle Marche sono di fatto considerati bosco secondo la legge forestale n. 6 del 2005 e quindi sono sottoposti alle norme delle Prescrizioni di Massima e Polizia Forestale (PMPF).
La famiglia del coltivatore ha acquisito i castagneti alla fine degli anni '70 dopo un periodo di abbandono di oltre 20 anni e li ha ripristinati con tecniche tradizionali, potature di rimonda, riceppatura su individui deperenti o morti e ripuliture del terreno. Gli innesti sono tuttora praticati a zufolo (raramente a spacco inglese o a corona) utilizzando marze di 1-2 anni su portainnesti costituiti soprattutto da polloni (10-12 cm). L'innesto viene coperto con mastice o nastro gommato, La raccolta è prevalentemente manuale a terra dopo la caduta dei ricci ed è fortemente condizionata dalla presenza dei cinghiali. In passato si attuava la conservazione in "ricciare" ovvero cumuli o fosse, dove i ricci ancora chiusi sono stratificati e separati da coltri di lettiera e coperti con materiale vegetale residuo di ripulitura del castagneto. Tale tecnica è ancora a volte utilizzata. Altro metodo di conservazione è la "curatura", una sorta di sterilizzazione in acqua e successiva asciugatura (anche congelamento) con frutti che non vengono utilizzati o venduti subito.



UTILIZZI GASTRONOMICI

Il marrone delle Piagge è apprezzato non solo nella zona di Ascoli ma commercializzato anche all'estero attraverso distributori italiani. È venduto e consumato anche direttamente come caldarrosta e utilizzato per la preparazione dei ravioli dolci ascolani e del castagnaccio.

AZIENDE COLTIVATRICI

Azienda agraria Giovanni Giuliani, Fraz. Piagge 322, 63100 Ascoli Piceno. I castagneti del coltivatore si estendono per circa 14 ha e sono ben curati. Vi sono altri castagneti nella zona, sia in attualità di coltura che in semi-abbandono.

Scheda elaborata da:

Prof. CARLO URBINATI e dott. RICCARDO CARLACCHIANI - UNIVPM - D3A - Area scientifica di Sistemi Forestali

MARRONE DI PIEVEBOVIGLIANA

N° REPERTORIO: 132
inserita il 15.12.2020

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: sativa

NOME COMUNE: Marrone di Pievebovigliana

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Comune di Valfornace e dintorni

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Augusto Congionti
Loc. Peschiera
Valfornace (MC)
Urbano Pallotta
e Giampietro Pazzaglia
loc. Fiano
Valfornace (MC)
Tonino e Antonia Palombi
loc. Valle dei Lati
Valfornace (MC)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La superficie dei castagneti da frutto marchigiani a fine Ottocento si attestava a circa 3000 ha dei quali solo pochissimi nella provincia di Macerata (Fratesi 2009). Peraltro, la presenza di varietà locali è riportata dai già citati Vigiani (1908 e 1923) e Piccioli (1922) i quali fanno riferimento ad un marrone coltivato anche nella provincia di Macerata oltre a quelli più diffusi nella provincia di Ascoli Piceno.
In particolare, i castagneti maceratesi sono presenti soprattutto nell'alta valle del Tenna e dell'Aso (Sarnano, Amandola, Fiastra, Isola e Colle San Benedetto) e nei dintorni di Camerino, Esanatoglia e Fiuminata. Si tratta di oltre 270 ha distribuiti frammentariamente lungo il versante occidentale della dorsale marchigiana, fra il Monte San Vicino e il lago di Polverina. Non tutti sono in attualità di coltura.
Nell'area del comune di Valfornace i castagneti rilevati dall'Inventario regionale (2001) sono ubicati prevalentemente fra il Monte San Savino e Colle San Benedetto nei pressi di Fiano, Isola e Roccamaia.
Le caratteristiche del Marrone di Pievebovigliana sono la sintesi di due provenienze molto simili prelevate in due siti distinti: uno nei pressi di Fiano (FNO) (circa 500 m s.l.m.) e uno a Roccamaia, sul Monte San Savino (RCM) (circa 750 m s.l.m.).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Le piante sono in genere di prima grandezza, hanno portamento semi-assurgente, rami eretto-espansi e la corteccia di colore grigiastro con screpolature allungate. La chioma è generalmente globosa-piramidale ma la sua forma dipende molto dalle potature effettuate

FOGLIA ADULTA

Le foglie sono alterne, a base cordata, con breve picciolo e due stipole basali oblunghe. La lamina è lanceolata, acuminata all'apice e margine dentato, con denti acuti e regolarmente dislocati, lunga 14-24 cm e larga 4-8 cm (con un rapporto medio lunghezza/larghezza intorno a 3). I valori a Roccamaia sono leggermente inferiori a quelli di Fiano.



FIORE-INFIORESCENZA

I fiori maschili e femminili sono presenti sulla stessa pianta e sono raggruppati in infiorescenze separate: quelli maschili raccolti in amenti eretti lunghi 5-15 cm; quelli femminili solitamente aggregati in numero di 2-3.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila ma anche entomofila. Non autogama.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

I frutti del castagno sono contenuti in cupole (o ricci) con aculei corti ed hanno le seguenti dimensioni medie: diametro maggiore fra 5,6 - 6.1, diametro minore 5,0 cm, altezza 3,9 - 4,6 cm. Ogni riccio contiene in media 3 acheni di forma globosa. Dimensioni del seme medio: lunghezza 3,38 cm, larghezza 1,87 cm, altezza 2,70 cm. Peso medio di 10 semi circa 105 g. Cicatrice basale (ilo) con superficie media di 1.8 cm^2.
Il frutto è costituito dalle seguenti parti:
Pericarpo (o perisperma): lucido di colore marrone o marrone scuro con striature più scure sul dorso in bassorilievo.





Episperma: tegumento sottile ben aderente all'endosperma.
Endocarpo (o endosperma): di colore bianco chiaro, prevalentemente monoembrioniale e con presenza media di introflessioni dell'episperma.

CARATTERI DELLA POLPA

Colore bianco, ricca di amidi, di buon sapore.

FENOLOGIA

Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate (Maggio-Giugno), tre mesi e mezzo per completare il ciclo di fruttificazione. Raccolta in genere dalla seconda all'ultima settimana di ottobre.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Discreta resistenza alle fitopatie. Il mal d'inchiostro non è molto diffuso, mentre sono più comuni il cancro corticale e il cinipide, sebbene quest'ultimo si sia ridotto notevolmente.
Negli ultimi anni il castagno ha sofferto sensibilmente dell'aumento della siccità estiva.

RESISTENZA ALLE GELATE

Non particolarmente sensibile alle gelate tardive.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

30-50 kg di castagne per pianta adulta in buone condizioni; pezzatura omogenea.

VOCAZIONALITÀ

I castagneti da frutto vegetano su terreni sciolti, ben drenati, neutrofili o debolmente acidi (pH fra 5 e 6,5). Sono presenti ad altitudini comprese fra i 300 ed i 950 m.s.l.m. fra i querceti termofili (in basso) e le faggete (in alto).

TECNICHE COLTURALI

Tutti i castagneti da frutto tradizionali delle Marche sono di fatto considerati bosco secondo la legge forestale n. 6 del 2005 e quindi sono sottoposti alle norme delle Prescrizioni di Massima e Polizia Forestale (PMPF).



I castagneti che ospitano la varietà in oggetto sono gestiti con tecniche tradizionali del luogo con potature di rimonda, riceppatura su individui deperenti o morti e ripuliture del terreno.
Gli innesti sono praticati tradizionalmente soprattutto a zufolo (raramente a spacco inglese o a corona) utilizzando marze di 1-2 anni su portainnesti costituiti soprattutto da polloni (10-12 cm).
L'innesto viene coperto con mastice o nastro gommato, La raccolta è prevalentemente manuale a terra dopo la caduta dei ricci ed è fortemente condizionata dalla presenza dei cinghiali. In passato si attuava la conservazione in "ricciare" ovvero cumuli o fosse, dove i ricci ancora chiusi sono stratificati e separati da coltri di lettiera e coperti con materiale vegetale residuo di ripulitura del castagneto.
Tale tecnica è ancora a volte utilizzata.
Altro metodo di conservazione è la "curatura", una sorta di sterilizzazione in acqua e successiva asciugatura (anche congelamento) con frutti che non vengono utilizzati o venduti subito.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il frutto è apprezzato non solo localmente e prevalentemente dedicato al consumo diretto come caldarrosta (es. nella sagra locale di Valfornace).

AZIENDE COLTIVATRICI

Augusto Congionti - Loc. Peschiera - Valfornace (MC);
Urbano Pallotta e Giampietro Pazzaglia - loc. Fiano - Valfornace (MC);
Tonino e Antonia Palombi - loc. Valle dei Lati - Valfornace (MC).
Le aziende che coltivano il castagno nella zona sono 40-50, tutte su superfici molto ridotte, anche (1000-2000 m^2). L'estensione totale dei castagneti in attualità di coltura della zona è stimabile intorno a 50 ha. C'è un rinnovato interesse locale per la valorizzazione del castagno testimoniato anche da diverse sagre locali come quelle di Valfornace (fusione dei comuni di Fiordimonte e Pievebovigliana), Crispiero (Castelraimondo), Montefano e Colmurano.



Scheda elaborata da:

Prof. CARLO URBINATI e dott. RICCARDO CARLACCHIANI - UNIVPM - D3A - Area scientifica di Sistemi Forestali

MARRONE DELLA SIBILLA DI MONTEMONACO



N° REPERTORIO: 152 inserita il 23 dicembre 2022 (D.D. n.358)

FAMIGLIA: Fagaceae

GENERE: Castanea

SPECIE: sativa

NOME COMUNE: Marrone della Sibilla di Montemonaco

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Montemonaco (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: c/o Vittorio Liberato Sansonetti - Consorzio Forestale dell'Appennino Centrale, 63088 Montemonaco (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Se la presenza del castagno nell'area di Montemonaco, come nel resto dell'alto Piceno, è probabilmente databile all'era terziaria (fra 65 e 2 milioni di anni fa), la diffusione della sua coltivazione è riconducibile dapprima all'epoca romana e poi a quella degli insediamenti monastici benedettini (farfensi e successivamente camaldolesi), come la chiesa di San Giorgio all'Isola. Non sono ad ora disponibili riferimenti storici relativi all'esistenza di varietà e/o cultivar locali precedenti a quelli del primo ventennio del '900 di Dante Vigiani (1908 e 1923) che ne indentifica sei *(il Marrone, i Pallanti, il Filone, il Pinnacchione, la Rustica, il Selvatico....)* e Lodovico Piccioli (1922) che ne riporta sette, fra cui un marrone coltivato nelle province di Macerata e Ascoli Piceno. Anche Breviglieri (1955) evidenziò zone di eccellenza nel territorio ascolano, per il quale negli anni '90 vi fu un nuovo tentativo di caratterizzazione varietale in collaborazione con alcuni castanicoltori locali (Guidi 1993 e 1997). Il carattere tradizionale della coltura del castagno e la diversa destinazione pregressa degli impianti, in relazione a fattori socioeconomici ed ecologici, avrebbero contribuito a diversificare l'assortimento varietale provinciale. Nel 2006 AMAP realizzò uno studio finalizzato alla proposta di un disciplinare di produzione per il *"marrone della Laga e dei Monti Sibillini"*. Tale proposta fu sollecitata dall'*Associazione dei produttori e trasformatori della castagna e del marrone della Laga e dei Monti Sibillini*, insieme a Provincia di Ascoli Piceno, Comunità Montana del Tronto e il comune di Acquasanta Terme. È evidente che il *marrone della Laga e dei Monti Sibillini* comprendeva diverse cultivar locali e voleva intendersi come un marchio di qualità locale per incentivare la produzione e la commercializzazione di marroni in un ampio territorio che includeva i comuni di Amandola, Smerillo, Montefalcone Appennino, Force, Rotella, Venarotta, Palmiano, Comunanza, Montefortino, Montemonaco, Montegallo, Roccafluvione, Ascoli Piceno, Folignano, Acquasanta Terme e Arquata del Tronto. Nonostante la lunga tradizione castanicola nel comune di Montemonaco, testimoniata anche da una diffusa presenza del castagno nella zona (San Giorgio all'Isola, Altino, Vallegrascia/San Lorenzo, Ferra', Poggio, Cerqueto/Ariconi, Ropaga, Collina, Tofe, Cese, Lanciatoio, Pianaloni, Vesciaria, Cittadella, Vallefiume, Rascio, Monteperticone, Accettone, Capoluogo, ecc.) non c'è evidenza tracciabile di una varietà locale.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

localmente le piante non sono sempre di prima grandezza, hanno portamento semi-assurgente, rami eretto-espansi e la corteccia di colore grigiastro con screpolature più o meno lunghe. La chioma è generalmente globosa-piramidale ma la forma dipende molto dalle potature effettuate.

FOGLIA ADULTA

Le foglie sono alterne, con breve picciolo e due stipole basali oblunghe. La lamina è lunga 17-25 cm e larga 5-8,5 cm (con un rapporto medio lunghezza/larghezza di 3,2), lanceolata, acuminata all'apice e margine dentato, con denti acuti e regolarmente dislocati.

INFIORESCENZA

Normalmente formata da fiori maschili disposti in amenti eretti emessi all'ascella delle foglie, lunghi 5–15 cm. Non è stato possibile valutare questo carattere perché

il sopralluogo e raccolta del materiale sono avvenuti alle fine di ottobre.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila ma anche entomofila. Il castagno non è autogamo.

FRUTTO - INFRUTTESCENZA

Ricci con aculei corti e le seguenti dimensioni medie: diametro maggiore 5,6 cm, diametro minore 4,8 cm, altezza 4,3 cm. Ogni riccio contiene in media 3 acheni di cui 1(2) normale. Frutto di forma globosa. Dimensioni medie: Lungh. 3,45 cm, Largh. 2,1 cm, Alt. 2,8 cm. Peso medio di 10 semi circa 109 g. Cicatrice ilare, dimensioni medie: diametro mag. 2,1 cm; diametro min. 1,1 cm. Torcia: lungh. media: 0,94 cm.

Pericarpo (o perisperma): lucido di colore marrone con striature più scure in bassorilievo..

Episperma: tegumento sottile mediamente aderente all'endosperma.

Endocarpo (o endosperma): di colore bianco, prevalentemente mono-embrioniale, con introflessioni dell'episperma scarse o assenti.

CARATTERI DELLA POLPA

Di colore bianco, ricca di amidi, di buon sapore.

FENOLOGIA

Schiusura gemme in tarda primavera e fioritura all'inizio dell'estate (maggio-giugno). 3 mesi e mezzo circa per completare il ciclo di fruttificazione. Raccolta in genere dalla prima settimana di ottobre alla prima settimana di novembre.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Buona per il cancro corticale, buona, scarsa incidenza del mal d'inchiostro. Disseccamenti individuali e sporadici in seguito a prolungati periodi siccitosi degli ultimi anni.

RESISTENZA ALLE GELATE

Il castagno è una specie tardiva e in generale può resistere fino a -25 °C. Localmente non risulta particolarmente sensibile alle gelate tardive.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PRODUTTIVITÀ

Stimata mediamente in circa 10/12 qli/ha (ridotta a 6/7 qli/ha durante il periodo del Cinipide); pezzatura dei frutti di prima e seconda scelta..

VOCAZIONALITÀ

I castagneti da frutto vegetano su terreni sciolti, ben drenati, neutrofili o debolmente acidi (pH fra 5 e 6,5). Sono presenti ad altitudini comprese fra i 300 ed i 950 m.s.l.m. fra i querceti termofili (in basso) e le faggete (in alto).
Tutti i castagneti da frutto tradizionali delle Marche sono di fatto considerati bosco secondo la legge forestale n. 6 del 2005 e quindi sono sottoposti alle norme delle Prescrizioni di Massima e Polizia Forestale (PMPF) specificamente indicate all'art. 32 del capo V (Norme particolari per i castagneti, gli impianti di arboricoltura da legno, le formazioni ripariali e le tartufaie).
Nei castagneti da frutto in attualità di coltura sono liberamente esercitabili le seguenti ordinarie cure colturali:

a) la potatura di allevamento, formazione, produzione e ringiovanimento, compresa la capitozzatura e la preparazione dei portainnesti;



b) l'esecuzione di innesti;
c) il taglio della vegetazione invadente e la ripulitura della superficie allo scopo di facilitare la raccolta delle castagne;
d) la formazione ed il ripristino di ripiani sostenuti da muri a secco e da ciglioni inerbiti. Altri interventi colturali sono ammessi previa richiesta di autorizzazione o denuncia di inizio lavori come previsto dalle stesse PMPF.

I castagneti che ospitano la varietà Sibilla di Montemonaco sono di piccole o piccolissime dimensioni gestiti da una cinquantina di proprietari locali. Alcuni di questi castagneti sono stati recentemente ripristinati con tecniche tradizionali del luogo, potature di rimonda, riceppatura su individui deperenti o morti e ripuliture del terreno.
Gli innesti sono tuttora principalmente praticati a zufolo nell'80-85% dei casi e per il restante 15-20% a corona utilizzando marze di 1-2 anni su portainnesti costituiti soprattutto da polloni (10-12 cm). L'innesto viene coperto con mastice o nastro gommato.

La raccolta dei frutti è prevalentemente manuale, a terra, e richiede la ripulitura del sottobosco annuale prima della caduta dei ricci.
La produzione e la raccolta sono fortemente condizionate dalla presenza dei cinghiali e di altri selvatici come caprioli, istrici e tassi. In passato si attuava la conservazione in “ricciare” ovvero cumuli o fosse, dove i ricci ancora chiusi venivano stratificati e separati da coltri di lettiera e coperti con materiale vegetale residuo di ripulitura del castagneto.
Tale tecnica è ancora a volte utilizzata, quando si procede all’abbacchiatura dei ricci. Altro metodo di conservazione è la “curatura”, una sorta di sterilizzazione in acqua e successiva asciugatura (anche congelamento) con frutti che non vengono utilizzati o venduti subito.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il marrone della Sibilla di Montemonaco è molto apprezzato e commercializzato non solo nelle Marche. I frutti sono utilizzati in diversi modi: arrostiti, bolliti con o senza buccia e se con l’aggiunta di aromi prendono il nome locale di casciole.
Nelle strutture ricettive locali è impiegato per la creazione di piatti tipici (ravioli, zuppe, ecc.). Inoltre, è utilizzato in pasticceria per fare confetture, tronchetti, tartufi, pesche, cornetti, baci e capezzoli della Sibilla, crostate, ecc. Lo chef del ristorante "Il Tiglio" di Isola S. Biagio, premiato con stella Michelin, ne fa un largo consumo (castagna royal) per le sue proprietà organolettiche. Il marrone di Montemonaco è molto noto grazie anche alla "Sagra della castagna", che si svolge nell'ultimo fine settimana del mese di ottobre 2023, giunta alla 44a edizione con elevatissime affluenze.

AZIENDE COLTIVATRICI

Tra le aziende più rappresentative e produttori locali del marrone della Sibilla di Montemonaco si segnalano: Ambrosi Alessandro, fraz. Vallegrascia; Antica Sibilla, fraz. Vallefiume; Bartolucci Francesco, fraz. Vallefiume; Camilletti Alessio, fraz. Ferrà; Capanna Massimo, fraz. Lanciatoio; Cerqua Albino, Montemonaco/San Giorgio all’Isola; Cerqua Mario Albino, fraz. San Giorgio all’Isola; Corbelli Luigi, fraz. Ropaga; Corbelli Onorario, fraz. Ropaga; Corbelli Raffaele, fraz. Ropaga; Costantini Alberto, fraz. Cese; De Angelis Maria Lucia, loc. Accettone; De Santis Angelo, fraz. Pignotti/Tofe; De Santis Raffaele, fraz. San Giorgio all’Isola; Fabrizi Davide, loc. Batticupa; Fiorino di Cesari Vincenzo, loc. Le Vigne; Fortuni Aldo, fraz. Ferrà; Fortuni Antonio e Amedeo, fraz. Ferrà; Frat.lli Antognozzi, fraz. Cittadella; Iachini Gian Pietro, fraz. Ferrà; Iachini Stefano, loc. Cese; Innamorati Domenico, fraz. San Giorgio all’Isola; Ippoliti Pietro, fraz. Altino; La Cavallina di Giannini Alfredo, fraz. Rascio; La Fattoria dei Sibillini, fraz. Colleregnone; La Fonte, fraz. Ropaga; La Primula di Leonardi Angelo, loc. Icona; Leonardi Giampiero, loc. Icona; Loddo Piergiorgio, loc. Tofe; Lorenzo di Fortuni Francesco, fraz. Cese; Massacci Andrea, loc. Altino; Mattioli Rinaldo, fraz. Vallegrascia; Montagnoli, fraz. Collina; Ottaviani Leone Franco, fraz. Isola S. Biagio; Pagliaroni Vittorio, fraz. Altino; Paoletti Nunzio, fraz. Vallegrascia Pascucci Raimondo, fraz. Altino Pellicelli Angelo, fraz. Altino Pignoloni Carlo, fraz. San Giorgio all’Isola Procaccini Maurizia, fraz. Collina Ridolfi Antonio, fraz. Vallegrascia Sansonetti Vittorio, loc. Montemonaco/Collina Sibillini Service, fraz. Rascio Sirocchi Pietro, fraz. San Giorgio all’Isola Strada Gianni, fraz. Altino; Tisi Francesco, fraz. Vallegrascia; Tisi Quinto, loc. Vallefiume di sopra; Treggiari Augusto, loc. Accettone; Zocchi Massimo, fraz. Poggio di Pietra; Zocchi Sante, fraz. Poggio.

Scheda elaborata da:

Prof. CARLO URBINATI - UNIVPM - D3A - Area scientifica di Sistemi Forestali e VITTORIO SANSONETTI



I CEREALI NELLE MARCHE

di ORIANA PORFIRI



Le Marche sono fra le regioni cerealicole più importanti d'Italia. Dai dati ISTAT 2023 risultano circa 130.000 ettari coltivati a frumento duro, frumento tenero, orzo, triticale e cereali minori (farro, avena, segale). La specie più diffusa è il frumento duro con circa 90.000 ettari (probabilmente sottostimati rispetto al reale) che posizionano la regione al 4° posto dopo Puglia, Sicilia e Basilicata. Segue il frumento tenero con circa 16.000 ettari (l'ISTAT include in questa superficie anche il farro), la stessa superficie è destinata all'orzo e la restante a tutte le altre specie, inclusi i cereali primaverili, mais e sorgo.

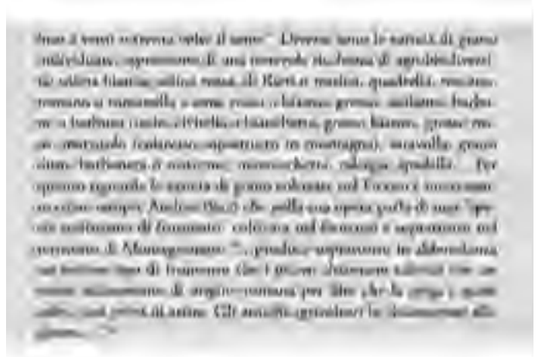
Seppure oggi la Regione sia uno dei maggiori produttori italiani di frumento duro, con circa 3 milioni di quintali di granella prodotta ogni anno, storicamente il cereale a paglia più diffuso, come in tutte le regioni del centro-nord Italia, è stato il frumento tenero fino all'inizio degli anni '80, mentre il frumento duro era la coltura tradizionale del sud e delle isole.

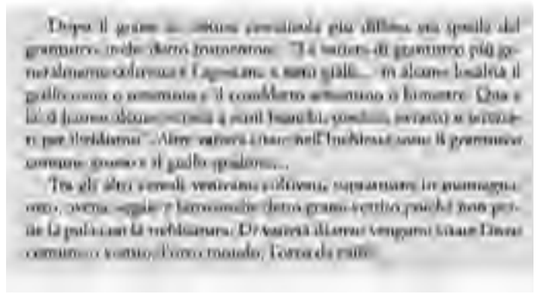
L'indagine svolta da Re *et al*. nel 2010 per conto dell'Assemblea Legislativa delle Marche evidenzia che "tra le colture erbacee la più diffusa era sicuramente quella del frumento (si intende frumento tenero) che tuttavia forniva produzioni modeste..." Infatti, nelle zone montane e pedemontane la produzione raggiungeva appena tre volte la semente, mentre nelle zone più fertili del fondovalle e delle pianure poteva anche raggiungere le 20 volte.

Il frumento tenero era destinato, come ancora oggi, prevalentemente alla produzione di farina per l'alimentazione umana e per l'alimentazione animale, ma non meno importante era la produzione di paglia sia per uso zootecnico che per altri usi (costruzione, paglia intrecciata per canestri, cappelli, ecc.), oggi praticamente scomparsi.

La coltura era diffusa in tutto il territorio regionale, fino alle aree più interne di montagna e diverse erano le varietà coltivate, come rilevato dalla già citata inchiesta di Re *et al*. di cui si riporta di seguito uno stralcio.

Le varietà citate, di fatto, sono varietà locali (*landraces*) o varietà tradizionali, coltivate dagli agricoltori da sempre, che ne riproducevano la semente e che sono state oggetto della selezione dell'agricoltore stesso, spesso condotta inconsapevolmente. Si tratta di popolazioni eterogenee, in rapporto dinamico con l'ambiente naturale e le tecniche colturali e in continua evoluzione nel tempo e nello spazio.





Il passaggio dalla selezione "inconscia" svolta dagli agricoltori per secoli a quella "organizzata e consapevole" condotta dai costitutori vegetali (tra le fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento), ha dato avvio al miglioramento genetico, finalizzato all'ottenimento di **varietà migliorate** (*bred varieties* o *cultivars*). Queste sono popolazioni omogenee, spesso costituite da un solo genotipo (linee pure nei cereali autogami, come i frumenti, l'orzo, l'avena) con le caratteristiche "desiderate" dai selezionatori.

Pertanto, tutte le varietà derivate da un programma di miglioramento genetico, condotto con qualsiasi metodica (selezione massale, selezione genealogica, selezione ricorrente, selezione entro popolazioni locali o entro popolazioni segreganti ottenute da incrocio) sono "varietà migliorate", dette anche "varietà moderne", perché costituite nell'ultimo secolo.
Storia comune ad altre regioni, l'introduzione delle varietà migliorate, più produttive e più performanti, ha via via ridotto la coltivazione delle varietà locali che in taluni casi sono rimaste relegate a piccole superfici mantenute da agricoltori "affezionati", ma nella gran parte delle situazioni, nelle Marche, sono state completamente abbandonate.
Nel parlare di varietà migliorate non possiamo fare a meno di citare un grande marchigiano impegnato in questo lavoro, cioè Nazareno Strampelli, universalmente riconosciuto come il primo vero costitutore vegetale, in particolare di frumento tenero. Le varietà di frumento tenero costituite da Strampelli hanno segnato la storia della granicoltura italiana, alcune fra tutte Mentana, Villa Glori, San Pastore, Ardito, per non dimenticare il frumento duro Senatore Cappelli ancora oggi coltivato su superfici importanti.
Nelle Marche la varietà Mentana è stata una delle più diffuse fra gli anni '30 e '50 e ancora oggi resta nella memoria di alcuni agricoltori molto anziani.
A differenza di altre regioni, nelle Marche le varietà locali sono state completamente abbandonate a partire dagli anni '70 e indagini condotte sul territorio negli anni Novanta nell'ambito della programmazione regionale relativa all'Obiettivo 5B hanno di fatto confermato questa scomparsa, fatta eccezione di sporadiche situazioni, quali il frumento tenero Jervicella, l'orzo da caffè, una segale e alcuni mais da polenta.
Questa situazione è confermata dal ridotto numero di risorse di questo gruppo presenti nel Repertorio regionale. Grazie alla maggiore sensibilità negli ultimi decenni verso la biodiversità in generale e le risorse genetiche vegetali in particolare, le istituzioni pubbliche hanno avviato intensi programmi di ricerca, caratterizzazione, conservazione e valorizzazione delle risorse e le regioni hanno avuto e continuano ad avere un ruolo fondamentale nei propri territori. L'emanazione delle leggi regionali in materia, con l'istituzione dei repertori regionali, della rete di conservazione e sicurezza e del coinvolgimento degli agricoltori custodi ha consentito di recuperare quanto ancora presente sul territorio, di provvedere ad opportune azioni di conservazione *in-situ* ed *ex-situ* e di innescare meccanismi virtuosi di valorizzazione/conservazione.
Nel caso dei cereali nelle Marche, oltre al recupero del frumento tenero Jervicella, dell'orzo nudo (accessioni di Bertini e di Liberti), della segale di Cerreto d'Esi e dei diversi mais da polenta, negli ultimi anni sono state avviate azioni di reintroduzione di vecchie varietà di frumento tenero quali Mentana, Mara, Gentilrosso, Autonomia, Abbondanza, ripartendo da seme conservato nelle banche del germoplasma, riattivando programmi di selezione conservatrice e di moltiplicazione della semente da distribuire agli agricoltori.
Quest'ultima procedura è stata possibile grazie all'iscrizione di queste risorse al Registro delle varietà da conservazione, previsto dalla Direttiva n. 145/2009, recepita in Italia con il Decreto Legislativo n. 267 del 30 dicembre 2010, che disciplina tra l'altro l'iscrizione al registro nazionale delle varietà da conservazione (condizioni per l'ammissione, procedure di ammissione, denominazione della varietà, zona di origine), la produzione di seme e la commercializzazione di sementi e tuberi–seme (condizioni di commercializzazione, restrizioni quantitative in relazione alle superfici coltivate per ogni varietà, controllo delle colture, imballaggio ed etichettatura). Al suddetto Decreto Legislativo è seguita la Legge 1 dicembre 2015 n. 194 (Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare), che all'art. 11 recita "agli agricoltori che producono le varietà di sementi iscritte nel registro nazionale delle varietà da conservazione, nei luoghi dove tali varietà hanno evoluto le loro proprietà caratteristiche, sono riconosciuti il diritto alla vendita diretta e in ambito locale di sementi o di materiali di



propagazione relativi a tali varietà e prodotti in azienda, nonché il diritto al libero scambio all'interno della Rete nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, (*omissis*) fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia fitosanitaria".
Scopo di queste normative è quello di consentire la produzione e la certificazione di sementi, quindi garantire la tracciabilità delle stesse e delle filiere produttive avviate con queste risorse.
E a proposito di filiere e a proposito di cereali, non si può non fare un breve passaggio sui "grani antichi".
Cosa sono i "grani antichi"? Qualcuno utilizza come criterio il periodo di costituzione, per cui le varietà costituite prima del dopoguerra sarebbero "antiche"; per qualcun altro invece tali sarebbero quelle ottenute da metodi di breeding "poco invasivi", senza ricorso all'incrocio artificiale. Di fatto la distinzione effettiva resta fra le varietà locali e quelle migliorate. Dentro a queste ultime troviamo tipologie diverse, frutto di obiettivi diversi di miglioramento genetico; quindi, con caratteristiche differenziate in grado di rispondere a differenti trasformazioni e a diverse esigenze nutrizionali.
I grani antichi sono migliori di quelli moderni? Non è possibile rispondere in modo categorico. Fra le vecchie varietà ce ne sono di valide, con specifiche caratteristiche agronomiche e qualitative, ancora oggi coltivabili, mentre altre non lo sono e restano risorse comunque da conservare. Quelle coltivabili sono interessanti nei sistemi biologici e in piccole nicchie produttive locali dove possono essere adeguatamente valorizzate per poterne rendere sostenibile economicamente la loro coltivazione.
Delle risorse cerealicole delle Marche l'AMAP ha fatto uno sforzo notevole nel recuperare e valorizzare quelle iscritte al Repertorio. Malgrado ciò restano alcuni colli di bottiglia non facilmente superabili, quali un sistema non efficiente di produzione di semente di buona qualità, le difficoltà di scambio di seme fra diversi agricoltori negli areali di origine ostacolato in certi casi da forti campanilismi, le "mode" di mercato che vanno e vengono.

---

[1] Re D., Capocasa F., Severi R., Treggiari S. 2010. I saperi nascosti dove dorme la neve. Dialogo tra i saperi tradizionali e le scienze del territorio. Assemblea Legislativa delle Marche.
[2] Nazareno Strampelli è nato a Crispiero di Castelraimondo (MC) nel 1866. É stato il protagonista della nota "battaglia del grano" e il fondatore dell'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, oggi confluito nel CREA.
[3] Reg. CEE 2081/93-DOCUP Obiettivo 5B-Marche 1994-1999.

SEZIONE VEGETALE

SPECIE ERBACEE
CEREALI

Orzo

- 30 Orzo nudo
- 84 Orzo di Liberti

Mais

- 35 Mais ottofile di Roccacontrada
- 52 Mais ottofile di Treia
- 53 Mais ottofile di Pollenza
- 151 Mais quarantino di Pergola

Frumento

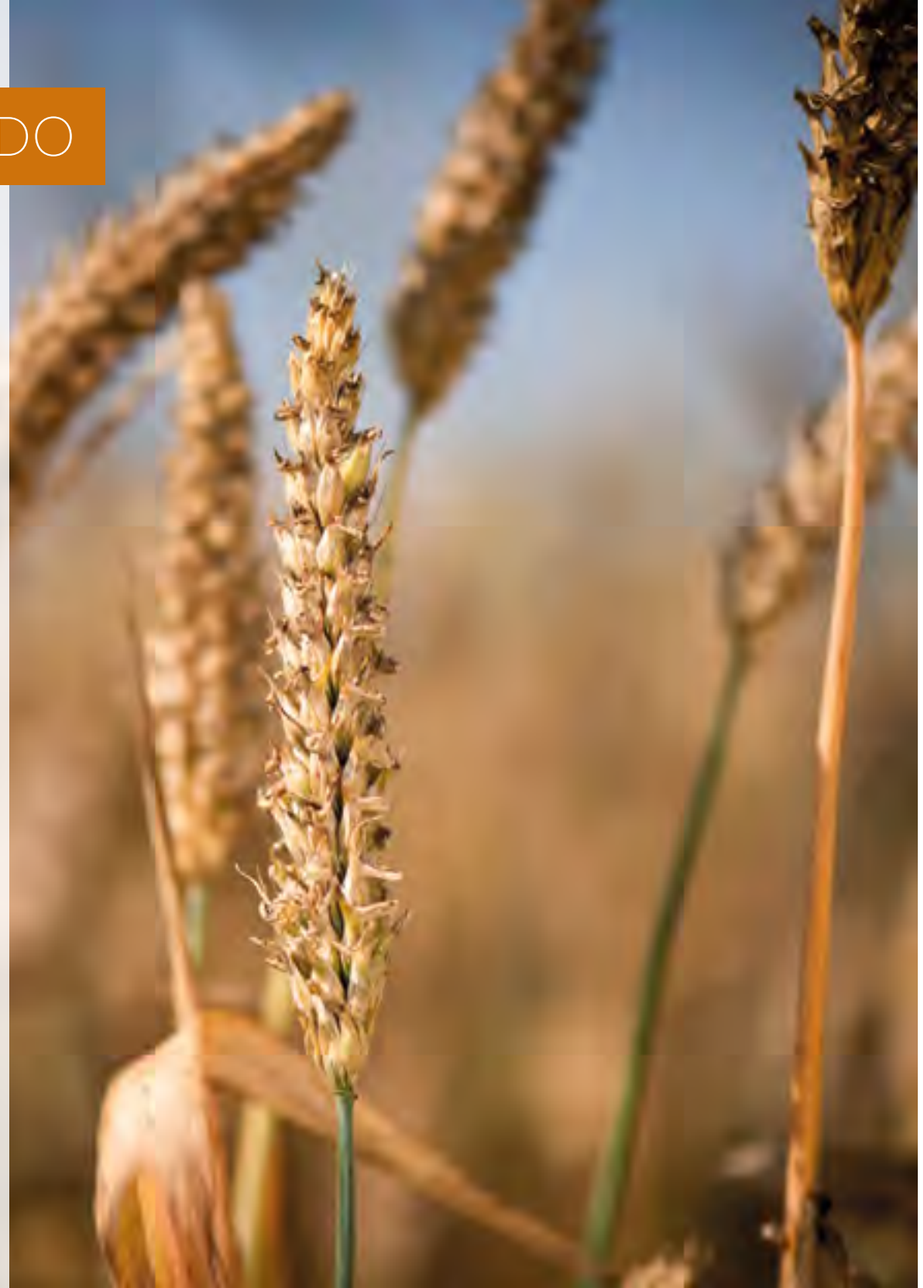
- 60 Frumento Jervicella
  accessione di Monte Giberto

Segale

- 114 Segale di Cerreto D'Esi



ORZO NUDO



N° REPERTORIO: 30
inserita il 16.02.2006

FAMIGLIA: Poaceae

GENERE: *Hordeum*

SPECIE: *vulgare*

NOME COMUNE: Orzo

SINONIMI: Orzo mondo a sei file

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Territorio medio alto collinare della Provincia di Macerata

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La diffusione dell'orzo nudo risale, nelle Marche, almeno agli anni '30 in relazione all'uso delle forme nude per la preparazione del surrogato del caffè. Probabilmente la sua diffusione è più antica. Attualmente la sua coltivazione è limitata a poche aziende, prevalentemente nella Provincia di Macerata.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

La varietà in oggetto presenta una spiga particolare con ariste deformate a forma di "mucrone", forma poco diffusa e riscontrata in accessioni ritrovate in Abruzzo.



Portamento: *eretto*
Altezza della pianta: *110-120 cm*
Epoca di spigatura: *aprile/maggio*
Epoca di maturazione del seme secco: *giugno/luglio*
Produzione granella secca: *2-2,5 t/ha*
Contenuto proteico: *12-13%*
Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *molto suscettibile a oidio e ruggini*
Utilizzazione: *granella e farina*

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DELLA SPIGA	media	dev. st.
Lunghezza della spiga (cm)	6,5	1,1
Lunghezza dell'articolo basale del rachide (mm)	3,0	0,3
Numero di nodi del rachide	16	4
Lunghezza del rachide (cm)	6,1	1,1
Lunghezza dei 10 internodi centrali del rachide (cm)	3,0	0,5
Numero cariossidi per spiga	37	8
Peso di 1000 semi (g)	38,4	5,9

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La varietà presenta le classiche caratteristiche agronomiche e morfologiche delle varietà di orzo nudo a semina primaverile. I livelli produttivi sono decisamente limitati anche in relazione alla suscettibilità all'allettamento.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

Le ricerche condotte dall'Università Politecnica delle Marche hanno messo in evidenza che la varietà in oggetto presenta un contenuto molto elevato di Beta-glucani (5,6%) simile a quello della varietà Priora. Ciò rende questa varietà molto interessante sotto il profilo nutrizionale. Inoltre gli infusi ottenuti a partire dalla granella di questa varietà sono particolarmete apprezzati dai consumatori per le qualità organolettiche e, in particolare, per la loro consistenza. Esiste un interesse crescente per l'uso di questa varietà e dell'orzo nudo in generale per la produzione di alimenti funzionali.



Scheda elaborata da:

Università Politecnica delle Marche - Prof. R. PAPA

I semi di orzo mondo sono stati forniti dall'AZ. AGRARIA BERTINI di Treia

AGRICOLTORI CUSTODI:
Azienda Agraria BERTINI-MONTI - Treia (MC)
Azienda Agraria PASQUINELLI - Cingoli (MC)
Azienda Agraria PANDOLFI VASCO - Urbino (PU)

ORZO DI LIBERTI

N° REPERTORIO: 84
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Poaceae

GENERE: Hordeum

SPECIE: vulgare

NOME COMUNE: Orzo nudo distico Liberti

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Pievebovigliana (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Dalle notizie che l'agricoltore donatore Giampiero Liberti ci ha dato, risulta che l'accessione in esame veniva coltivata nell'area di Pievebovigliana (MC) dagli anni '50. Affermazione credibile, in quanto altre testimonianze raccolte confermano lo scambio di questo seme tra vecchi agricoltori della zona.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Portamento della pianta: *eretto alla fine dell'accestimento;*

Spiga: *distica aristata, con ariste molto lunghe e glumelle facilmente distaccabili dalla cariosside (alta "trebbiabilità");*

Assenza di pigmentazione su ligule e auricole;

Ciclo: medio;

Taglia: *medio-alta, fortemente suscettibile all'allettamento anche in fase precoce;*

Cariossidi: *di grandi dimensioni (decisamente superiori rispetto ad altre varietà), frequentemente pigmentate e a frattura vitrea.*





UTILIZZI GASTRONOMICI

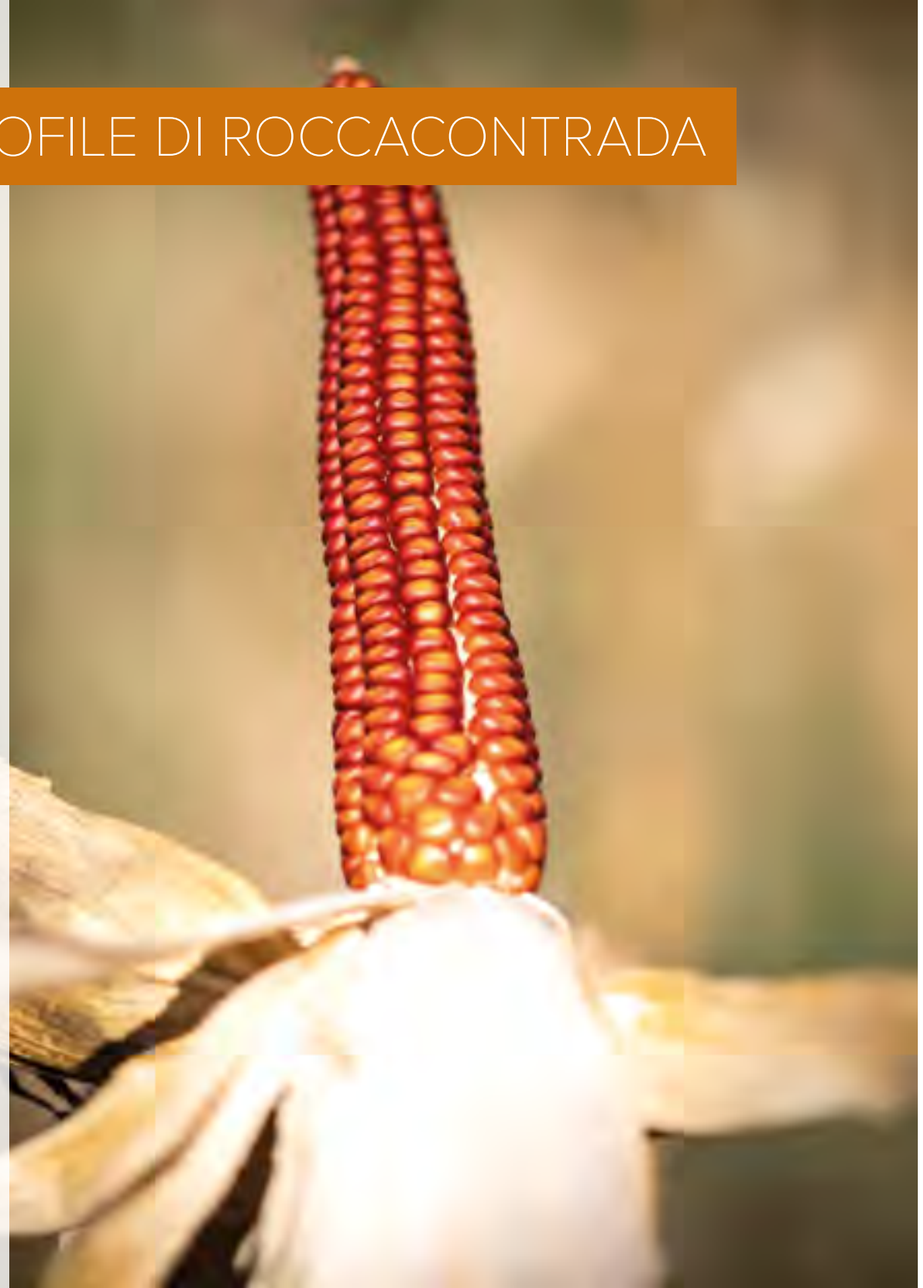
Cariosside vitrea molto apprezzata nelle minestre. La varietà presenta un elevato contenuto in Beta-glucani.

NOTE

Varietà con scarse caratteristiche agronomiche (forte suscettibilità all'allettamento e alle malattie), difficilmente proponibile per essere coltivata anche su piccole superfici aziendali. Sicuramente interessante in programmi di miglioramento genetico per le caratteristiche della cariosside.

Scheda elaborata da:
ORIANA PORFIRI - agronomo

MAIS OTTOFILE DI ROCCACONTRADA



N° REPERTORIO: 35
inserita il 15.05.2007

FAMIGLIA: Poaceae

GENERE: Zea

SPECIE: mays

NOME COMUNE: Mais

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Arcevia (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del
Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il mais ottofile di Roccacontrada è una varietà locale di mais da polenta tipica della zona di Arcevia, da cui appunto prende l'antico nome. La riscoperta del mais ottofile di Roccacontrada è avvenuta grazie a qualche piccola coltivazione familiare ancora presente nel territorio ed è inoltre collegata alla vicinanza del mulino ad acqua della famiglia Spoletini sul fiume Misa a Magnadorsa di Arcevia, dove il mais viene macinato a pietra.



DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*
Portamento: *eretto*
Altezza della pianta: *1,5 - 2 m*
Foglie: *parallelinervie, relativamente larghe ed allungate, lanceolate*
Epoca di semina: *metà - fine aprile*
Tipo di semina: *fila*

Densità di semina: *5-6 piante m²*
Infiorescenza maschile: *panicolo terminale (pennacchio);*
Infiorescenza femminile: *spiga ascellare (pannocchia)*
Impollinazione: *prevalentemente allogama (impollinazione anemofila)*
Epoca di fioritura: *metà - fine luglio*
Epoca di maturazione del seme ceroso: *fine agosto - inizio settembre*
Epoca di maturazione del seme secco: *fine settembre*
Produzione seme secco: *1,5 - 2 t/ha (non irriguo)*
Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile alla piralide (Ostrinia nubilalis)*

TIPOLOGIA:
OTTOFILE GIALLO DI ROCCACONTRADA



- Forma della spiga: *cilindro-conica*
- Ranghi (n.): *8*
- Tipo di granella: *vitrea*
- Colore del seme: *giallo*
- Peso 100 semi: *37,4 g (σ = 3.68)*
- Colore del tutolo: *da bianco a vinato*

TIPOLOGIA:
OTTOFILE ARANCIO DI ROCCACONTRADA



- Forma della spiga: *cilindro-conica*
- Ranghi (n.): *8*
- Tipo di granella: *vitrea*
- Colore del seme: *arancio-rosso chiaro*
- Peso 100 semi: *32,5 g (σ = 3.85)*
- Colore del tutolo: *da bianco a rosso-vinato*

TIPOLOGIA:
OTTOFILE ROSSO DI ROCCACONTRADA



- Forma della spiga: *cilindro-conica*
- Ranghi (n.): *8*
- Tipo di granella: *vitrea*
- Colore del seme: *rosso-rosso scuro*
- Peso 100 semi: *33,5 g (σ = 3.38)*
- Colore del tutolo: *da bianco a rosso-vinato*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La preparazione del terreno per la semina, si basa su un lavoro profondo, necessario soprattutto in caso di terreni argillosi e di coltura non irrigata; la profondità di lavorazione utilizzata è di 45-50 cm. L'epoca di semina coincide con la seconda metà di aprile, con una densità di 5-6 piante/m^2 mentre la raccolta avviene a fine settembre. Il prodotto viene utilizzato nell'alimentazione umana per la produzione di farina per la polenta; la granella, macinata a pietra, presenta caratteristiche qualitative ed organolettiche decisamente superiori alla normale farina di mais prodotta con mais ibridi di tipo dentato.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

La granella vitrea è particolarmente adatta alla produzione di farina per la polenta. La farina ottenuta dalla macinazione a pietra presenta odore delicato, aroma intenso e sapore molto gradevole. La farina viene inoltre utilizzata come base per la preparazione di molte ricette caratteristiche dell'entroterra marchigiano *(bustrenga, beccuta, castringu, frittellone, turcata, ungaracci, ecc.)*. La riscoperta di tale varietà, con il contributo scientifico dell'area di Genetica Agraria del Diparimento di Scienze degli Alimenti dell'Università Politecnica delle Marche, si configura in un progetto più ampio per la valorizzazione delle varietà tradizionali di mais ancora presenti nelle Marche, nonchè all'identificazione di un prodotto tipico a partire da una varietà tradizionale ormai quasi abbandonata e nella messa a punto degli aspetti agronomici e varietali nell'ambito della conservazione della biodiversità.

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria MARINO MONTALBINI Arcevia (AN)

MAIS OTTOFILE DI TREIA



N° REPERTORIO: 52
inserita il 20.05.2009

FAMIGLIA: Poaceae

GENERE: Zea

SPECIE: Mays

NOME COMUNE: Mais

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Treia (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del
Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)
Università Politecnica
Marche
(Di.S.A. Area di Genetica
Agraria)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il mais ottofile di Treia è una varietà locale di mais da polenta tipica della zona del maceratese e reperita nei dintorni di Treia, da cui appunto prende l'antico nome. La riscoperta del mais ottofile di Treia è avvenuta grazie a qualche piccola coltivazione familiare ancora presente nel territorio. Varietà ritrovata nel maceratese, nei dintorni di Treia, presso alcuni agricoltori locali; attualmente la varietà viene coltivata nell'entroterra, principalmente su piccola scala da agricoltori piuttosto anziani. La "Sagra della Polenta" di Santa Maria in Selva, giunta ormai alla XXXVII edizione, evidenzia come a Treia, come del resto in tutto il paese, la tradizione del granoturco e del suo principale derivato, la farina per la polenta, sia fortemente sentita. Oggi parlare di polenta a Treia significa parlare di tradizioni popolari contadine. Le feste più belle in campagna fino agli anni sessanta si facevano per lo "batte" - la trebbiatura del grano - e per "lo scartoccià" - cioè per l'operazione di pulizia delle pannocchie dalle brattee che poi venivano legate le une alle altre e messe ad essiccare in caratteristiche e variopinte trecce; significa inoltre e soprattutto parlare di tradizioni culinarie d'altri tempi da far rivivere e riscoprire ai palati di tantissimi ed entusiasti turisti ed alle giovani generazioni. La tradizione infine di tramandare, di padre in figlio all'interno delle famiglie contadine, diversi ecotipi di mais, consente oggi di avere a disposizione un materiale genetico estremamente diversificato a tutto vantaggio dell'ecosistema (conservazione genetica) e della polenta (dorata, bronzata, scura di diversa tonalità), che ha una caratteristica specifica proprio perché derivante da un mix di ecotipi (parte colorati e parte gialli).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

La popolazione di mais ottofile di Treia presenta grande variabilità per caratteristiche della spiga e della granella; di seguito sono riportate nello specifico le caratteristiche della popolazione di mais ottofile di Treia e alcune immagini di spighe che rappresentano appunto la variabilità presente nella popolazione.

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta: *1,5 - 2 m*

Foglie: *parallelinervie, relativamente larghe ed allungate, lanceolate*

Tipo di semina: *fila*

Distanza di semina: *5-6 piante m²*

Infiorescenza Maschile: *panicolo terminale (pennacchio)*

Infiorescenza Femminile: *spiga ascellare (pannocchia)*

Impollinazione: *prevalentemente allogama (impollinazione anemofila)*

Epoca di Fioritura: *metà - fine luglio*

Epoca di maturazione del seme ceroso: *fine agosto - inizio settembre*

Epoca di maturazione del seme secco: *fine settembre*

Produzione seme secco: *15 - 20 q/ha (non irriguo)*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile alla piralide (Ostrinia nubilalis)*

La popolazione Ottofile di Treia come detto in precedenza presenta variabilità per le caratteristiche della spiga, come la lunghezza, il colore del tutolo e il numero e la disposizione dei ranghi sulla spiga; infatti, nonostante la tipologia prevalente presenti un numero di ranghi pari ad otto, è possibile riscontrare una piccolissima percentuale di spighe con un numero superiore di ranghi (pari a 10).

Nello specifico la tipologia Ottofile di Treia presenta le seguenti:

CARATTERISTICHE DELLA SPIGA

Forma della spiga: *cilindro-conica*

Ranghi (n.): *8*

Lunghezza media della spiga: *21.6 cm*

Colore del tutolo: *da bianco a vinato*

La popolazione inoltre presenta variabilità per le caratteristiche della granella, come il colore e il peso; nello specifico la tipologia Ottofile di Treia presenta le seguenti

CARATTERISTICHE DELLA GRANELLA

Tipo di granella: *vitrea*

Colore del seme: *da giallo a rosso*

Peso 100 semi: *39,9 g (σ = 3.32)*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La preparazione del terreno per la semina, si basa su un lavoro profondo, necessario soprattutto in caso di terreni argillosi e di coltura non irrigata; la profondità di lavorazione utilizzata è di 45-50 cm. L'epoca di semina coincide con la seconda metà di aprile, con una densità di 5-6 pt al m^2, mentre la raccolta avviene a fine settembre. Il prodotto viene utilizzato nell'alimentazione umana per la produzione di farina per la polenta; la farina, macinata a pietra, presenta caratteristiche qualitative ed organolettiche decisamente superiori alla normale farina di mais prodotta con mais ibridi di tipo dentato.

NOTE: La varietà considerata è una varietà vitrea particolarmente adatta alla produzione di farina per la polenta. Le caratteristiche qualitative ed organolettiche della farina infatti sono decisamente superiori alla normale farina di mais prodotta con mais ibridi di tipo dentato.

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria BERTINI MONTI - Treia (MC)







MAIS OTTOFILE DI POLLENZA



N° REPERTORIO: 53
inserita il 20.05.2009

FAMIGLIA: Poaceae

GENERE: Zea

SPECIE: mays

NOME COMUNE: Mais

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Media ed alta valle
del Potenza (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CERMIS

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il Mais o granturco (Zea mays) è originario dell'America centrale e si è diffuso nelle Marche dal 1700. Fino alla metà del secolo scorso era coltivato in tutte le aziende agricole e, ridotto in farina, usato per la produzione di polenta e di pane. La polenta era l'alimento principale della popolazione marchigiana e si consumava almeno una volta al giorno (Proverbio: "30 dì, 60 polente"). Il mais "nostrale" o "quarantino" o "ottofile" (questi tre nomi spesso sono usati per identificare la stessa tipologia di mais) è tuttora coltivato da pochi agricoltori, soprattutto anziani, su piccoli appezzamenti, essenzialmente per uso familiare in tutta l'area collinare e pede-montana della provincia di Macerata. Tra questi produttori troviamo anche l'azienda Cuccagna che, per molti anni, ha coltivato e selezionato il "suo granturco". Da quando l'azienda è diventata biologica (Bioagriturismo Rambona), più di vent'anni fa, lo coltiva su più larga scala (0.5-1 ha), lo trasforma in farina con una macina a pietra e lo vende direttamente in azienda.
La varietà è stata già descritta e catalogata dal CERMIS, negli anni 2003-04, nell'ambito del "Progetto di sperimentazione e recupero di produzioni agricole e agroalimentari - Granturco".
Tradizionalmente questa varietà di granturco era coltivata nella media e alta valle del Potenza (Pollenza, Treia, S.Severino, Castelraimondo, Camerino e Matelica).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Specie: *Zea mays spp. indurata*

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta: *media (170 cm)*

Altezza inserzione spiga: *medio-alta (96 cm)*

Foglie: *abbastanza larghe*

Epoca di semina: *da fine marzo a metà aprile*

Tipo di semina: *a file con seminatrice di precisione meccanica*

Investimento alla semina: *7 semi per m^2 (coltura irrigua)*

Distanza tra le file: *70 cm*

Ciclo colturale: *medio-precoce*

Infiorescenza Maschile: *panicolo terminale (pennacchio)*

Infiorescenza Femminile: *spiga ascellare (pannocchia)*

Impollinazione: *allogama*

Epoca di fioritura femminile: *mediamente primi di luglio (varia con l'epoca di semina)*

Proterandria: *4 (1= pennacchio già secco 9= 50% di spighe)*

Epoca raccolta: *fine agosto (varia con l'epoca di semina)*

Suscettibilità o resistenza alle fitopatie: *suscettibile al carbone*

Produzione seme secco q/ha: *25 - 30 q/ha (irriguo)*

CARATTERI DISTINTIVI DELLA SPIGA E DEL SEME

Forma spiga: *cilindro-conica*

Numero Ranghi: *8 (con qualche 10 file)*

Colore del tutolo: *bianco*

Tipo di granella: *vitrea*

Colore seme: *giallo (con qualche rosso)*

Peso 1000 semi: *420 g*

Peso ettolitrico: *65.2 kg/hl*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

In linea generale questa varietà di mais da polenta può essere gestita agronomicamente al pari di un comune mais per uso zootecnico ad eccezione di alcuni aspetti specifici che conferiscono le caratteristiche di tipicità al prodotto: la raccolta e la sgranatura vanno eseguite con macchine che non danneggino la granella, l'essiccazione non deve lasciare sul seme odori sgradevoli, la macinazione deve essere eseguita possibilmente con macine a pietra. L'azienda che attualmente conserva la varietà aderisce al regime di agricoltura biologica quindi, oltre ad adottare delle tecniche tradizionali di coltivazione, non utilizza nessun prodotto chimico.
I principali aspetti della tecnica colturale adottata sono:

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Irrigua.

AVVICENDAMENTO

Con leguminose.

PREPARAZIONE DEL TERRENO

Ripuntatura in autunno e successive operazioni di affinamento.

SEMINA

Entro la prima metà di aprile, è preferibile anticiparla il più possibile per ridurre gli attacchi di piralide.

CONCIMAZIONE

La rotazione è il principale fattore utilizzato dall'azienda per apportare elementi nutritivi alla coltura; questa può essere integrata con un'eventuale concimazione organica di fondo.

CURE COLTURALI

Durante il ciclo colturale vengono eseguite irrigazioni ed almeno 2 sarchiature meccaniche ed una manuale.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE DELLA GRANELLA

La raccolta, manuale o con spannocchiatrice, è seguita da un'immediata selezione delle pannocchie sane (vengono eliminate tutte le pannocchie danneggiate da carbone, piralide e/o muffe).
Successivamente le pannocchie vengono lasciate essiccare per alcuni giorni e poi sgranate meccanicamente.
La granella così ottenuta viene pulita, fatta essiccare completamente all'aria, insaccata e conservata in un locale asciutto.

CONSERVAZIONE DELLA VARIETÀ

La selezione delle pannocchie da utilizzare per seme nella successiva campagna inizia in campo dove vengono individuate le piante migliori (altezza media, non stroncate nè danneggiate da piralide e/o carbone). Dopo la raccolta, in azienda, le pannocchie vengono ulteriormente selezionate per: colore del seme (giallo), del tutolo (bianco) e numero di ranghi (8 file binate).

La tipologia di pianta selezionata è quella descritta nella scheda sopra, anche se per evitare drastiche riduzioni di produzione, tradizionalmente vengono aggiunte alla semente anche piccole percentuali di pannocchie con 10 file e con granella rossa.

UTILIZZAZIONE

Vendita diretta o tramite intermediari, trasformata con macine a pietra in farina per la produzione di polenta, pane e dolci.



AGRICOLTORE CUSTODE:

Bioagriturismo RAMBONA di CUCCAGNA LUIGI e RENZO - Pollenza (MC)

MAIS QUARANTINO DI PERGOLA



N° REPERTORIO: 151
inserita il 15.12.2022

FAMIGLIA: Poaceae

GENERE: Zea

SPECIE: zea mays L.

NOME COMUNE: Mais quarantino

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Pergola (PU)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: presso l'Istituto Comprensivo Gagliano Binotti di Pergola, presso l'azienda agraria di proprietà del Sig. Paolo Ciarimboli e nella Banca del Germoplasma Regionale allestita presso il CREA-OF di Monsampolo

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Il Mais Quarantino è una popolazione locale adottata prevalentemente nel comprensorio di Pergola (PU). Sull'origine del suo nome esistono 2 teorie: la prima è che già dopo 40 giorni dalla semina emette l'infiorescenza maschile; la seconda è che dopo quaranta giorni veniva sfalciato per essere dato in pasto alle bestie come foraggio.
Sono comunque numerose le testimonianze reperite attraverso interviste fatte ad affezionati agricoltori, che narrano i ricordi legati alla sua coltivazione già in età giovanile quando la terra era coltivata dai loro genitori.
Alcuni di questi agricoltori, oramai ultraottantenni, sono stati intervistati dagli alunni di età compresa dai 6 agli 11 anni dell'Istituto Comprensivo Gagliano Binotti di Pergola dove, parallelamente all'attività didattica, vengono impegnati in alcune attività di campo che iniziano a partire dalla semina in campo e terminano con la raccolta finale delle pannocchie che verranno successivamente dagli stessi sgranate a mano.
Il mais quarantino è coltivato in questo Istituto da ben 15 anni e la semente fu inizialmente acquisita da un agricoltore locale il Sig. Ciarimboli Paolo che lo coltiva da circa 30 anni e che sarebbe interessato, insieme all'Istituto Comprensivo a diventarne agricoltore custode.
Come detto sono diversi gli anziani agricoltori di Pergola affezionati al mais Quarantino; ne sono un esempio la Sig.ra Bertoni Dina, nata ad Orciano il 2/12/1933 residente in una Frazione di Pergola, la quale racconta che da quando si sposò all'età di venti anni si trasferì a Pergola e lì iniziò la vita contadina nella casa di suo marito dove già questo mais veniva utilizzato non solo per la produzione di granella utilizzata macinata per la famiglia in forma farinacea ma anche per il bestiame. Infatti, oltre alla granella che veniva data in pasto alle galline, le piante di mais cimate non appena il pennacchio diventava secco e non spolverava più venivano utilizzate anche come foraggio per le mucche. La Sig.ra Dina racconta che in generale le pannocchie, una volta pronte sulla pianta, venivano raccolte e legate a mazzi ed "impiccate" sul capannone per essere essiccate e successivamente sgranate con lo "Sfurello" o "Sfuricchio" a mano.
Un altro coltivatore del mais Quarantino è il signor Vennarucci Giulio, nato a Frontone il 30 agosto del 1933 e residente in via Montevecchietto 35, Serra S. Abbondio frazione di Pergola.
Lo stesso racconta quanto segue:
"piantavamo il mais quarantino, sempre quello... era bono... il quarantino è più dolce....e l'altro c'è differenza... il quarantino ha l'acino tondo, grosso, bello invece quell'altro ha l'acino a zeppa che è fino... io ho piantato sempre quello lì... per fa' la bruschetta... lo piantavo col PIRO (strumento per fare il buco nel terreno ove seminare)... a misura di un piede un po' più rado (circa 30 cm di distanza tra una pianta e l'altra)... col granturco solo si faceva anche il pane...bono, dolce...poi non si induriva...anche ai polli piaceva più il quarantino, lasciavan gì de beccà quell'altro e beccavano il quarantino quando glielo lanciavi... gli animali lo sanno quello che è meglio". "...come resa ne dà più quello a zeppa, ma il quarantino ha il tutolo più grosso invece quello a zeppa ha un tutoletto come 'n dito..." "voi sapé da quanto 'l pianto? 'l piantava 'l por babbo ed è 50 anni che è morto.....se lavorava la terra co' l'aratro a mano e le bestie....e se piantava col piro, poi toccava zapparlo...ma venivano panetti grossi... Oggi è tutto moderno... seminatrice poi trebbiano con la mietibatte...'na volta si faceva tutto a mano: si sfogliava, si sgranava a mano e la foja la davamo alle vacche e il panetto se seccava meglio... oggi se pianta quel che fa la quantità quel che rende de più no quel ch'è più bono...".
Altra intervista è stata fatta ad un altro affezionato coltivatore del Mais Quarantino, il Sig. Lucciarini Franco, nato a Serra San Abbondio il 12/08/1932 e residente in via S. Bartolo 24 – Serra S. Abbondio una fraz. Di Pergola; lo stesso racconta:
"lo piantavo da monello.....dopo son venute fora altre cose, quello a zeppa e tanti tipi, bianco...nero...roscio, ma il

quarantino era sempre giallo, col seme rotondo.....e veniva bene perché ‘na volta pioveva. E veniva presto, no come quello a zeppa che ce vole più a la lunga... Poi ho piantato anche l’altro che rendeva de più....’l piantavo pe le bestie...quello a zeppa n’era bon pe la polenta. (Il quarantino) lo piantavo ancora nei primi anni 70, babbo è morto del ’73, poi è nuto fori quello a zeppa, il Tirso se chiamava e rendeva molto de più... Al mese de luglio, appena levato l’orzo, se buttava giù subito il quarantino....presto e a ottobre c’era già la pianta bella alta....e se dava tutto a le vacche che a ottobre lavoravano e avevan bisogno de magnà bono.
Era bono anche pe la polenta, ma ‘l contadino aveva da lavorà pe le bestie... Il quarantino era molto bono però s’ammalava... il morto dicevamo noi... il carbone che se gonfiava ‘l panetto e ‘l por babbo a corre a levallo subito sennò sparge... ’na volta l’agricoltura era più controllata de adè, pioveva de più e tra ‘l granturco c’era i fagioli, le zucche... Adè è pien de bestiacce... che l’hanno importate... i tassi m’han magnato anche la vigna... Eravamo poveri ma se stava bene, c’era più fratellanza... Il quarantino in 40 giorni dalla semina ariva su..... quello a zeppa 130, 140 giorni...”.

AREA DI DIFFUSIONE

Comune di Pergola (PU).



DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

FORMA DI CRESCITA DELA PIANTA

Determinata.

ALTEZZA DELLA PIANTA

Circa 260 cm.

FOGLIE

In numero di 13 disposte sui nodi alternativamente sui 2 lati del fusto di forma lanceolata.

EPOCA DI SEMINA IN PIENO CAMPO

Prima decade di maggio.

TIPO DI SEMINA

A postarella con sesto di 25-30 m sulla fila e 70-90 cm tra le file.



FIORI

Pianta monoica con infiorescenza femminile costituita da fiori riuniti in spighette ed infiorescenza maschile costituita da un pennacchio situato all’apice della pianta.

FRUTTO

Secco indeiscente chiamato cariosside inserito sul tutolo attraverso un pedicello spugnoso.

PORTAMENTO

Eretto.

DURATA DEL CICLO

Annuale.

SUSCETTIBILITA’ O RESISTENZA A FITOPATIE

Elevata suscettibilità al carbone del mais.

GERMINABILITÀ

90 %

UTILIZZAZIONE

Prevalentemente sottoforma di farine per pane e polenta.

PARTE EDULE

Cariosside.

CONSERVAZIONE DEL SEME

Sottovuoto a -18/-22 gradi C°.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Per la coltivazione del Mais di Pergola gli anziani coltivatori ed il signor Ciarimboli Paolo raccontano che si procede dapprima con una concimazione di fondo con letame seguita da un'aratura a 40 cm; successivamente le zolle di terreno vengono sminuzzate mediante un'erpicatura con erpice rotante. La semina solitamente avviene tra l'ultima decade di aprile e la prima decade di maggio a postarella con 2-3 semi per buca e con un sesto di 25-30 cm sulla fila e 70-90 cm tra le file. Durante il ciclo colturale le piantine vengono scerbate, irrigate e soprattutto epurate da quelle attaccate dal Carbone, i cui primi sintomi iniziano a manifestarsi di solito già dalla prima decade di agosto. A tal proposito va detto che proprio l'elevata suscettibilità di questa biodiversità all'Ustilago maydis ha fatto si che nonostante l'elevata qualità nutrizionale, nel corso degli anni sia stata abbandonata da molti produttori che le hanno preferito varietà commerciali maggiormente resistenti.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Viene utilizzato esclusivamente sottoforma di farine per la panificazione e per la costituzione di piatti a base di polenta. Il mais Quarantino è stato adottato dall'Istituto Comprensivo Gagliano Binotti di Pergola dove ogni anno viene coltivato e curato dalle classi della scuola elementare. A fine raccolta le pannocchie vengono messe ad essiccare con la costituzione di trecce che vengono appese per almeno 2 mesi, al termine dei quali avviene la sgranatura manuale con successivo trasporto dei semi presso il mulino di Spolitini Sirinaldo che si trova a Magnadorsa di Arcevia dove viene macinato per la trasformazione in farina di mais.Presso l'Istituto Comprensivo di Pergola invece, che adotta il metodo di coltivazione in biologico con terreno certificato, la concimazione di fondo viene effettuata attraverso l'utilizzo di un compost autoprodotto. Infatti, la scuola è in possesso di una compostiera di legno suddivisa in 2 scomparti separati, nei quali il compost deriva dai residui colturali dell'anno precedente, dagli sfalci e dai residui umidi della mensa scolastica. Gli scomparti sono 2 perché vengono utilizzati ad anni alterni per dare modo al compost di maturare (circa 1 anno). In questo plesso scolastico tutte le pratiche colturali vengono effettuate dagli scolari ed è per questo che il sesto di impianto tra le file è di un metro proprio per consentire un agevole passaggio dei bambini durante le pratiche di scerbatura ed epurazione delle piante malate. I bambini si occupano anche della raccolta e della sgranatura manuale.

Scheda elaborata da:

Dr.ssa SARA SESTILI e Dr. ENRICO PICCININI - CREA Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, sede di Monsampolo del Tronto (AP).

AZIENDE COLTIVATRICI: le aziende che ad oggi coltivano il mais Quarantino per consumo familiare sono ridotti e di numero inferiore alle 10 unità.

AGRICOLTORE CUSTODE: può essere individuato nell'Istituto Comprensivo di Pergola e nel Sig. Ciarimboli Paolo (soggetto proponente e proprietario dell'azienda agraria dove la cultivar locale viene coltivata).









JERVICELLA DI MONTE GIBERTO



N° REPERTORIO: 60
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Poaceae

GENERE: Triticum

SPECIE: aestivum

NOME COMUNE:
Jervicella o Iervicella

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: areale del Comune di Monte Giberto; provincia di Fermo

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI

La coltivazione del frumento tenero Jervicella è ampiamente documentata nella cultura agricola del sud delle Marche, in particolar modo nella provincia di Ascoli Piceno e Fermo.
Interessante è l'analisi etimologica con cui viene delineata questa varietà di frumento.
La jervicella è un termine popolare riconducibile a "jerva", vocabolo presente nel *Dizionario dei dialetti piceni fra Tronto e Aso* di Francesco Egidi; il significato, "erbetta", ci riconduce ad alcune peculiarità di coltivazione e lavorazione di questo grano, ascrivibile al gruppo del *Gentilrosso mutico.*
Tale frumento, piantato in primavera, raggiunge al momento della mietitura dimensioni inferiori rispetto al grano seminato nel periodo autunnale.
Il diminutivo/vezzeggiativo del termine "jerva" connota tale caratteristica fisica.
La motivazione che lega questo frumento all'erba, oltre per la sopracitata ridotta dimensione del grano, è l'aspetto cromatico che il *Gentilrosso* assume nel momento della mietitura laddove sia destinato alla produzione dei cappelli di paglia, prodotto tipico della zona di Montappone.
Tale varietà di frumento era già conosciuta da Costanzo Mattioli, naturalista marchigiano del XVI secolo, che elenca tra le specie «Lassando andare per hora varii nomi degl'antichi, como molti ne nominasse Theofrasto al 4° capitolo del'8° libro, hoggi il primo luoco parte che tenga la calvigia e bianca e rossa e senza arista; la vernella o grano marzuolo, τρίμηνος πυρός χαί σητάνιος, cioé grano trimestre e setanio, quale fa il pane un poco rosetto ma molto buono».
Di fondamentale importanza è l'elenco delle varietà di frumento coltivate nel dipartimento del Metauro, compilate nel 1811 da Giovanni Brignoli, professore di Botanica ed Agraria nel Liceo-Convitto di Urbino, per il Filippo Re, professore d'agraria all'Università di Bologna.
Filippo Re coordinò dal 1809 al 1814 un'inchiesta agraria per mezzo di un questionario prestabilito volto a studiare i progressi e le tradizioni agricole dei vari dipartimenti del Regno d'Italia: i risultati furono pubblicati negli *Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia,* pubblicazione diretta dallo stesso Filippo Re. Nel IX tomo, Brignoli attesta la presenza sul territorio marchigiano (dipartimento del Metauro) del gentile rosso, sia nella varietà aristata sia in quella mutica, attualmente identificata con la jervicella: «[...] v'hanno pure di questo due varietà con la resta, che diconsi volgarmente *grigia bianca* e *grigia rossa,* e sono il primo il *triticum sativum* assoluto di *Persoon,* ed il secondo, la sua varietà, *rufa aristata* di Barelle tav 3, fig. 16. - Mi viene detto dal sig. Domenico Benedetti, di Sinigaglia, (uomo di merito distinto in cognizione agrarie) coltivarsi in quel distretto il così detto grano rosso senza resta».
Filippo Re non cita testualmente il gentile rosso, ma identifica la specie osservata alla figura 16 della tavola 3 di Barelle la cui legenda alla tavola citata descrive come «Formento detto grano gentile rosso *(Triticum sativum vari etas rufa ari stata*)».
Del 1884 è la *Relazione del Sottocomitato di Fermo,* redatta dal prof. Nigrisoli per gli *Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola,* utile perché oltre a identificare e localizzare la varietà della jervicella, attesta l'impiego per la produzione di cappelli: «*Frumento per paglie da cappelli.* - Il grano gentile (solina rossa) è molto coltivato in terreni adatti a Falerone, Massa, Montappone ed altri comuni per la fabbricazione dei cappelli di paglia. Tale industria è assai estesa e lucrosa, e fu premiata con medaglie d'argento ed onori distinti in tutte le grandi esposizioni italiane e straniere».
A queste fonti storiche segue la testimonianza della Sig. Giulia Iervicella che attesta nel padre Giuseppe il creatore della varietà di grano Jervicella, prezioso cereale che affondò le radici nel territorio di Monte Giberto.
Da un robusto cespuglio che spiccava in mezzo ad un campo di grano, iniziò la selezione del grano tenero Iervi-

cella e la successiva coltivazione, che si rivelò eccellente e si diffuse rapidamente nelle campagne marchigiane. Tutto avvenne all'inizio degli anni '40, durante il periodo fascista.
Il grano Iervicella fu riconosciuto ed iscritto nell'albo nazionale dei cereali dall'Istituto di Genetica "Nazareno Strampelli" di Roma per la cerealicoltura, in base all'applicazione del D.L. 28.04.1938.
Dopo la guerra, all'inizio degli anni '60, molti contadini lasciarono la campagna per trasferirsi verso il litorale adriatico. I mezzadri iniziarono a lavorare nel settore calzaturiero ed edilizio, pensando ad un lavoro meno duro e ben remunerato. I pochi che restarono, legati alla tradizione, continuarono a coltivare il grano Iervicella, per conservare vivo il ricordo del pane cotto a legna, onde averlo genuino e profumato sulla propria tavola.
Si precisa che attualmente la varietà "Iervicella" non risulta essere iscritta al Registro Nazionale delle nuove varietà di frumento.

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita in una zona riferibile all'areale del comune di Monte Giberto e di Petritoli in provincia di Fermo. Il territorio in questione è caratterizzato da terreni prevalentemente argillosi con pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Habitus vegetativo: *invernale*

Forma di crescita della pianta: *sviluppo determinato*

Portamento: *eretto*

Altezza pianta: *100-130 cm*

Fusto: *cilindrico, di colore verde glauco*

Accestimento: *elevato*

Infiorescenza: *spiga mutica di colore rossigno, glaucescente con mozziconi di ariste*

Lunghezza spiga: *10-15 cm*

Epoca di spigatura: *seconda decade di maggio*

Frutto: *cariosside uniseminata secca indeiscente*

Produzione a ettaro: *35-40 q/ha*

Peso di 1.000 semi: *47- 50 g*

Conservazione del seme: *secco*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

È un frumento tenero a taglia alta con spighe mutiche molto lunghe di colore rossigno-roseo.
La preparazione del terreno prevede una lavorazione profonda in estate (luglio) preceduta da una concimazione di fondo a base di fosforo e potassio e seguita da lavori di affinamento.
L'epoca di semina avviene alla I decade di novembre utilizzando circa 200 Kg di seme per ettaro. La raccolta avviene a fine giugno/primi di luglio.
Trattandosi di una varietà contraddistinta da culmo molto alto (oltre 1 m), spesso viene associata ad un'altra resistente all'allettamento che in tal caso funge da tutore.
Manifesta resistenza alle malattie, ruggine in particolare, con buone doti di rusticità ed adattabilità.
L'accessione collezionata è riconducibile alla jervicella romagnola (test), che a sua volta è ascrivibile al gruppo del Gentilrosso mutico.

UTILIZZI

La farina viene esclusivamente impegnata per la panificazione mentre la paglia, per la sua resistenza e lunghezza, trova utile collocazione nella manifattura artigianale di cappelli; il comune di Montappone è rinomato per questo utilizzo.

Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. VALENTINO FERRARI

Approfondimento storico a cura di MICHELE TAGLIABRACCI

AGRICOLTORE CUSTODE:
Azienda Agraria ROSO DINO - Monte Giberto (FM)



SEGALE DI CERRETO D'ESI



N° REPERTORIO: 114
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Poaceae

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 colturale (si ricorda che questa specie predilige i terreni tendenzialmente acidi, tipici della zone 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 "sfilata" 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 accestimento: *prostrato*

Accestimento: *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

Areali 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/m^2 (90-120 kg/ha)*

Tecnica colturale: *quella tipica dei cereali a paglia*

Tolleranza a fitopatie: *elevata*

Tolleranza al freddo: *elevata*

Tolleranza 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

AGRICOLTORE CUSTODE:

Azienda Agraria GILBERTO SANTARELLI donatore dell'accessione di riferimento



SEZIONE VEGETALE

SPECIE ERBACEE
LEGUMINOSE

Fagiolo

- 32 Fagiolo Monachello
- 33 Fagiolo Americano
- 34 Fagiolo Occhio di Capra
- 56 Fagiolo Cenerino
  accessione di Serravalle del Chienti
- 57 Fagiolo Monachello
  accessione di Serravalle del Chienti
- 58 Fagiolo Americano
  accessione di Serravalle del Chienti
- 85 Fagiolo Cannellino
  accessione di Fiuminata
- 86 Fagiolo Biscottino
- 128 Fagiolo Ova de Cerpa

Taccola

- 68 Taccola
  accessione di Massignano
- 69 Taccola
  accessione del Menocchia

Pisello

- 105 Pisello di Montesanto
- 106 Pisello delle Fratte
- 142 Pisello di Urbania

Fava

- 36 Fava di Fratte Rosa
- 150 Fava di Urbania

- 43 Cicerchia di Serra de' Conti
- 44 Cece Quercia di Appignano
- 59 Roveja di Appignano
- 117 Lupino bianco
  accessione di Recanati
- 147 Fagiolino viola



FAGIOLO MONACHELLO



N° REPERTORIO: 32
inserita il 15.05.2007

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Phaseolus

SPECIE: vulgaris

NOME COMUNE: Fagiolo

SINONIMI: Rondinelle, Perniciole

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Villa S. Antonio - Visso (MC)
Territorio del Parco dei Monti Sibillini

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Come ritrovato da materiale storico si attesta che *".....sui monti Azzurri (come chiamava i Sibillini Giacomo Leopardi), nei piccoli orti familiari, si coltivano due interessanti e antichissimi legumi. La roveja [...] e il fagiolo monachello [...] un'altra vecchia varietà locale: il seme è bianco con una macchia bruno scura che si estende a una delle sommità e che gli da il nome. Poco più grande dell'unghia di un mignolo, il monachello ha buccia tenera e sapore molto delicato ed è molto apprezzato, ma la sua produttività è scarsa: per questo è stato completamente abbandonato."* (AAVV, L'Arca. Quaderno dei Presidi di Slow Food - 2001). Si attesta che il legume è antichissimo, ed è scomparso per la sua scarsa produttività. Le ricerche storiche e documentali per l'individuazione di fonti relative a queste coltivazioni hanno confermato che la coltivazione del fagiolo "Monichelle" risale ad almeno 100 anni fa. Varietà ritrovata nel territorio del Parco Nazionale dei Monti Sibillini presso Villa S. Antonio nel Comune di Visso (MC).
La caratterizzazione molecolare ha indicato che la varietà locale di fagiolo "Monichelle" deriva dal pool genico Andino e che tale cultivar risulta essere più vicina, dal punto di vista genetico, agli individui del gruppo dei "Borlotti".

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta (habitus): *indeterminato*
Germinazione: *epigea*
Fiori: *colore bianco*
Epoca di fioritura: *mediotardiva*
Frutto: *legume di piccola taglia, dalla forma rotonda e delicata, di colorazione bianco avorio e con una macchia violacea scura e graziosamente simmetrica che può far pensare, di volta in volta, alla livrea delle pernici, delle rondini o appunto, all'abito delle monache.*
Colore dei bacelli: *bianco*
Seme: *colore - bianchi con macchia nera; peso 100; semi - 63 g (SD 10.62)*



CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE



"...Monachello, particolarmente apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche...".

Note del cuoco: consistenza tipo borlotto, ma polpa più compatta; sapore e profumo delicati; tempo di cottura: 2h (precedentemente tenuto a bagno in acqua per circa 6h).

Scheda elaborata da:

PAPA R., 2003. *"Le Monichelle: saperi, pratiche e caratteri della biodiversità"*, Risorse alimentari e culture locali nell'area della Valnerina e dei Monti Sibillini, CEDRAV Ricerche.

AGRICOLTORI CUSTODI: Azienda Agraria STACHYS di Stefania Scarabotti - Recanati (MC); Azienda Agraria DONATELLA BARTOLOMEI - Ussita (MC); Azienda Agraria AUGUSTO CONGIONTI - Pievebovigliana (MC); Azienda Agraria FILIPPO SENSI - Villa S. Antonio, Visso (MC)

FAGIOLO AMERICANO



N° REPERTORIO: 33
inserita il 15.05.2007

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Phaseolus

SPECIE: vulgaris

NOME COMUNE: Fagiolo

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Territorio di Leccia (PU)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Varietà ritrovata nel territorio di Leccia nella provincia di Pesaro. La caratterizzazione molecolare (marcatori molecolari ISSR) ha indicato che la varietà locale di fagiolo "Americano" deriva dal pool genico Andino e che tale cultivar risulta essere più vicina, dal punto di vista genetico, agli individui del gruppo dei "Borlotti".

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta (habitus): *indeterminato*

Germinazione: *epigea*

Fiori:
colore bianco

Epoca di fioritura:
mediotardiva

Colore dei bacelli:
bianco

Seme: *colore marrone;*
lunghezza 10 cm (SD 0.84);
peso 16 mg (SD 9.07)







Scheda elaborata da:

SICARD D., NANNI L., PORFIRI O., BULFON D., PAPA R., 2005, *"Genetic diversity of Phaseolus vulgaris L. and P. coccineus L. landraces in central Italy"* in Plant Breeding 124.

FAGIOLO OCCHIO DI CAPRA



N° REPERTORIO: 34
inserita il 15.05.2007

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Phaseolus

SPECIE: vulgaris

NOME COMUNE: Fagiolo

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Territorio di Leccia (PU)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

AREA DI DIFFUSIONE

Varietà ritrovata nel territorio di Leccia nella provincia di Pesaro. La caratterizzazione molecolare (marcatori molecolari ISSR) ha indicato che la varietà locale di fagiolo "Occhio di Capra" deriva dal pool genico Andino e che tale cultivar risulta essere più vicina, dal punto di vista genetico, agli individui del gruppo dei "Borlotti".

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta (habitus): *indeterminato*

Germinazione: *epigea*

Fiori: *colore bianco*

Epoca di fioritura: *mediotardiva*

Colore dei bacelli: *bianco con strisce rosse*

Seme: *colore crema; lunghezza 5 cm (SD 4.38);*





Scheda elaborata da:

SICARD D., NANNI L., PORFIRI O., BULFON D., PAPA R., 2005, *"Genetic diversity of Phaseolus vulgaris L. and P. coccineus L. landraces in central Italy"* in Plant Breeding 124.

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria ORSINI ANDREA - San Lorenzo in Campo (PU)

FAGIOLO CENERINO
accessione di SERRAVALLE DEL CHIENTI



N° REPERTORIO: 56
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Phaseolus

SPECIE: vulgaris

NOME COMUNE: Fagiolo Cenerino

SINONIMI: Il Cenerino del Lago di Colfiorito

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: areale dei Comuni di Serravalle del Chienti, Colfiorito, Fiastra, Fabriano

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria BOLDRINI IVO e ANNA PAOLA Serravalle del Chienti

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Origine della specie: America Latina. Da intervista diretta all'agricoltore si desume che questi semi sono stati portati dall'Umbria dalla stessa famiglia Boldrini intorno agli anni '30. Nel territorio di Serravalle del Chienti è comunque diffusa storicamente la coltivazione di questa varietà di fagiolo infatti ha rappresentato la fonte principale di alimentazione nel periodo delle due guerre.

AREA DI DIFFUSIONE

Serravalle del Chienti, Colfiorito, Fiastra, Fabriano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta (habitus): *determinato*

Portamento: *pianta nana*

Altezza della pianta: 0,40 - 0,50 m

Foglie: *cordata*

Epoca di semina: *aprile-maggio*

Tipo di semina: *postarella*

Distanza di semina: *15 cm sulla fila e 0,70 m tra le file*

Germinazione: *epigea*

Fiori: *colore bianco*

Epoca di fioritura: *precoce, giugno*

Frutto: *legume di piccola taglia, reniforme, di colorazione bianco avorio con screziature regolari leggermente più scure; l'occhio è violaceo nel contorno*

Epoca di maturazione del seme ceroso: *luglio*

Epoca di maturazione del seme secco: *inizio agosto*

Durata della produzione: *luglio - novembre*

Produzione seme secco: *90-100 g a pianta*

Colore dei bacelli: *giallo a maturazione, forma a mezzaluna*

Seme: *peso 100 semi: 60 - 65 g*

Conservazione del seme: *in locale asciutto ed areato*

Germinabilità del seme: *80%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *fra i parassiti più comuni si ricordano l'antracnosi e la ruggine, malattie crittogame che si prevengono irrorando solfato di rame. Fra gli insetti è dannoso il tonchio che si sviluppa nei fagioli secchi. Si combatte con il congelamento dei semi per 8-9 gg.*

Utilizzazione: *vendita del seme secco*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il fagiolo Cenerino viene coltivato in aree in quota con terreno prevalentemente sciolto in monocoltura.



Tra le pratiche colturali necessarie: aratura, affinamento e concimazione organica in prima lavorazione.
Il periodo di raccolta è agosto-settembre ma nelle aree montane si continua a raccogliere fino a prima delle gelate.
Il seme viene conservato in luogo buio, fresco e asciutto.

PROPRIETÀ ED UTILIZZI GASTRONOMICI

Il seme viene venduto secco. A livello gastronomico i piatti tipici sono: fagioli lessati con olio e pepe; patate e fagioli; minestra di pasta e fagioli; fagioli in umido con salsiccia; fagioli con erbe cotte; fagioli in bianco con cipolla.

Scheda elaborata da:

MICHELETTI A., PEPEGNA F., AMAP

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria F.lli PARIS - Serravalle del Chienti

FAGIOLO MONACHELLLO
accessione di SERRAVALLE DEL CHIENTI



N° REPERTORIO: 57
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Phaseolus

SPECIE: vulgaris

NOME COMUNE: Fagiolo Monachello

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: areale dei Comuni di Serravalle del Chienti, Colfiorito, Fiastra, Fabriano

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria BOLDRINI IVO e ANNA PAOLA Serravalle del Chienti

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Da intervista diretta all'agricoltore si desume che questi semi sono stati portati dall'Umbria dalla stessa famiglia Boldrini intorno agli anni '30. Nel territorio di Serravalle del Chienti è comunque diffusa storicamente la coltivazione di questa varietà di fagiolo.

AREA DI DIFFUSIONE

Serravalle del Chienti, Colfiorito, Fiastra, Fabriano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta (habitus): *indeterminato*
Portamento: *pianta rampicante* → *incannata*

Altezza della pianta: 0,70 - 1,50 m

Foglie: *cordata*

Epoca di semina: *aprile-maggio*

Tipo di semina: *postarella*

Distanza di semina: *50 cm sulla fila e 1 m tra le file*

Germinazione: *epigea*

Fiori: *colore bianco*

Epoca di fioritura: *medio tardiva: giugno-luglio*

Frutto: *legume di piccola taglia, dalla forma rotonda e delicata, di colorazione bianco avorio e con una macchia violacea scura e simmetrica*

Epoca di maturazione del seme ceroso: *metà luglio-metà agosto*

Epoca di maturazione del seme secco: *fine agosto*

Durata della produzione: *settembre - novembre*



Produzione seme secco: *40-80 g a pianta*

Colore dei bacelli: *bianco*

Seme: *colore - bianchi con macchia nera; peso 100 semi - 70 g (SD 10.62)*

Conservazione del seme: *in locale asciutto ed areato*

Germinabilità del seme: *80%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *fra i parassiti più comuni si ricordano l'antracnosi e la ruggine, malattie crittogame che si prevengono irrorando solfato di rame. Fra gli insetti è dannoso il tonchio che si sviluppa nei fagioli secchi. Si combatte con il congelamento dei semi per 8-9 gg.*

Utilizzazione: *vendita del seme secco*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il fagiolo Monachello viene coltivato in aree in quota con terreno prevalentemente sciolto in monocoltura.
Tra le pratiche colturali necessarie: aratura, affinamento e concimazione organica in prima lavorazione. Il periodo di raccolta è agosto-settembre ma nelle aree montane si continua a raccogliere fino a prima delle gelate. Il seme viene conservato in luogo buio, fresco e asciutto.

PROPRIETÀ ED UTILIZZI GASTRONOMICI

Il seme viene venduto secco. A livello gastronomico i piatti tipici sono: fagioli lessati con olio e pepe; patate e fagioli; minestra di pasta e fagioli; fagioli in umido con salsiccia; fagioli con erbe cotte; fagioli in bianco con cipolla.

Scheda elaborata da:
MICHELETTI A., PEPEGNA F., AMAP



FAGIOLO AMERICANO
accessione di SERRAVALLE DEL CHIENTI



N° REPERTORIO: 58
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Phaseolus

SPECIE: vulgaris

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA: Fagiolo Americano di Serravalle del Chienti

NOME COMUNE: Fagiolo Americano

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: areale dei Comuni di Serravalle del Chienti, Colfiorito, Fiastra, Fabriano

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria BOLDRINI IVO e ANNA PAOLA Serravalle del Chienti

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Origine della specie: America Latina. Da intervista diretta all'agricoltore si desume che questi semi sono stati portati dall'Umbria dalla stessa famiglia Boldrini intorno agli anni '30; quindi si deduce che la varietà di fagiolo "Americano" é coltivato da almeno 70 anni in azienda. Nel territorio di Serravalle del Chienti è comunque diffusa storicamente la coltivazione di questa varietà di fagiolo.

AREA DI DIFFUSIONE

Serravalle del Chienti, Colfiorito, Fiastra, Fabriano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Epoca di maturazione del seme secco: *settembre*

Durata della produzione: *settembre - novembre*

Produzione seme secco: *170-180 g a pianta*

Colore dei bacelli: *verde scuro prima della maturazione*

Seme: *peso 100 semi - 170 -180 g*

Conservazione del seme: *in locale asciutto ed areato*

Germinabilità del seme: *85%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *fra i parassiti più comuni si ricordano l'antracnosi e la ruggine, malattie crittogame che si prevengono irrorando solfato di rame. Fra gli insetti è dannoso il tonchio che si sviluppa nei fagioli secchi. Si combatte con il congelamento dei semi per 8-9 gg.*

Utilizzazione: *vendita del seme fresco e secco in prevalenza*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il fagiolo Americano viene coltivato in aree in quota con terreno prevalentemente sciolto in monocoltura. Tra le pratiche colturali necessarie: aratura, affinamento e concimazione organica in prima lavorazione.

Il periodo di raccolta è settembre ma nelle aree montane si continua a raccogliere fino a prima delle gelate. Il seme viene conservato in luogo buio, fresco e asciutto.

PROPRIETÀ ED UTILIZZI GASTRONOMICI

Il seme viene venduto secco. A livello gastronomico i piatti tipici sono: fagioli lessati con olio e pepe; patate e fagioli; minestra di pasta e fagioli; fagioli in umido con salsiccia; fagioli con erbe cotte; fagioli in bianco con cipolla.

Scheda elaborata da:
MICHELETTI A., PEPEGNA F., AMAP



FAGIOLO CANNELLINO accessione di FIUMINATA



N° REPERTORIO: 85
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Phaseolus

SPECIE: vulgaris

NOME COMUNE: Fagiolo cannellino

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Comune di Fiuminata(MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Dalle notizie che l'agricoltore donatore ci ha dato, risulta che l'accessione in esame viene coltivata nella zona di Fiuminata (MC) da più di 50 anni. Affermazione credibile, in quanto altre testimonianze raccolte da vecchi agricoltori della zona confermano la presenza del fagiolo cannellino nelle abituali rotazioni da ancor prima del 1960. Ulteriori indagini, oltre che confermare l'affermazione del Sig. Olivieri Domenico (donatore del seme) ci hanno permesso di appurare anche il vasto areale in cui, questa tipologia, ha suscitato interesse.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Altezza media della pianta: *49.2 cm*

Lunghezza media baccello: *12.6 cm*

Numero medio baccelli pianta: *30.7*

Numero medio semi baccello: *3.9*

Tipologia pianta: *determinata*

Semina: *primaverile*

Colore fiori: *bianco*

Colore seme: *bianco con ilo giallognolo*

Riproduzione: *prevalentemente autogama*

Peso mille semi: *481.5 g*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Pianta dallo sviluppo contenuto non necessita di tutore e quindi può essere destinata al pieno campo. Predilige terreni freschi e non esige una lavorazione profonda. Nelle zone con inverni insistenti se ne consiglia la semina in tarda primavera data l'alta suscettibilità ai ritorni di freddo. Per una produzione di rilievo occorre essere attenti alle esigenze idriche, in quanto periodi di prolungata siccità lo portano facilmente a produrre baccelli di dimensione ridotta con uno scarso numero di semi al loro interno. Presenta un baccello allungato con evidente filo di sutura ventrale. I fiori, sia lo stendardo che le ali, sono bianchi con qualche lieve e occasionale sfumatura rosa. Il seme si presenta omogeneo allungato e di colore bianco con ilo giallognolo.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Fagiolo molto apprezzato nelle normali minestre o nelle zuppe in compagnia di altri legumi. Viene anche utilizzato, naturalmente previa cottura, anche in diversi contorni da solo o in abbinamento ad insalate.



Scheda elaborata da:

Dott. FERRARI V. - C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto

AGRICOLTORE CUSTODE: SERGIO FEDERICI - Fiuminata (MC)

FAGIOLO BISCOTTINO

N° REPERTORIO: 86
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Phaseolus

SPECIE: vulgaris

NOME COMUNE: Fagiolo biscottino

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Area del Montefeltro (PU)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

AREA DI DIFFUSIONE

Il fagiolo biscottino viene coltivato come dichiarato dal donatore Angelini Gino, nella zona del comune di Pennabilli (PU), dall'immediato dopo guerra. Sembra che in passato diversi agricoltori della zona abbiano rivolto la loro attenzione nei confronti di questa tipologia. Dall'intervista fatta ad un anziano del luogo risulta che, diversi anni addietro i campi destinati alla coltivazione di questo fagiolo, rassomigliante ad un cannellino marrone scuro, fossero molto frequenti, come frequente fosse la vendita, del legume secco, nei mercatini locali.
Attualmente potrebbe avere un buon riscontro vista la taglia molto ridotta della pianta (sviluppo determinato) e la singolare cromaticità del seme.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Pianta poco sviluppata (sviluppo determinato) per questo indicata alla coltura in pieno campo; apparato radicale abbastanza superficiale ma ben sviluppato necessita di lavorazione 25-30 cm. Presenta fiori di un rosa intenso espresso sia nello stendardo che sulle ali.
I baccelli sono lunghi fibrosi e con "filo" ben evidente, quindi sconsigliabili per il consumo fresco.
I semi sono simili a quelli del cannellino, per forma e dimensione ma si distinguono per il colore di un marrone intenso, simile ad un biscotto ben cotto. Veniva coltivato in un areale molto vasto, dalla pianura alle zone più alte di collina con discreti risultati.
Da evitare terreni a spiccata salinità o troppo ricchi in calcare, in quest'ultimo caso avremmo semi eccessivamente duri e di difficile cottura.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Altezza media della pianta: *37.9 cm*

Lunghezza media baccello: *13.4 cm*

Larghezza media baccello: *0.91 cm*

Numero medio baccelli pianta: *45.1*

Numero medio semi baccello: *6.2*

Altezza media primo palco: *2.5 cm*



Altezza media inserzione primo baccello: *11.4 cm*
Colore dello stendardo: *rosa intenso*
Colore delle ali: *rosa intenso*
Colore del seme: *marrone*
Riproduzione: *prevalentemente autogama*
Peso mille semi: *295.6 g*



UTILIZZI GASTRONOMICI

L'utilizzo consigliabile è il consumo del seme a maturazione secca, in zuppe, minestre e tutti i piatti che contemplano il legume cotto. Se ne sconsiglia il consumo fresco, come fagiolo mangiatutto, data l'eccessiva fibra presente nel baccello e il filo ben formato.



Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto Dott. VALENTINO FERRARI

AGRICOLTORI CUSTODI: Azienda Agraria I LUBACHI di Rosatelli Rodolfo - Fratte Rosa (PU)
Azienda Agraria CARDINALI TINA - Fratte Rosa (PU)

FAGIOLO OVA DE CERPA

N° REPERTORIO: 128
inserita il 15.12.2020

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Phaseolus

SPECIE: Phaseolus vulgaris L.

NOME COMUNE: Fagiolo Ova de Cerpa

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Folignano (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Corradetti di Folignano (donatore) e presso la Banca del Germoplasma Regionale del CREA-OF, sede di Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI

La Sig.ra Giuliana Cinelli, madre di Marida ed Alfredo insieme a “nonna Iride” ricorda che la sua famiglia acquisì per la prima volta la semente del fagiolo “Ova de Cerpa” verso la fine degli anni ’50 allorquando un loro conoscente, il signor Gaspari abitante in fraz. Lisciano (AP), gli vendette un lotto di seme prima di lasciare l’Italia e trasferirsi negli Stati Uniti. A ricordo di nonna Iride, la cessione della semente da parte del signor Gaspari fu molto sofferta in virtù dell’affezione e addirittura “gelosia” che aveva nei confronti di questa varietà che era solito produrre e vendere allo stato fresco nei mercati locali a clienti affezionati.

Da allora, nella famiglia Corradetti il fagiolo “Ova de Cerpa” è stato coltivato ogni anno avendo cura di mettere da parte un quantitativo di seme utile per la risemina dell’anno successivo, conservato all’interno di barattoli di vetro. La selezione veniva e viene tuttora effettuata con un criterio che prevede la scelta delle migliori piante sia in termini di sviluppo vegetativo che in termini di pezzatura e qualità del seme. Altra accortezza adottata è quella di distanziare la coltura da altre tipologie di fagiolo coltivate nello stesso appezzamento di terreno.

A tal proposito, come confermato anche dalla Signora Ilde Alesiani, dirimpettaia della famiglia Corradetti, fino a circa vent’anni fa era diffusa nell’areale anche un’altra tipologia di fagiolo borlotto chiamato “Ova de Quaia” ma che con il passare degli anni è stato abbandonato perché molto meno digeribile e delicato dell’”Ova de Cerpa”. Infine, nonna Ilde racconta di un suggestivo rituale che suo marito Vincenzo effettuava all’alba del 3 maggio di ogni anno e che consisteva nel posizionare ai piedi del campo coltivato una piccola croce con una candela accesa ed un ramoscello di palma benedetta come auspicio per un raccolto abbondante per la stagione a venire.

AREA DI DIFFUSIONE

Comune di Folignano (AP). Non si è a conoscenza dell’esatto numero di aziende/famiglie coltivatrici di tale varietà ma è certo che non ci sia stato negli anni uno scambio diffuso di semi proprio in virtù della gelosia con la quale la famiglia Corradetti e pochi altri possessori della varietà la custodivano; per cui il numero complessivo dei coltivatori del fagiolo “Ova de Cerpa” non è sicuramente superiore alle dieci unità.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *pianta a sviluppo indeterminato*

Portamento: *rampicante*

Altezza della pianta: *oltre 250 cm*

Foglie: *trilobate a forma di cuore*

Epoca di semina: *la seconda metà di aprile*

Tipo di semina: *sul filare a postarella*

Distanza di semina: *70 cm tra le file; 40 cm sulla fila*



Fiori: *papilionacei di colore bianco*

Epoca di fioritura: *inizio i decade di giugno*

Epoca di maturazione commerciale del baccello: *dalla I decade di agosto*

Durata della produzione: *dalla I alla III decade di agosto*

Produzione seme secco: *I-II decade di settembre*

Seme: *tondo di colore bianco opaco con piccole venature grigie*

Conservazione del seme: *umidità del seme compresa tra il 6-8% in ambiente asciutto e ventilato o sottovuoto in freezer a -18/22 gradi C°*

Germinabilità del seme: *90%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *mediamente tollerante nei confronti di carenze idriche, è suscettibile all'attacco di afidi e cimice verde*

Utilizzazione: *consumo sia fresco (seme e baccello) che secco (seme)*

Comunità erbacee naturali o seminaturali: *cultivar locale ad alto rischio erosione*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La cultivar di fagiolo "Ova de Cerpa", coltivata nell'azienda Corradetti da più di sessant'anni, ha trovato nell'areale della stessa, condizioni ottimali al suo sviluppo in virtù di un microclima mite e ventilato presente anche durante i periodi più caldi dell'anno grazie alla sottostante presenza del "Fosso del torrente Marino". Con giacitura leggermente declive (pendenza intorno al 20-40%) a seguito della costituzione di terrazzamenti volutamente inclinati al fine di favorire uno sgrondo ottimale delle acque nel caso di forti acquazzoni, il terreno risulta esposto a Sud-Est ed è di natura poco calcarea, con tessitura tendenzialmente franco-sabbiosa e con scheletro medio. Nella preparazione del letto di semina si effettua dapprima una letamazione seguita da un'aratura a 35-40 cm e successivo ripasso con erpice rotante. Da circa 7-8 anni subito dopo la semina l'agricoltore è solito piazzare delle manichette forate lungo la fila che consentono un apporto di acqua giornaliero soprattutto durante i periodi più caldi; in precedenza invece l'acqua veniva data per scorrimento nel solco. La semina diretta si effettua manualmente verso la seconda decade di aprile su solchetti precostituiti e con sesto di 40 cm sulla fila e 70 cm tra le file.
Circa un mese dopo, in concomitanza della prima fase di sviluppo delle piantine, si effettua il tutoraggio con canne disposte a conocchia. Durante il ciclo colturale si è soliti intervenire con delle scerbature finalizzate al contenimento delle erbe infestanti e soprattutto si è molto attenti nel monitorare le piante per eventuali infestazioni di afidi nei confronti dei quali la cultivar è particolarmente suscettibile. Altrettanto sensibile si è mostrata anche nei confronti di un eccesso di umidità durante la fase della germinazione e di forti escursioni termiche durante la fase dell'allegagione. La pianta a completo sviluppo supera i 2,5 m di altezza, i baccelli hanno dimensioni di circa 10 cm di lunghezza ed al loro interno contengono mediamente 4-5 semi di colore bianco, di forma tonda con una leggera venatura grigiastra e, a detta dell'agricoltore custode, con buccia particolarmente sottile rispetto ad altre varietà conosciute.



UTILIZZI GASTRONOMICI

Il fagiolo Ova de Cerpa viene consumato maggiormente allo stato secco ma, in minima parte, anche allo stato verde mediante pre-bollitura del baccello e condimento con olio e sale. Allo stato secco viene fatto cuocere a cottura lenta (circa 20 minuti) a fiamma bassa e questa modalità fa sì che rimanga integro al momento del condimento; la sua alta digeribilità, dovuta ad una buccia particolarmente sottile, lo rende un ingrediente insostituibile in molte delle principali ricette della tradizione locale come Pasta e Fagioli, Fagioli e Verze, Fagioli e Patate, Zuppe varie e Minestroni.

Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dott.ssa SARA SESTILI, Dott. ENRICO PICCININI

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria ALFREDO CORRADETTI di Folignano, donatore dell'accessione di riferimento

TACCOLA
accessione di MASSIGNANO

N° REPERTORIO: 68
inserita il 03.05.2013

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Pisum

SPECIE: sativum var. saccharatum

NOME COMUNE: Taccola di Massignano

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Comune di Massignano

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al comune di Massignano (AP) arroccato sulla cima di un colle, in una cornice, a circa 250 m di altitudine posta ad 1 km circa dal litorale adriatico, tra le medie valli del torrente Menocchia e del fiume Aso , ma la sua diffusione riguarda anche i comuni limitrofi come Montefiore dell'Aso (AP), Campofilone (AP), Altidona e Lapedona (FM). Trattasi di zone caratterizzate da terreni freschi e profondi, anche con pendenze di rilievo.
Racconta l'agricoltore Malavolta Patrizio di Campofilone nato negli anni '30 che fin da piccolo la taccola veniva coltivata in famiglia e con il carro trainato dalle vacche venivano portate nella cooperativa ortofrutticola di Pedaso per poi essere vendute nei mercati interni di Torino e Milano.
Tra gli anni '60 e '80 enormi quantitativi di prodotto (circa 50 quintali al giorno) venivano spediti e commercializzati nei mercati interni di Torino e Milano fino alla Svizzera e Germania. Gli stessi agricoltori e commercianti aggiungono che le taccole del Piceno erano le migliori in assoluto perché avevano una nutrizione e croccantezza superiori rispetto agli altri territori ed a quelle provenienti dal Marocco.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Portamento: *a sviluppo indeterminato*

Altezza della pianta: *85-95 cm*

H I° palco: *2-3 cm*

N° baccelli: *25-35*

Peso totale baccelli: *70-80 g*

Peso medio baccelli: *2,5-3,5 g*

Numero semi per baccello: *7-8 unità*

Numero semi pianta: *200- 250 unità*

Peso totale semi per pianta: *55- 70 g*

Peso mille semi: *250- 260 g*

Foglie: *pennate-composte*

Epoca di semina: *seconda - terza decade di marzo*

Distanza di semina: *5 cm x 50 cm*

Fiori: *ermafroditi, singoli o doppi su racemi*

Colore dei fiori: *rosso-violetto*

Epoca di fioritura: *seconda - terza decade di maggio*

Frutto: *baccello*

Durata della produzione: *20 gg*

Epoca di raccolta baccello intero: *seconda decade di giugno*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente rustica ma sensibile ai ristagni idrici*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'ecotipo "di Massignano" è stato estratto da una popolazione originaria reperita nell'areale di Massignano e comuni confinanti tra le province di Ascoli Piceno e Fermo.
È una pianta annuale glabra, con un solo stelo cilindrico sottile e debole, di lunghezza variabile da 0,80 a 1 metro, a sviluppo indeterminato, che da luogo ad una fruttificazione continua e protratta nel tempo. Per la gracilità dei fusti e per il portamento prostrato è necessario far ricorso al tutoraggio.
Il pisello ha una radice marcatamente fittonante, che si sviluppa fino a 0,80 m di profondità,con numerose ramificazioni. Le foglie sono pennate, composte da 2-4 paia di foglioline grandi, ovate, intere, da uno o più paia di foglioline trasformate in cirri e da un cirro terminale ramificato sviluppatissimo.
I fiori sono lungamente peduncolati e si formano prevalentemente singoli su ascelle sorgenti sui nodi mediani e superiori dello stelo.
La corolla è grande e vistosa, di rosso-violetto. La fecondazione è autogama e produce un baccello liscio, piatto, contenente mediamente 6-8 semi, il quale viene consumato fresco, prima della maturazione dei semi stessi (c.d. pisello mangiatutto).
Una pianta produce circa 30 baccelli che al momento della raccolta hanno un peso medio di 2-3 g.

La pianta del pisello mangiatutto di Massignano mal sopporta condizioni climatiche estreme; si adatta bene agli ambienti freschi ed il suo ciclo colturale, data la sua intolleranza al freddo, prevede esclusivamente una semina primaverile.
Anche le alte temperature risultano dannose nella fase di accrescimento dei baccelli, in quanto ne provocano un rapido indurimento rendendoli fibrosi e quindi non commerciabili.
La taccola teme i ristagni di umidità e predilige terreni piuttosto sciolti (per tessitura e struttura), caldi, ben areati, con moderato contenuto di calce e pH compreso tra 6,5 e 7,5 , di buona capacità idrica.
La raccolta delle "taccole" avviene quando i baccelli, larghi e appiattiti hanno raggiunto una lunghezza max di 10 cm ed i semi all'interno cominciano ad ingrossarsi senza tuttavia diventare troppo grandi.
La produzione locale è particolarmente importante perché il gusto eccellente della taccola dipende dal tempo che intercorre tra il momento della raccolta e quello del consumo.
Caratteristiche di questa varietà di taccola sono l'aromaticità (elevato contenuto in terpeni) e la croccantezza.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Baccelli freschi: vengono consumati generalmente bolliti come verdura cotta.

Passate nel burro dopo averle lessate in acqua salata per pochi minuti, con la pentola scoperta;

Per un veloce sugo, tagliate a pezzettoni, e unite alla passata di pomodoro

Scheda elaborata da:

Dott. FERRARI V. - C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria ENZO MALAVOLTA - Massignano (Ap)



TACCOLA
accessione del MENOCCHIA

N° REPERTORIO: 69
inserita il 03.05.2013

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Pisum

SPECIE: sativum var. saccharatum

NOME COMUNE: Taccola del Menocchia

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Valle del Menocchia

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella parte orientale del torrente Menocchia comprendente i comuni di Massignano, Ripatransone e Montefiore, a circa 50 m di altitudine e ad 1 km circa dal litorale adriatico, ma la sua diffusione riguarda anche altri comuni limitrofi come Carassai (AP) e Campofilone (FM). Trattasi di zone caratterizzate da terreni freschi e profondi, senza pendenze di rilievo.
La MARCONI SEMENTI che aveva fornito il seme al CRA di Monsampolo, ci ha rimandato al donatore ufficiale del seme di taccola: l'agricoltore Ciarrocchi Gino di Ripatransone; agricoltore ormai ottantenne che intervistato ha ricostruito la storia di questa accessione di Taccola o pisello mangiatutto. La varietà proveniente dalla ditta sementiera CLAUSE arrivò in Italia i primi del '900 e l'azienda della famiglia Ciarrocchi (padre di Gino) iniziò a coltivarla presumibilmente intorno al 1920; seguirono periodi di elevate produzioni destinate al mercato di Milano oltre che a quello svizzero. Poi però la produzione si è completamente arrestata in tutto il territorio circa 15 anni fa.
L'azienda Ciarrocchi ha continuato comunque a coltivarla per uso familiare.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Portamento: *a sviluppo indeterminato*

Altezza della pianta: *100-105 cm*

H I° palco: *2-3 cm*

N° baccelli: *23-28 unità*

Peso totale baccelli: *50-60 g*

Peso medio baccelli: *2,0-2,5 g*

Numero semi per baccello: *6,5-7 unità*

Numero semi pianta: *120- 150 unità*

Peso totale per pianta: *52- 58 g*

Peso mille semi: *250- 260 g*

Foglie: *pennate-composte*

Epoca di semina: *seconda - terza decade di marzo*

Distanza di semina: *5 cm x 50 cm*

Fiori: *ermafroditi, singoli o doppi su racemi*

Colore dei fiori: *rosso-violetto*

Epoca di fioritura: *seconda - terza decade di maggio*

Frutto: *baccello*

Durata della produzione: *20 gg*

Epoca di raccolta baccello intero: *seconda decade di giugno*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente resistente. Sensibile ai ristagni idrici.*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La varietà è stata estratta da una popolazione originaria reperita nell'areale circostante il torrente Menocchia, tra i comuni di Massignano, Ripatransone e Montefiore. E' una pianta annuale glabra, con un solo stelo cilindrico sottile e debole, di lunghezza variabile da 0,80 a 1 metro, a sviluppo indeterminato, che da luogo ad una fruttificazione continua e protratta nel tempo. Per la gracilità dei fusti e dato il portamento prostrato è necessario dotarsi di sostegni. Il pisello ha una radice marcatamente fittonante, che si sviluppa fino a 0,80 m di profondità,con numerose ramificazioni. Le foglie sono pennate, composte da 2-4 paia di foglioline grandi, ovate, intere, da uno o più paia di foglioline trasformate in cirri e da un cirro terminale ramificato sviluppatissimo.
I fiori sono lungamente peduncolati e si formano prevalentemente singoli su ascelle sorgenti sui nodi mediani e superiori dello stelo. La corolla è grande e vistosa, di colore rosso-violetto. La fecondazione è autogama e produce un baccello liscio, piatto, contenente mediamente 6-8 semi, il quale viene consumato fresco, prima della maturazione dei semi stessi (c.d. pisello mangiatutto). Una pianta produce di media 30 baccelli con un peso medio di 2-3 gr cadauno al momento della maturazione commerciale.
La Taccola del Menocchia si distingue da altre accessioni perché più interessante sia per aspetti nutrizionali che nutraceutici.
In merito ai parametri nutrizionali i baccelli presentano una maggiore quantità di fibra dietetica, zuccheri totali, componenti volatili e proteine totali. Anche i componenti nutraceutici sono espressi in maggior quantità se riferiti ad acido ascorbico, polifenoli totali, carotenoidi che comportano un potere antiossidante quasi doppio rispetto ad altre accessioni.
Il pisello mangiatutto del Menocchia è una pianta che per crescere e svilupparsi predilige ambienti freschi. Nell'areale di riferimento la semina è quasi esclusivamente primaverile data la limitata resistenza al freddo. Forti calori durante la fase di maturazione dei baccelli da raccogliere interi e freschi, ne accelerano troppo la maturazione e ne provocano il rapido indurimento, con gravissimo pregiudizio per la qualità. La maturazione deve avvenire con gradualità in condizioni di temperatura moderata. I terreni più adatti per la coltivazione della taccola sono quelli piuttosto sciolti (per tessitura e struttura), caldi, ben areati, con moderato contenuto di calce e pH compreso tra 6,5 e 7,5, di buona capacità idrica.
La raccolta avviene quando i baccelli, larghi e appiattiti, hanno raggiunto una lunghezza max di 10 cm per circa 3 di larghezza, affinchè si possano consumare interi ed hanno un colore verde chiaro o biancastro ed i semi all'interno cominciano a ingrossarsi senza tuttavia diventare troppo grandi. La produzione locale è particolarmente importante perché il gusto eccellente della taccola dipende dal tempo che intercorre tra il momento della raccolta e quello del consumo.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Baccelli freschi: vengono consumati generalmente bolliti come verdura cotta.
Passate nel burro dopo averle lessate in acqua salata per pochi minuti, con la pentola scoperta.
Per un veloce sugo, tagliate a pezzettoni, e unite alla passata di pomodoro.

Scheda elaborata da:

Dott. FERRARI V. - C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria GINO CIARROCCHI - Ripatransone (Ap)



PISELLO DI MONTE SANTO



N° REPERTORIO: 105
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Pisum

SPECIE: sativum L.

NOME COMUNE: Pisello di Monte Santo

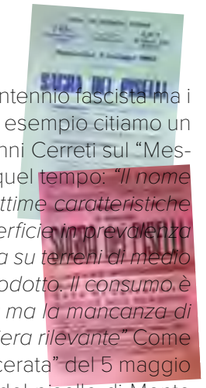
NOME VOLGARE: Pisello di Monte Santo (Monte Santo è l'antico nome di Potenza Picena, in vigore fino al 1862)

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Potenza Picena (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma presso CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo Monsampolo del Tronto (AP) Az. Agricola Natalini di Porto Potenza Picena (Mc)

CENNI STORICI



Le testimonianze sulle origini di questa cultivar tradizionale di pisello hanno le loro radici nel ventennio fascista ma i documenti ufficiali risalgono alla fine degli anni cinquanta inizio anni sessanta. Tanto per fare un esempio citiamo un piccolo estratto di un articolo, sulla sagra del Pisello di Monte Santo, scritto dal giornalista Gianni Cerreti sul "Messaggero" del 27 maggio del 1962 il quale ci offre informazioni sull'importanza della specie in quel tempo: *"Il nome Monte Santo è legato ad una cultivar di pisello dotata di un gradevole sapore dolce e con ottime caratteristiche per il consumo fresco. La sua coltivazione viene effettuata in pieno campo su una vasta superficie in prevalenza nel territorio di Monte Santo e sulle colline dei comuni limitrofi di Montelupone e Potenza Picena su terreni di medio impasto particolarmente adatti alla coltura e in esposizioni che favoriscono la precocità del prodotto. Il consumo è prevalentemente fuori provincia. In passato è stata anche tentata l'esportazione in Inghilterra ma la mancanza di organizzazione, la carenza di attrezzature e la limitatezza dei quantitativi incisero però in maniera rilevante"* Come si evince da un articolo dedicato alla sagra dei piselli del quotidiano "il Tempo" "cronaca di Macerata" del 5 maggio del 1961, la festa popolare aveva un importante riscontro sociale in quanto, oltre all'impiego del pisello di Monte Santo nelle numerose ricette locali, preparate e offerte alla degustazione dei partecipanti, venivano organizzati eventi capaci di catturare l'attenzione anche dei turisti che, dato il periodo, già iniziavano ad affollare le vicine località balneari.

Nel documento riferito alla "3ª sagra dei piselli" - Resto del Carlino 5 maggio 1961 viene evidenziato che la prima edizione dell'evento risale al 1958, esattamente sessanta anni or sono e sicuramente, vista l'entità del prodotto consumato nell'occasione e la popolarità della festa si deduce che dovevano essere non pochi gli agricoltori che inserivano, nella rotazione dei loro terreni, questo interessante legume.



AREA DI DIFFUSIONE

Nei Comuni di Potenza Picena e Porto Potenza Picena presso l'Az. Agraria Natalini Viola e del figlio Fabrizio Meschini ed anche in qualche piccola azienda nell'areale maceratese.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *prostrato se lasciato libero - rampicante se tutorato*

Altezza della pianta: *60 cm circa*

Foglie: *composta paripennata, ovale di colore verde glauco con rachide terminante in un cirro ramoso*

Epoca di semina: *ultima decade di febbraio prima decade di marzo*

Tipo di semina: *pieno campo*

Distanza di semina: *densità 8/10 piante m²*

Fiori: *peduncolati, calice verde, corolla con vessillo grande di colore bianco e ali leggermente screziate di rosa*

Impollinazione: *prevalentemente autogama*

Epoca di fioritura: *ultima decade di aprile*

Frutto: *legume con semi globosi*

Durata della produzione: *continua per circa 20 gg in pieno campo*

Seme: *globoso*

Conservazione del seme: *sottovuoto a -22 °C con umidità 9%*

Germinabilità del seme: *variabile superiore al 80%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile*

Utilizzazione: *seme fresco o secco per farine*

Comunità erbacee naturali o seminaturali (quali, densità): *rara*

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

Pianta con limitate esigenze termiche, mal sopporta picchi di caldo eccessivo e conseguente siccità, migliori risultati si ottengono nelle stagioni fresche. Le temperature ottimali vanno dai 4-5 gradi C° per la germinabilità fino ai 18-20 gradi C° per il completamento del ciclo. Le temperature troppo elevate portano ad un precoce indurimento dei grani e conseguente perdita di valore commerciale. La cultivar oggetto di esame risulta prediligere terreni sufficientemente sciolti (per tessitura e struttura) caldi, ben areati e con moderato contenuto in calce e soprattutto che non soffrano di pericolosi ristagni di acqua. La preparazione del terreno deve essere effettuata a media profondità curando la formazione di una struttura con ottima porosità; l'affinamento superficiale non occorre sia particolarmente spinto data la grandezza del seme. L'accessione in esame è di ridotte dimensioni e quindi, in presenza di superfici estese, si potrebbe ipotizzare una raccolta meccanica; in questo caso meglio eseguire una rullatura post semina particolarmente attenta per favorire il futuro lavoro della mietitrebbiatrice. Nel nostro caso il sistema di allevamento prevede una sorta di tutoraggio con arbusti naturali (il famoso allevamento su frasca), i quali mantenendo la pianta eretta facilitano sia le cure colturali che la raccolta. Pratica non trascurata da alcuni agricoltori è la semina scalare di diversi lotti aziendali al fine di consentire un calendario di raccolta più lungo e, quindi, garantire la presenza del prodotto sui banchi del mercato per più giorni. La pianta è alta mediamente 60 cm anche se l'accessione, nel merito mostra variabilità, i baccelli contengono in media 7 semi di medio calibro e forma regolare, sapidi e molto dolci. Particolare attenzione bisogna dedicarla al periodo di massima fioritura cercando di tenere sotto controllo la presenza di afidi (verde e nero), nei periodi più freddi e piovosi possiamo avere attacchi di peronospora. Meno importante è la presenza di antracnosi e fusariosi dovuta forse ad una minore sensibilità della cultivar descritta.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Come si può leggere, dai vari articoli di giornale dell'epoca, le ricette proposte durante le sagre erano veramente tante. Questo legume può essere degno ingrediente di primi e secondi piatti rivestendo un ruolo principale, come contorno, anche abbinato a spinacio o porro. Alle zuppe cede dolcezza e cromaticità diventandone elemento imprescindibile. Un suo apprezzatissimo impiego, quasi esclusivo ma famoso nella regione, è in abbinamento con la seppia insieme alla quale da origine ad una sorta di zuppa sia bianca che rossa. Le seppie con i piselli (di Monte Santo) sono un piatto tipico di Potenza Picena. Naturalmente sono ricette tradizionali marchigiane e, visto che gli articoli sono di 60 anni fa, va da se che diventano frammenti storici della cultura di questa regione. Non si fa menzione del suo utilizzo come granella secca se non per la produzione di seme da destinare alla coltura dell'anno successivo a quello della raccolta.

Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - SARA SESTILI, PIERGIORGIO ANGELINI, NAZZARENO ACCIARRI

AGRICOLTORE CUSTODE: Az. Agricola NATALINI e FABRIZIO MESCHINI di Porto Potenza Picena (MC)



PISELLO DELLE FRATTE



N° REPERTORIO: 106
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Pisum

SPECIE: sativum L.

NOME COMUNE: Pisello delle Fratte

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Fratte Rosa (PU)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma presso CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo Monsampolo del Tronto (AP) Orto della scuola primaria di Fratte Rosa (PU) - Istituto Comprensivo G. Binotti di Pergola

CENNI STORICI

Nell'orto scolastico biodiverso della scuola primaria di Fratte Rosa ISC Binotti (PU), sono ormai 2 anni che, oltre a coltivare la Fava di Fratte Rosa e le sementi fornite dall'AMAP, si è preso a cuore un pisello autoctono, chiamato Pisello delle Fratte. Da ricerche effettuate dagli studenti, interviste ad anziani sul territorio è emerso che questo pisello è presente a Fratte Rosa da almeno 80 anni e in areale limitrofo anche da più tempo.
Sono stati gli stessi alunni della scuola a richiedere informazioni alla Famiglia Giombi, infatti Dino Giombi è uno degli agricoltori storici di Fratte Rosa che conosce la storia del Pisello delle Fratte e che ancora
oggi continua la coltivazione nella sua azienda. In origine pare sia stato l'agricoltore Belloggi Guido (detto "Bruno") a coltivare questo Pisello dal 1950 presso Montevecchio di Pergola dove risiedeva. Trasferitosi poi a Fratte Rosa nel 1960 ha continuato qui la coltivazione del Pisello. Dino Giombi è proprio il cognato del Belloggi che ha continuato fino ad oggi la coltivazione del Pisello, rinominato a questo punto "delle Fratte".
È una pianta molto robusta che sopporta senza problemi il clima rigido dell'inverno, cresce molto ed ha una produzione molto abbondante. È un pisello straordinariamente buono: dolce e saporito e non ha bisogno di particolari cure, tranne la possibilità di arrampicarsi: può raggiungere l'altezza di 2 metri. Mentre la fava era un cibo più povero, questo pisello veniva utilizzato nelle occasioni importanti come matrimoni, cresime, battesimi.
Era comunque utilizzato per un consumo casalingo (fresco o bollito a bagnomaria o conservato in salamoia); la produzione non arrivava mai ai mercati locali.

AREA DI DIFFUSIONE

Comuni di Pergola e Fratte Rosa (PU)

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminata*

Portamento: *prostrato se lasciato libero - rampicante se tutorato*

Altezza della pianta: *200 cm circa*

Foglie: *composta paripennata, ovale di colore verde glauco con rachide terminante in un cirro ramoso*

Epoca di semina: *ultima decade di febbraio prima decade di marzo*

Tipo di semina: *pieno campo*

Distanza di semina: *densità 4/6 piante m^2*

Fiori: *peduncolati, calice verde, corolla con vessillo grande di colore bianco e ali bianche*

Impollinazione: *prevalentemente autogama*



Epoca di fioritura: *ultima decade di aprile*

Frutto: *legume con semi globosi*

Durata della produzione: *continua per circa 20 gg in pieno campo*

Seme: *globoso*

Conservazione del seme: *sottovuoto a -22 °C con umidità 9%*

Germinabilità del seme: *variabile superiore al 80%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile*

Utilizzazione: *seme fresco o secco per farine*

Comunità erbacee naturali o seminaturali (quali, densità): *rara*

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

Legume con limitate esigenze termiche, mal sopporta picchi di caldo eccessivo e conseguente siccità; le migliori produzioni si ottengono nelle stagioni fresche e con andamento regolare. Temperature ottimali vanno dai 4-5 gradi C° per la germinabilità fino ai 20-22 gradi C° per il completamento del ciclo. Le temperature troppo elevate e stress idrico, specie se prossime alla maturazione fresca, portano ad una precoce e rapida perdita di acqua con conseguente indurimento dei grani, rapido passaggio da zuccheri solubili ad insolubili e perdita di valore commerciale. La cultivar oggetto di esame predilige terreni sufficientemente sciolti (per tessitura e struttura) caldi ben areati e con moderato contenuto in calce non soggetti a fastidiosi ristagni di acqua. La preparazione del terreno deve essere effettuata a media profondità curando la formazione di una struttura con ottima porosità; l'affinamento superficiale non occorre sia particolarmente spinto data la dimensione del seme. L'accessione in esame è a sviluppo indeterminato e necessita di tutoraggio.
Tale pratica, mantenendo la pianta in posizione eretta, facilita sia le cure colturali che le operazioni di raccolta. Lo sviluppo indeterminato garantisce una produzione distribuita nel tempo (circa 20 gg) ma è, pratica non trascurata da alcuni agricoltori, la semina scalare di diversi lotti aziendali al fine di consentire un calendario di raccolta più lungo e, quindi, garantire la presenza del prodotto sui banchi del mercato per un più lungo periodo. La pianta è alta mediamente cm 180-200, i baccelli contengono in media 8 semi di medio calibro e forma regolare, sapidi e molto dolci. Occorre evidenziare che i dati biometrici rilevati per questa accessione recuperata presentano un alto indice di variabilità. Come per la maggior parte delle leguminose occorre fare attenzione al periodo di massima fioritura monitorando periodicamente la presenza di afidi (verde e nero); meno frequente è la presenza di antracnosi e fusariosi dovuta forse ad una minore sensibilità della cultivar descritta.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Pisello dall'accentuata dolcezza e croccantezza trova felice impiego come contorno o come componente di zuppe tradizionali, viene utilizzato anche per arricchire condimenti per primi piatti. Non si fa menzione del suo utilizzo come granella secca se non per la produzione di seme da destinare alla coltura dell'anno successivo.

Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - SARA SESTILI, PIERGIORGIO ANGELINI, NAZZARENO ACCIARRI

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda agraria NICOLA ROSATELLI - Fratte Rosa (PU)

AZIENDE COLTIVATRICI: Coltivatore diretto DINO GIOMBI - Fratte Rosa (PU), Orto della scuola primaria di Fratte Rosa (PU) - Istituto Comprensivo G. Binotti di Pergola



PISELLO DI URBANIA



N° REPERTORIO: 142
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Pisum

SPECIE: Pisum sativum L.

NOME COMUNE: Pisello di Urbania

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Urbania PU

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Gabriella Ciacci di Urbania (donatore) e presso la Banca del Germoplasma Regionale del CREA-OF, sede di Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La cultivar di pisello studiata viene attualmente coltivata presso la casa Colonica sita nel podere Ca' Capuccio 28, località San Giorgio in Piano Urbania (PU), coordinate 43.650716 N - 12.543311 E. La donatrice Gabriella Ciacci, nata a Urbania, per 35 anni ha svolto l'attività di insegnante di matematica e scienze presso la scuola media di Urbania. Fin da piccolissima ha lavorato nei campi dell'azienda di famiglia, coltivando carciofi, grano, fave, piselli e grano-turco, acquisendo una vera e propria passione per la campagna. Il padre, Quirino Ciacci, autoriproduceva tutte le sementi che scambiava con i contadini limitrofi. La Sig.ra Ciacci ha ricevuto i semi della cultivar di pisello proprio da uno degli anziani agricoltori amico di famiglia il quale, anche lui mezzadro, ha iniziato a coltivarlo nel 1960. Grazie al suo lavoro di insegnante la Sig. Ciacci, è riuscita a fare comprendere ai ragazzi, l'importanza che le pratiche agricole rivestono per la conservazione del germoplasma storico e per la salvaguardia del patrimonio della biodiversità locale che, nei tempi passati, rappresentava l'unico sostentamento di famiglie anche numerose.
Alla luce della nuova valenza che l'agricoltura tradizionale ha e sta sempre più assumendo, la prof.ssa Ciacci, insieme al prof. Ettore, ha sviluppato un orto sinergico utilizzando sia semi forniti dall' AMAP nell'ambito del progetto "Biodiversità agraria" sia semi di cultivar locali autoriprodotti. I ragazzi e gli stessi genitori, si sono appassionati al punto tale che qualche alunno ha chiesto di poter sviluppare la stessa iniziativa presso il proprio areale di residenza. Attualmente viene coltivato annualmente dalla Sig.ra Gabriella Ciacci presso l'azienda di sua proprietà Cà Capuccio 28 sita in località San Giorgio in Piano Urbania (PU) e da alcuni suoi parenti ed amici che svolgono attività agricola in appezzamenti nell'areale di riferimento.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminata*

Portamento: *tutorata*

Altezza della pianta: *180/190 cm*

Foglie: *di forma oblunga a margine liscio composto pennate*

Tipo di semina: *postarella*

Distanza di semina: *80 cm tra le file, 10 cm sulla fila*

Fiori: *colore bianco*

Epoca di fioritura: *prima/seconda decade di aprile*

Frutto: *legume di forma leggermente arcuata contenente semi arrotondati*

Epoca di maturazione del seme ceroso: *seconda decade di maggio*

Epoca di maturazione del seme secco: *terza decade di giugno, prima decade di luglio*



Durata della produzione: *15/20 gg*

Seme: *baccello verde di lunghezza variabile tra i 9/10 cm contenente semi sferici, lisci di colore verde in numero variabile 7/9.*

Conservazione del seme: *al 6/8 % di umidità in locale asciutto e ben areato oppure sottovuoto a -18/22 gradi C°*

Germinabilità del seme: *92%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *non accertate*

Utilizzazione: *seme fresco*

Comunità erbacee naturali o seminaturali: *cultivar locale ad alto rischio erosione*

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

La cultivar locale studiata, ormai adattata all'areale del comune di Urbania e alle sue caratteristiche pedo-climatiche, è un pisello rampicante a sviluppo indeterminato con una fruttificazione continua e protratta nel tempo. La disponibilità quasi quotidiana di baccelli sempre freschi da raccogliere rende, questa cultivar,





adeguata al consumo famigliare ma anche alla vendita in piccoli mercati locali dove la freschezza è requisito indispensabile per ottenere una valutazione elevata del prodotto da potere vendere ad un prezzo.
Il Pisello di Urbania, per le caratteristiche morfologiche sopra citate, necessita di un tutoraggio adeguato che, tradizionalmente nel territorio marchigiano è su frasca naturale. Tale cultivar possiede in prevalenza fiori bianchi, vistosi e abbastanza grandi, e una bassissima percentuale di fiori con corolla tendente al rosa violetto, indice di una probabile relazione filogenetica con la tipologia dei piselli da foraggio. La fecondazione è quasi strettamente autogama. Il baccello è liscio, allungato e contenente mediamente 8 semi destinati al consumo fresco. Il seme si presenta non molto grande, sferico e sostanzialmente liscio che potrebbe far pensare ad una maggiore presenza di amido a scapito di altri zuccheri solubili ma che al gusto, se non fatto asciugare troppo dopo la raccolta, presenta una delicata e persistente dolcezza e una buccia non invadente.
Pianta microterma, si è adattata egregiamente all'areale di riferimento dove viene coltivata su terreni ben lavorati ai quali, nei lavori preparatori, viene spesso integrata un abbondante concimazione organica.
Soffre le temperature eccessive, i ristagni d'acqua e, seppur dotato di apparato radicale capace di raggiungere gli 80 cm di profondità, teme fortemente i prolungati periodi di siccità.

Questa cultivar locale, vista la dotazione di potassio dei nostri terreni, necessita di piccole quantità di azoto alla semina 15/20 kg/ha e di un apporto un po' più consistente di P2O5 circa 50/70 Kg/ha.
Nel corso dei sopralluoghi effettuati in situ non sono state riscontrate particolari sensibilità alle patologie più frequenti tra cui Peronospora, Antracnosi e Fusariosi.
Sono stati individuati focolai di afide nero e verde tali da non richiedere un intervento chimico generalizzato, anche in virtùdella presenza di antagonisti dei parassiti.
Si possono consigliare interventi localizzati o spugnature sulle colonie.

UTILIZZI GASTRONOMICI

La cultivar locale di Pisello, accessione di Urbania, merita di essere inserito nelle rotazioni aziendali di altri agricoltori del comprensorio del comune di Urbania e limitrofi. Legume dalle buone caratteristiche organolettiche, se allevato in condizioni ottimali, fornisce produzioni accettabili sia per il consumo famigliare sia per la commercializzazione nei mercatini locali. Il suo utilizzo gastronomico tradizionale è molteplice.
Frequente è l'impiego come contorno sia cotto in padella con prosciutto e pancetta, di cui assorbe gli aromi addolcendone le caratteristiche più forti, sia con altre orticole di pregio come gli asparagi.
Altra ricetta tradizionale molto comune prevede la cottura dei piselli, pomodorini e scalogno in padella a fuoco lento, sfumati con vino bianco e serviti con una spolverata di pepe e abbondante olio di qualità. L'utilizzo come purea con l'aggiunta di menta rappresenta un delicato accompagnamento nei piatti a base di carne o pesce.



Scheda elaborata da:

CREA-Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, sede di Monsampolo del Tronto (AP - Dr. GABRIELE CAMPANELLI; P.a. PIERGIORGIO ANGELINI.

Caratterizzazione molecolare svolta dal CREA-OF, sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dott.ssa SARA SESTILI, DOTT. ENRICO PICCININI

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria GABRIELLA CIACCI donatrice dell'accessione di riferimento

FAVA DI FRATTE ROSA



ECOTIPO: Fratte Rosa

N° REPERTORIO: 36
inserita il 19.06.2007

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Vicia

SPECIE: faba

NOME COMUNE: Fava

SINONIMI: Favetta
dei Lubachi, Favon

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Fratte Rosa (PU)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Fratte Rosa sorge tra le valli del Metauro e del Cesano a 419 m s.l.m. su terreni fortemente argillosi denominati "lubachi". L'eccessiva presenza di argilla ha favorito la costruzione di "case di terra" prima, delle pignatte e cocci poi, nonché la coltivazione di poche specie vegetali come leguminose che ben si adattavano all'ambiente. Nel tempo l'interazione tra le piante coltivate ed il terreno così argilloso ha portato alla selezione di un ecotipo di fava molto particolare, sicuramente derivante da incroci spontanei tra favino e fava. La varietà locale che si è imposta nel tempo si distingueva dalle altre per la particolare dolcezza e tenerezza del grano anche a piena maturazione. Il detto, una volta diffuso tra i residenti di Fratte Rosa, che la fava migliore è quella che viene dai " lubachi", non è una questione campanilistica ma un dato certo dovuto alla natura argillosa dei terreni. Una delle tradizioni gastronomiche che distinguono Fratte Rosa è la preparazione di una particolare pasta alimentare denominata "Tacconi" (il nome deriva dalle forme similari ai ritagli dei tacchi delle scarpe) ottenuta da una miscela di farina di grano e farina di quella particolare varietà di fava. L'origine dei "Tacconi" si intuisce dai racconti degli anziani ex mezzadri, che dovevano dividere il raccolto con il "padrone" e dal loro 50 % detrarre la quota per la semina, quella per il consumo giornaliero ed il pagamento in natura dei debiti contratti con artigiani del posto.
Il timore di rimanere senza la farina di grano ha sicuramente spinto i ceti popolari verso l'utilizzo di una farina alternativa come quella di fava. Considerato l'ottimo connubio anche per quanto concerne la panificazione, quel particolare tipo di fava entrava prepotentemente nell'alimentazione degli abitanti di Fratte Rosa e dei comuni limitrofi. Il repentino cambiamento dei costumi e delle abitudini lavorative e alimentari impostosi nel dopoguerra ha portato all'abbandono delle coltivazioni della varietà locale di fava in quanto specie di scarso valore aggiunto, che è rimasta, fino agli anni '90, presente negli orti familiari di pochi anziani agricoltori legati alla tradizione.
Oggi la fava di Fratte Rosa è stata oggetto di recupero da parte del C.R.A. di Monsampolo del Tronto e restituita agli areali di origine per l'avvio di una filiera corta di ordine alimentare e gastronomico incentrata sulla valorizzazione di una biodiversità orticola reinserita a forza e con profitto nei processi colturali.
La varietà è stata reperita nella zona riferibile al Comune di Fratte Rosa (PU) arroccato sulla cima di un colle, in una cornice, a circa 400 m di altitudine posta a cavaliere tra le medie valli del Cesano e del Metauro, al confine con la provincia di Ancona, ma la sua diffusione riguarda anche i comuni di limitrofi come Barchi, San Lorenzo in Campo e Pergola. Trattasi di zone caratterizzate da terreni fortemente argillosi (denominati lubachi), con pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *sviluppo determinato con 6-7 rami produttivi*

Portamento: *pianta a fusto eretto tetragono*

Altezza della pianta: *75 cm*

Foglie: *foglia composta paripennata rappresentata da foglioline ellittiche con indice larghezza/lunghezza pari a 1,9 (medio)*

Epoca di semina: *prima decade di ottobre*

Tipo di semina: *a buche*

Distanza di semina : *70 cm*

Infiorescenza: *a grappoli ascellari - primo impalco bassa*

Fiori: *bianchi con ali macchiate di nero*

Impollinazione: *entomofila; rara; prevalente autogamia*

Epoca di fioritura: *fine marzo-prima decade di aprile*

Frutto: *legume meno voluminoso delle varietà notoriamente coltivate; verde allo stato fresco, nero e coriaceo a maturità; lunghezza media 20 cm con 3-4 semi di media*

Epoca di maturazione del seme ceroso: *prima decade di maggio*

Epoca di maturazione del seme secco: *ultima decade di maggio - prima decade di giugno*

Durata della produzione: *20 gg*

Produzione seme secco: *30- 40 q/ha*

Seme: *grossi, 3-4 semi per baccello; peso 1000 semi 2.450 g*

Contenuto proteico %: *5g/ 100 g di prodotto fresco*

Conservazione del seme: *secco*

Germinabilità del seme: *85 - 90 %*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *sensibilità alla ruggine ed agli afidi*

Utilizzazione: *seme allo stato fresco per alimentazione umana - allo stato secco come farina per la produzione di pasta denominata "tacconi".*



CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

La varietà predilige terreni argillosi e calcarei, profondi e freschi. La concimazione è tipica delle leguminose con fosforo e potassio all'impianto. Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo. La semina si effettua in ottobre in buche distanti tra loro 70-80 cm utilizzando circa 200 kg/ha di semente. Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature. La raccolta avviene allo stato fresco per il consumo umano, a partire da maggio inoltrato ed è graduale. La produzione media è di circa 30 q/ha. Oltre al consumo fresco la fava di Fratte Rosa è particolarmente indicata come ingrediente di base, come farina di fava, per la preparazione di una pasta particolare denominata "Tacconi".

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

Fave secche decorticate: in purea condite con olio di oliva ed erbe aromatiche; fave fresche: con il formaggio pecorino; lo stufato di fave piccole: con l'olio, l'aglio e del succo di limone; fave in porchetta: cioè fave fresche un po' dure da farsi in umido; fava con la scorza; fave in potacchio: fave alle acciughe e al tonno, più varie erbe aromatiche; farina di fave: per la preparazione di paste casalinghe (Tacconi)

Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. VALENTINO FERRARI

AGRICOLTORI CUSTODI: ROSATELLI RODOLFO, BERTI OVIDIO, BONIFAZI DONATO, STORTONI ROBERTO, TRIONFETTI DANIELE - Fratte Rosa (PU)



FAVA DI URBANIA



N° REPERTORIO: 150
inserita il 15.12.2022

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Vicia

SPECIE: vicia faba L.

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA: Cultivar locale

NOME VOLGARE: Fava

NOME COMUNE: Fava di Urbania

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Comune di Urbania (PU)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
presso l'Azienda di proprietà del donatore e presso la Banca del Germoplasma Regionale del CREA, sede di Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE

La cultivar di Fava studiata, viene attualmente coltivato presso la casa Colonica sita nel podere Ca' Capuccio 28 in Località San Giorgio in Piano, Urbania (PU), coordinate 43.650716 N 12.543311 E. La donatrice Gabriella Ciacci, nata a Urbania (PU) il 24 marzo 1957, per 35 anni ha svolto l'attività di insegnante di matematica e scienze presso la scuola media di Urbania. Fin da piccolissima ha lavorato nei campi dell'azienda di famiglia, coltivando carciofi, grano, fave, piselli e granoturco, assumendo così una vera e propria passione per la campagna. Il padre, Quirino Ciacci, autoriproduceva tutte le sementi che erano anche oggetto di scambio con i contadini limitrofi. Il suo lavoro di insegnante gli ha permesso di trasferire e fare comprendere ai ragazzi, l'importanza delle pratiche agricole che nei tempi passati, permettevano il sostentamento delle famiglie anche
numerose, e che oggi sono di fondamentale supporto per la conservazione del germoplasma storico e per la salvaguardia del patrimonio della biodiversità locale. Proprio alla luce della nuova valenza che l'agricoltura tradizionale ha e sta sempre più assumendo, la prof.ssa Ciacci insieme al prof. Ettore ha sviluppato, nell'ambito scolastico, un orto sinergico utilizzando semi forniti dall' AMAP, grazie al progetto sulla Biodiversità agraria a cui hanno partecipato, e semi di cultivar locali auto riprodotti. I ragazzi e gli stessi genitori, si sono appassionati al punto tale che qualche alunno ha chiesto di poter sviluppare la stessa iniziativa presso il proprio areale di residenza.
L'inizio della coltivazione di questa cultivar lo si deve ad un agricoltore amico di famiglia, il Sig. Graziello Cancellieri nato ad Urbania il 27/09/1940 e residente in via Gorizia n.5, il quale, circa 15 anni fa dette un pugno di semi alla Sig.ra Ciacci consigliandole anche le pratiche agronomiche da adottare per allevarla nel suo orto. Il Sig. Cancellieri le raccontò di aver iniziato a coltivare la fava 40 anni solo per uso proprio, cosa che ha fatto finora anche la Sig.ra Ciacci che lo riproduce, in isolamento spaziale, nel podere di Ca' Capuccio.

AREA DI DIFFUSIONE

Comune di Pergola (PU)

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

FORMA DI CRESCITA DELLA PIANTA
Semideterminata.

PORTAMENTO
Eretto.

ALTEZZA DELLA PIANTA
80-90 cm.

FOGLIE
Alterne con stipole.

EPOCA DI SEMINA
1ª decade di marzo.

TIPO DI SEMINA
Postarella.

DISTANZA DI SEMINA
60 cm tra le file; 20 cm sulla fila.

FIORI
Pedicellati, pentameri.

EPOCA DI FIORITURA
1ª decade di maggio.

EPOCA DI MATURAZIONE COMMERCIALE DEL BACCELLO
1ª decade di maggio.

DURATA DELLA PRODUZIONE
1ª decade di maggio la decade di giugno.

PRODUZIONE SEME SECCO
2ª decade di giugno IIIa decade di giugno.

SEME
8,7 semi per baccello; peso di mille semi 850 g.

CONSERVAZIONE DEL SEME
Umidità del seme compresa tra il 6-8% in ambiente asciutto e ventilato o sottovuoto in freezer a –18/22 gradi C°.

GERMINABILITÀ DEL SEME
90%.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE
Non evidenziate.



UTILIZZAZIONE
Seme fresco, seme secco, farina.

COMUNITÀ ERBACEE NATURALI O SEMINATURALI
Cultivar locale ad alto rischio di erosione.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO
La cultivar di fava studiata è coltivata fin dai tempi antichi. Si adatta bene ai terreni argillo-calcarei, molto frequenti nell'entroterra Marchigiano, e mal sopporta terreni particolarmente sciolti. La maggiore criticità della sua coltivazione è l'adeguato apporto idrico durante la fase di granigione. Durante la fioritura sono da temere sia le basse temperature che le alte; queste ultime causano la colatura dei fiori. La lavorazione del terreno a 40-50 cm favorisce l'esplorazione radicale. Data la dimensione del seme il terreno non necessita di una frammentazione eccessiva. In presenza di infestanti è opportuno effettuare delle sarchiature e successive eventuali rincalzature leggere. Le dosi di concimi fosfatici consigliate si aggirano intorno ai 60 Kg di P2O5 ad ettaro. La cultivar è risultata sensibile agli afidi soprattutto in prefioritura e fioritura. Il baccello, abbastanza lungo e contenente circa 8 grani, una volta raggiunta la maturazione fresca commerciale, se non consumato subito, può essere conservato a temperature comprese tra i 5-8 C°. Nell'areale di produzione la quantità necessaria per la risemina è soggetta alla maturazione secca mentre il resto della produzione è destinato al consumo fresco. In condizioni di allevamento adeguate la produzione può protrarsi per almeno 20 giorni.

UTILIZZI GASTRONOMICI
Come tutte le cultivar tradizionali, la Fava di Urbania rappresenta una importante risorsa da valorizzare nel territorio di origine e in quelli limitrofi. Le sue caratteristiche di sapidità e croccantezza, se raccolta al giusto grado di maturazione fresca, ne favoriscono il tradizionale consumo con pane, olio e formaggi freschi. Altro impiego comune è in zuppe o come purea.



Scheda elaborata da:

Dott. GABRIELE CAMPANELLI e p.a. PIERGIORGIO ANGELINI

AZIENDE COLTIVATRICI: La cultivar di fava oggetto di studio risulta coltivata in due appezzamenti di proprietà della famiglia del donatore Sig.ra Gabriella Ciacci e da altri due agricoltori proprietari di piccoli appezzamenti situati nell'areale di interesse. Il numero di piante interessato è limitato al consumo famigliare e, dalle interviste effettuate, non risulta che parte della produzione venga destinata ai mercatini locali. Si può ipotizzare, nella zona di produzione, la presenza di un migliaio di piante nel periodo in cui la coltura è in atto.

AGRICOLTORE CUSTODE: Sig.ra Gabriella Ciacci, donatrice dell'accessione di riferimento.

CICERCHIA DI SERRA DE' CONTI



N° REPERTORIO: 43
inserita il 03.067.2008

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Lathyrus

SPECIE: sativus

NOME COMUNE: Cicerchia

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Territorio di Serra
de' Conti (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La sua origine è molto antica, proviene dal Medio Oriente; i greci la chiamavano *lathiros*, per i romani era *cicercula*. In Italia erano diffuse una ventina di specie, coltivate nel centro e sud. Nel tempo la produzione si è progressivamente ridotta, fino quasi a scomparire. La varietà preferibile, per la facilità di cottura ed il sapore, è minuta e giallognola.
Nel territorio di Serra de' Conti, sulle colline del Verdicchio, si coltiva con tecniche a basso impatto ambientale una varietà particolare di cicerchia: piatta e spigolosa, con colorazioni che vanno dal grigio al marrone maculato, con una buccia poco coriacea e un gusto meno amaro delle altre varietà. Non ha bisogno così di tempi lunghi di ammollo bastano 6 ore e solo 40 minuti di cottura. Queste caratteristiche la rendono apprezzabile al gusto e adatta a piacevoli ricette sia tradizionali che innovative. La Cooperativa "La Bona Usanza" la commercializza confezionandola con foglie di alloro e pepe nero in grani per garantire la naturale conservazione.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *Indeterminata.*

Portamento: *prostrato-ascendente, suscettibile all'allettamento durante tutte le fasi di sviluppo e soprattutto al momento della raccolta.*

Altezza della pianta: *la popolazione presenta un'elevata suscettibilità all'allettamento, caratteristica della specie. Quindi l'altezza della pianta è molto variabile in relazione allo stadio di sviluppo della coltura e all'andamento climatico che può o meno favorire o anticipare l'allettamento della coltura. L'altezza della coltura al momento della raccolta può variare tra 10 e 30-40 cm in relazione al grado di sviluppo vegetativo della coltura ed all'andamento climatico (vento e precipitazioni). Nelle prove di campo eseguite nel 1999 dall'Università Politecnica delle Marche in località Serra de' Conti questa popolazione ha mostrato una lunghezza dello stelo più lungo, indice dello sviluppo vegetativo, a piante spaziate e con semina primaverile di circa 63 cm, valore intermedio tra quelli relativi alle altre popolazioni inserite nella sperimentazione (intervallo di variazione compreso tra 50,25 e 78,76 cm). In condizioni di pieno campo ed in relazione all'andamento stagionale (temperatura e precipitazioni) la lunghezza dello stelo può essere più elevata, sebbene questo aspetto sia difficilmente quantificabile a causa dell'andamento prostrato della coltura e della tendenza della coltura a formare una vegetazione molto compatta. Lo sviluppo vegetativo dipende anche dall'epoca di semina, essendo generalmente più elevato con semine autunnali rispetto a semine primaverili.*

Foglie: *la popolazione di Serra de' Conti si è distinta per avere foglioline tendenzialmente di forma lineare (strette e lunghe) piuttosto che lanceolate.*

Epoca di semina: *tradizionalmente la semina della cicerchia nell'area di Serra de' Conti viene eseguita in primavera (mese di aprile) dopo 100 giorni dall'inizio dell'anno. L'epoca di semina comunque dipende molto dall'andamento stagionale, e generalmente è compresa orientativamente tra il 15 marzo ed il 15 aprile. La semina autunnale non viene generalmente eseguita per evitare un eccessivo sviluppo della flora infestante che renderebbe problematica la raccolta meccanica.*

Tipo di semina: *la semina viene eseguita a file con seminatrici meccaniche da frumento.*

Distanza di semina**:** *la distanza tra le file variabile può variare da 15 cm (semina fitta) a 30-40 cm, a discrezione dell'agricoltore, con l'obiettivo di realizzare una densità di 60-80 piante/m^2. L'esperienza ha mostrato*

che una semina fitta favorisce una miglior copertura del terreno da parte della cicerchia e le conferisce una maggior capacità competitiva verso le infestanti.

Fiori: *i fiori sono ascellari, solitari con corolla prevalentemente di colore bianco, ma sono presenti piante con fiore che presenta screziature più o meno evidenti di colore viola.*

Impollinazione**:** *la cicerchia è una specie prevalentemente allogama, sebbene la quota di allogamia sia strettamente legata alle condizioni ambientali più o meno favorevole all'impollinazione incrociata dovuta a insetti pronubi (impollinazione entomofila).*



Epoca di fioritura**:** *dipende dall'epoca di semina e dall'andamento stagionale. Con semina eseguita all'inizio di aprile la piena fioritura si realizza orientativamente nella seconda metà del mese di maggio; comunque la fioritura è scalare e prosegue finché le condizioni ambientali sono favorevoli all'allegagione ed all'accrescimento degli steli.*

Frutto**:** *legume contenente in media 2,5 semi.*

Epoca di maturazione del seme ceroso: *difficile da quantificare a causa della scalarità di maturazione: infatti sulla stessa pianta possono essere presenti legumi con semi quasi pronti per la raccolta e legumi verdi con semi ancora ad uno stadio precoce di sviluppo.*

Epoca di maturazione del seme secco**:** *la cicerchia ha maturazione scalare ed è soggetta anche ad un eventuale seconda crescita vegetativa dopo una prima fase condotta in condizioni di siccità. Questo ovviamente complica la raccolta determinando una notevole scalarità di maturazione nei nostri ambienti. Con andamento stagionale regolare la maturazione e la raccolta si verificano nel mese di luglio.*

Produzione di seme secco**:** *prove eseguite nel 1999 a Serra de' Conti hanno evidenziato che questa popolazione ha mostrato una produzione media di seme di 17 qli/ha, classificandosi tra le popolazioni più produttive delle 17 popolazioni prese in esame. Comunque la produzione di pieno campo dipende molto dall'andamento stagionale e può variare da 10 a 25 q/ha.*

Seme: *seme di dimensioni medio-piccole con forma schiacciata, con spigoli più o meno evidenti. La cicerchia di Serra d' Conti è caratterizzata da un seme di piccole dimensioni, essendo stata caratterizzata da un peso dei 100 semi tendenzialmente inferiore a quasi tutte le popolazioni valutate nelle prove sperimentali eseguite a Serra de' Conti.*
Numero medio di semi per baccello: 2,5.
Peso di 100 semi: compreso tra 22,54 g a semina fitta e 23,35 g a piante spaziate.
Colore: giallognolo-grigiastro con sfumature marroni.
Contenuto proteico: indicativamente 25-27%.

Conservazione del seme: riprodotto dalla Cooperativa La Bona Usanza di Serra de' Conti.

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile come molte leguminose al tonchio, insetto che danneggia il seme con attacchi alla pianta che iniziano al momento della fioritura.*

ALTRO:

Analisi con marcatori molecolari: *analisi eseguite con marcatori molecolari hanno messo in evidenza che la popolazione di Serra de' Conti è caratterizzata da un elevato livello di variabilità genetica entro popolazione. Questo indica che NON è una linea pura quindi non è stata ottenuta da programmi specifici di miglioramento genetico.*
La relativa uniformità nel colore del fiore e nelle caratteristiche del seme mette in evidenza comunque una possibile attività di selezione massale eseguita dagli agricoltori al fine di ottenere un prodotto con le caratteristiche morfologiche ed organolettiche che caratterizzano la cicerchia di Serra de' Conti.

Neurotossina ODAP: *la cicerchia è caratterizzata dall'accumulare nel seme (prodotto commerciale) una neurotossina denominata acido 3-(N-oxalyl)-L-2,3-diaminopropionico (ODAP). Analisi eseguite su cicerchie collezionate nella Regione Marche hanno evidenziato che tutte le popolazioni esaminate sono caratterizzate da un contenuto medio-alto di ODAP.*
In particolare la cicerchia di Serra de' Conti ha mostrato un contenuto in ODAP di 0,36 g/100g SS (intervallo di variazione tra le popolazioni valutata: 0,26-0,53 g/100g SS).
In Campbell (1997) vengono riportati i seguenti valori indicativi per valutare il livello di ODAP del seme:
- linee a basso ODAP: contenuto < 0,07 g/100g SS
- linee ad elevato contenuto in ODAP: contenuto > 0,25 g/100g/SS.
La neurotossina viene inattivata dai trattamenti termici tra cui la cottura, sebbene i dati presenti in letteratura siano contrastanti. Comunque si consiglia di indicare sulla confezione e di consumare il prodotto dopo averlo sottoposto ad imbibizione in acqua, eliminando successivamente l'acqua di lavaggio, e dopo cottura.
Il consumo che attualmente riguarda la cicerchia è estremamente limitato, essendo consumata sporadicamente come prodotto tipico locale. Comunque, vista l'incidenza in passato del latirismo, patologia causata da un eccessivo consumo di cicerchia, si consiglia di consumare il prodotto dopo cottura prolungata.

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

TIPO DI TERRENO

La cicerchia di Serra de' Conti si adatta bene sia a terreni poveri e ciottolosi sia a terreni tendenzialmente argillosi o di medio impasto purché non soggetti a ristagni idrici.

LAVORAZIONI DEL TERRENO

La preparazione del terreno prevede un'aratura non profonda eseguita a fine estate dopo la raccolta del cereale, una o più lavorazioni per affinare il terreno ed una eventuale erpicatura presemina per eliminare le infestanti presenti al momento della semina.

EPOCA DI SEMINA

Fine marzo - prima settimana di aprile.
Tradizionalmente la semina della cicerchia nell'area di Serra de' Conti viene eseguita in primavera (mese di aprile) dopo 100 giorni dall'inizio dell'anno. L'epoca di semina comunque dipende molto dall'andamento stagionale, e generalmente è compresa orientativamente tra il 15 marzo ed il 15 aprile. La semina autunnale non viene generalmente eseguita per evitare un eccessivo

sviluppo della flora infestante che renderebbe problematica la raccolta meccanica. La semina è eseguita a file distanti 15-30 cm con seminatrici meccaniche da frumento, utilizzando generalmente 110-150 kg/ha di semente.

CONCIMAZIONE

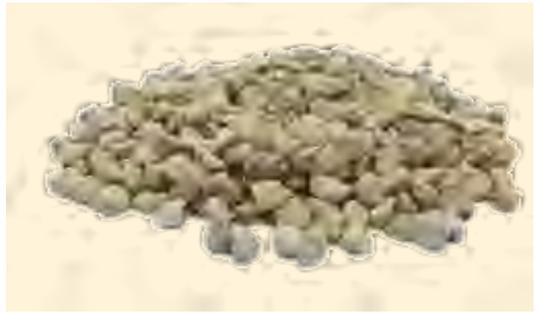
La cicerchia è una coltura molto "rustica" e ben si adatta anche a terreni poveri. Non necessita di concimazione minerale; può essere eseguita una concimazione organica come concimazione di fondo.

CONTROLLO DELLE INFESTANTI

Viene generalmente eseguito mediante false semine, sarchiatura e ricorrendo al diserbo chimico solo in situazioni con grado di infestazione particolarmente elevato da giustificare il ricorso a erbicidi di sintesi.

IL CONTROLLO DEI PATOGENI

Generalmente patogeni fungini e soprattutto insetti (tonchio); viene eseguito utilizzando metodi di lotta biologica o metodi a basso impatto ambientale.



RACCOLTA MECCANICA

Viene eseguita mediante mietitrebbiatura quando circa il 90% dei legumi è giunto a maturazione.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

È un ingrediente particolarmente versatile: ottima in zuppe e minestre, ma anche cucinata in purea o servita come contorno dello zampone. Con la farina di cicerchie, inoltre, si preparano maltagliati e pappardelle.

Scheda elaborata da:

CAMPBELL CLAYTON G., 1997. Grass pea. Lathyrus sativus L. Promoting the conservation and use of underutilized and neglected crops. 18. Institute of Plant Genetics and Crop Plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resources Institute, Rome, Italy.

TAVOLETTI S. e CAPITANI E., 2000. Field evaluation of grass pea populations collected in the Marche region (Italy). Lathyrus Lathyrism Newsletter 1: 17-20.

TAVOLETTI S. e CAPITANI E., 2001. Collezione e caratterizzazione di popolazioni di cicerchia (Lathyrus sativus L.) coltivate nella regione Marche. In: Pianificazione e gestione delle aree protette (a cura di Edoardo Biondi e Alessandro Segale), Il Lavoro Editoriale Università Ed..

TAVOLETTI S., IOMMARINI L., CRINÒ P. e GRANATI E., 2005. Collection and evaluation of grasspea (Lathyrus sativus L.) germplasm of central Italy. Plant Breeding 124: 368-391.

TAVOLETTI S., IOMMARINI L., 2007. Molecular marker analysis of genetic variation characterizing a grasspea (Lathyrus sativus L.) collection from central Italy. Plant Breeding

AGRICOLTORI CUSTODI: SIMONETTI-PEVERIERI, SDOGATI - Serra de' Conti (AN)

CECE QUERCIA DI APPIGNANO



N° REPERTORIO: 44
inserita il 03.07.2008

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Cicer

SPECIE: arietinum

NOME COMUNE: Cece

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Appignano (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il cece è una delle leguminose da granella più antiche e largamente utilizzate nel Medio ed Estremo Oriente. Ritrovamenti archeologici, ad Hacilar in Turchia, di campioni di seme probabilmente ascrivibili a forme selvatiche di Cicer sono stati fatti risalire ad oltre 5000 anni a.C.. Prove di coltivazione risalenti all'età del Bronzo sono state ritrovate in Iraq nei millenni successivi. Tracce scritte, recentemente identificate, proverebbero la presenza del cece nella valle del Nilo tra il 1580 e il 1100 a. C. Il termine *Cicer* deriverebbe dal greco "Kikus" che significa forza, potenza, con tutta probabilità per via delle virtù afrodisiache e del potere nutritivo attribuito ai semi di questa pianta. In Grecia, dove era consumato sin dai tempi di Omero, era chiamato "Erèbinthos" ed anche "Krios" con riferimento all'ariete del quale il seme del cece richiamerebbe la forma della testa. Ad Appignano di Macerata ceci, fagioli e roveja giungono per completare la tavola e celebrare la "cucina sobria e conviviale" ormai da 9 anni, e diventano protagonisti con *"Leguminaria"*, una rassegna promossa dal Comune, dalla Provincia di Macerata, con la collaborazione della Regione Marche. Ai legumi si aggiungono le terre cotte della tradizione di questa cittadina marchigiana, utilizzate per somministrare le "zuppe di legumi", piatti poveri della cucina del territorio.
In particolare, la specie oggetto di studio è il cece denominato "Quercia", da sempre apprezzato perché ritenuto unico e insostituibile per la preparazione di piatti tipici, ma da qualche tempo a forte rischio di erosione genetica. I motivi sono diversi: l'avvento di nuove e più competitive varietà, lo spopolamento delle zone rurali, la conservazione di queste specie affidata a pochi anziani agricoltori del posto, con mezzi inadeguati a mantenere indenni le matrici genetiche della biodiversità.
In realtà con il cece " Quercia" si preparano piatti molto sostanziosi, dagli indiscutibili benefici nutritivi. In passato si preparavano in abbondanza: quello che rimaneva si mangiava la mattina successiva a colazione, prima di andare a lavorare nei campi. Come altri piatti, anche questi venivano cotti nelle pigne di coccio, dal momento che il camino e il fuoco a legna erano l'unica fonte di calore. Il cibo così preparato aveva un sapore eccezionale, anche perché cuoceva molto lentamente e gli aromi non evaporavano. Ancora oggi Leguminaria propone i suoi piatti serviti nelle tradizionali pigne di terracotta realizzate dai Maestri Vasai di Appignano.

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al Comune di Appignano (MC) arroccato sulla cima di un colle, in una cornice, a circa 400 m di altitudine posta a cavaliere tra le medie valli del Potenza e del Musone a circa 15 Km dal capoluogo di provincia. Trattasi di zone caratterizzate da terreni fortemente argillosi senza pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: sviluppo determinato con 3-4 rami produttivi

Portamento: *pianta a fusto eretto o semieretto*

Altezza della pianta: *50-60 cm*

Peso pianta: *71,25 g*

Foglie: *composte, imparipennate, con 6-7 paia di foglioline ellittiche denticolate sui bordi*



Fiori: *i fiori, tipicamente papilionacei (25-40 mm di lunghezza), sono in posizione ascellare, la corolla è generalmente bianca o, meno frequentemente, bianca con screziature di un colore diverso (rosato, rosso, azzurro, verde). La fioritura è di tipo "acropeto" e, come tale, comincia sulle ramificazioni più basse.*

Frutto: *il frutto è un legume (20-30 mm di lunghezza), a conformazione ovato-oblunga, densamente pubescente, contenente 1 o 2 semi.*

Infiorescenza: fiori normalmente solitari o più raramente in coppia su un unico peduncolo

Forma del seme: *a testa di ariete*

Colore del seme: *crema chiaro*

Impollinazione: *entomofila - prevalente autogamia*

Epoca di fioritura: *prima decade di giugno*

Epoca di semina : *prima decade di aprile*

Tipo di semina: *a file semplici*

Distanza di semina : *50 cm tra le file e 10-15 cm sulla fila*

Epoca di maturazione del seme secco: *prima-seconda decade di agosto*

Produzione seme secco: *20-25 q/ha*

Seme: *grossi, 1-2 semi per baccello; peso 1000 semi 450 g*

Contenuto proteico (%): *15- 25 g/ 100g di prodotto secco*

Conservazione del seme: *secco*

Germinabilità del seme: *85 - 90 %*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *sensibilità alla rabbia o antracnosi e ruggine*

Utilizzazione: *seme allo stato secco per alimentazione umana; scarto per alimentazione animale.*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Per quanto riguarda il terreno il cece rifugge da quelli molto fertili, dove allega male, e soprattutto da quelli argillosi e di cattiva struttura, quindi asfittici e soggetti a ristagni d'acqua. I terreni più adatti sono quelli di medio impasto o leggeri, purché profondi, dove il cece può manifestare appieno la sua caratteristica resistenza alla siccità. Il cece ha un basso livello di tolleranza alla salinità del terreno. Nei terreni molto ricchi di calcare i ceci risultano di difficile cottura.
La concimazione è tipica delle leguminose con fosforo e potassio all'impianto.
Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo. La semina si effettua a fine inverno in file distanti tra loro 50 cm per avere una densità di piante di 20-25 pt/m^2 utilizzando circa 110 kg/ha di semente. Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature. La raccolta avviene allo stato secco per il consumo umano, a partire da agosto inoltrato e tradizionalmente si fa estirpando le piante a mano e lasciandole completare l'essiccazione in campo in mannelli; la sgranatura può poi essere fatta a mano o con sgranatrice. La produzione media è di circa 30 q/ha.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Farinata di cece: in purea condite con olio di oliva ed erbe aromatiche con l'olio, l'aglio e del succo di limone; *pasta e ceci; crema di ceci; ceci*



Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. VALENTINO FERRARI

AGRICOLTORE CUSTODE: MEDEI CLAUDIO - Appignano (MC)

ROVEJA DI APPIGNANO



N° REPERTORIO: 59
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Pisum

SPECIE: sativum var. arvense

NOME COMUNE: Roveja

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA: Ecotipo di Appignano

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: areale del Comune di Appignano (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La presenza nelle Marche della varietà del pisello selvatico roveja trova numerose testimonianze storiche: nella monografia *Progetto di sperimentazione e recupero di produzioni agricole ed agroalimentari: Roveja* redatta da Antonella Petrini (et al.) sono contenute numerose e documentate attestazioni del legume in esame.
La roveja compare tra le varietà da coltivare nello Statuto di Montesanto (località umbra sul confine marchigiano), documento del 1545, e rientra tra i legumi conosciuti da Costanzo Felici da Piobbico (XVI sec.), anche se il naturalista non dichiara l'area di coltivazione: «L'ervilia o pesarelli selvatici, che da molti sonno presi per orobo (benché forsi s'ingannano) e roviotti son detti, che volentieri nascono fra le fave, sonno in uso appresso molti seben hanno un poco d'amaro, ma più fresco che secco in minestre».
La più importante testimonianza è attestata nel IX tomo degli *Annali dell'agricoltura del regno d'Italia* (1811). Il professor Giovanni Brignoli in risposta a Filippo Re, responsabile di un'imponente ed accurata inchiesta agraria del Regno d'Italia, sulle coltivazioni che vengono fatte nel dipartimento del Metauro, riporta che la coltivazione che rende maggiore reddito in questa zona è il tabacco.
Oltre a questo e al grano che risultano le colture più diffuse, nomina altre specie fra le quali la roveja: «Le altre piante, oltre al grano o frumento, che si coltivano in grande, sono *[...] piselli (pisum sativum et arvense L.)*». Il termine latino utilizzato da Costanzo Felici per identificare il pisello selvatico *(arvense)* è "ervilia" (ervo, specie simile alla veccia), volgarizzato nei secoli in "rubiglio". A prova della larga diffusione in territorio marchigiano (soprattutto nelle provincie di Ascoli Piceno e Macerata) è la diffusione del termine "roveja", forma dialettale di "rubiglio" assieme alla forma intermedia "rueglio", citata da Domenico Pinolini nel saggio *Elementi di agricoltura pratica per gli agricoltori della provincia di Macerata* del 1912.
Altro importante documento che ci conferma la presenza della roveja nelle Marche ci viene dagli *Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola* del 1884.
Nella territorio di Fermo sono citate due varietà di "Rubiglio", una precoce e l'altra tardiva. Le testimonianze storiche orali, diffuse soprattutto nella zona del Piceno (Sibillini), attestano che il pisello selvatico è stato coltivato prevalentemente ad integrazione del foraggio del bestiame, ma sono attestati anche usi alimentari almeno fino alla metà secolo scorso.
La roveja veniva consumata fresca o essiccata, spesso impiegata assieme ad altri legumi nella preparazione di una polenta chiamata "farrecchiata".
Numerose interviste rilasciate da anziani agricoltori, raccolte nel volume *I saperi nascosti, dove dorme la neve* (2010), menzionano la coltivazione della roveja: la ricordano due contadini del Comune di Castelsantangelo sul Nera, due di Acquacanina (un intervistato ottuagenario ricorda che «la roveglia l'abbiamo seminata a Cardosa. Da ragazzi andavamo a rubarla per mangiarla fresca come i piselli»), oltre ad altri soggetti dei Comuni di Pievebovigliana, Montegallo, Rotella, Montemonaco, Montegallo e Venarotta.

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita in una zona riferibile al comune di Appignano in provincia di Macerata che sorge su un colle a circa 250 m s.l.m. tra il fiume Potenza ed il torrente Menocchia.
Il territorio in questione è caratterizzato da terreni prevalentemente di medio impasto senza pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *sviluppo indeterminato*

Portamento: *prostrato*

Altezza pianta: *156 cm ± 1,67*

Fusto: *cilindrico e glabro con presenza di cirri*

Numero di ramificazioni di I° ordine: *3,33 ± 0,67*

Lunghezza media delle ramificazioni di I° ordine: *125,33 ± 12,17*

Numero di ramificazioni di II ordine: *2,33 ± 0,33*

Foglie: *composto-pennate con due o tre paia di foglioline ovali, a margine liscio*

Infiorescenza: *ascellare, a racemo peduncolato con 2 fiori di colore fuxia*

Epoca di fioritura: *162-165 gg. dopo la semina (III decade di aprile).*

Frutto: *è un baccello medio-piccolo*

Numero di baccelli medio: *9,67 ± 2,19*

Lunghezza media: *4,80 cm ± 0,35*

Semi per baccello: *6,33 ± 0,67*

Produzione per pianta: *5,95 g ± 1,27*

Peso di 1.000 Semi: *105 g ± 4*

Colore del seme: *variabile dal rosso-mattone al nero screziato rosso*

Conservazione del seme: *secco*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La varietà non necessità di terreni particolarmente fertili in quanto è stata da sempre utilizzata negli areali marginali come base per l'alimentazione del bestiame. Comunque le migliori produzioni si ottengono nei terreni profondi, con buona dotazione di sostanza organica e con un regolare sgrondo delle acque.

Pur adattandosi ad un limitato contenuto di sostanze nutritive è auspicabile una concimazione di fondo a base di fosforo e potassio al momento dell'impianto abbinata, ove possibile, a concimi organici e a dosi limitate di azoto (40 unità/ha).

Considerato il clima complessivamente mite dell'areale in questione, la semina può essere anticipata in autunno nei periodi ottobre/I decade di novembre; in alternativa resta valida la semina primaverile (marzo).

La semina avviene in file semplici ad una distanza tra le file di 20-25 cm e sulla fila di 4-5 cm per avere una densità media all'inizio della vegetazione di circa 80 piante/m^2. Allo scopo si impegna mediamente un quantitativo di seme pari a 150-180 Kg/ha.

La roveja è una pianta particolarmente rustica che resiste alle principali fitopatie e non necessita di trattamenti anticrittogamici quindi le uniche pratiche colturali consistono in una iniziale scerbatura nelle prime fasi di sviluppo.

La raccolta, effettuata manualmente dopo la falciatura e la conseguente essiccazione della pianta, avviene a maturazione secca a partire dalla terza decade di giugno e la produzione media si aggira sui 25-30 q/ha.



PROPRIETÀ ED UTILIZZI GASTRONOMICI

La granella secca, nel passato destinata all'alimentazione del bestiame, oggi è impiegata per la preparazione di minestre e zuppe unita ad altri legumi mentre la farina può essere usata per polente

Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto, Dott. VALENTINO FERRARI

Riferimenti bibliografici: Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, vol. XI, t. II (Provincie di Perugia, Ascoli-Piceno, Ancona, Macerata e Pesaro), Roma, Forzani e C., 1884, p. 757.
FELICI C., Scritti naturalistici, Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'homo, a cura di Guido Arbizzoni, Urbino, QuattroVenti, p. 113.
PINOLINI D,. Elementi di agricoltura pratica per gli agricoltori della provincia di Macerata, Macerata, Tipografia economica, 1913.
RE D., (et al.). I saperi nascosti dove dorme la neve: dialogo tra i saperi tradizionali e le scienze del territorio, [Ancona], s.n., stampa 2010.
RE F., Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia, tomo IX, Milano, Tipografia di Giovanni Silvestri, 1811, p. 126

AGRICOLTORI CUSTODI: Azienda Agraria MEDEI CLAUDIO - Appignano (MC)

LUPINO BIANCO accessione di RECANATI



N° REPERTORIO: 117
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Papilionaceae

GENERE: Lupinus

SPECIE: Lupinus albus L.

NOME COMUNE: Lupino bianco accessione di Recanati

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Contrada San Pietro - Recanati (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
in situ presso l'azienda agraria Albero che cammina in località Contrada Schito Treia (MC)
di proprietà della Sig.ra Gigliola Rosciani;
ex situ presso il CREA-OF Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, sede di Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Nel 2011 la Sig.ra Gigliola Rosciani si trasferisce a Recanati presso un casolare con annesso un piccolo appezzamento lungo la Valle del Potenza, in contrada San Pietro 72, dove, in un piccolo fazzoletto di terreno era già presente la cultivar lupino a fiore bianco con sfumature violette. La proprietaria del casolare, Sig.ra Rita Biagiola, aveva ricevuto il seme dal vecchio proprietario e agricoltore Sig. Gino Ortenzi, il quale lo coltivava nei due ettari a disposizione alternandolo ad ortaggi vari. Il Sig. Ortenzi autoriproduceva con particolare cura il seme scegliendo le caratteristiche che riteneva più importanti e vendeva il raccolto annuale al locale consorzio di Castelnuovo, quartiere "Le Grazie" di Recanati, di proprietà della famiglia Tanoni da diverse generazioni (testimonianza riportata dal Sig. Giovanni Tanoni). Il signor Giovanni Tanoni ha gestito il consorzio agrario per anni, e ora 84 enne ricorda che la richiesta di semi di lupino era di notevole entità in quanto coltivato, oltre che dagli Ortenzi, anche da altre due famiglie in un triangolo di terra fra località Fontenoce e Contrada San Pietro, particolarmente vocata alla coltivazione della specie.
Una di queste è la famiglia Bonifazi di cui il Sig. Duilio di 74 anni, ricorda di aver visto coltivare e conservare il seme in famiglia fin dalla sua infanzia, perché "ci tenevano" e perché era economicamente vantaggioso, soprattutto per le famiglie numerose, autoriprodursi i semi. La specie era regolarmente inserita nel piano rotazionale dell'azienda agraria gestita dalla sua famiglia e parte del seme, come si fa ancora oggi, veniva conservato per essere riseminato tutti gli anni come si faceva per fagioli, fave, ceci, piselli ed altre orticole. La terza famiglia di cui, purtroppo, non si rintracciano discendenti, potrebbe essere quella dei Burini, mezzadri dei Maggini, che coltivavano un terreno ora di proprietà dei conti Leopardi. Tra gli anni '50 - '70 c'era molta richiesta di granella secca di lupini al consorzio agrario che con il passare degli anni è andata via via diminuendo per il mutare delle abitudini alimentari dei consumatori, ma i discendenti e attuali gestori del consorzio agrario, ora diventato "negozio Tanoni", hanno notato negli ultimi 2 anni, un considerevole aumento della richiesta di granella secca di lupini. Il Sig. Giovanni Tanoni racconta che nella chiesetta rurale del 1400 "Madonna alle Grazie", durante le festività religiose del 21 marzo (miracolo di un'apparizione locale), del 2 luglio (festa della Visitazione in onore della Madonna di Loreto) e del 7 settembre, si trovavano sempre i lupini pronti da mangiare preparati dalla famiglia dei custodi della chiesa Peppe Lotti detto il Montagnolo (Pievetorina 1882 - Recanati 1952) e Casilide Lorenzetti (1881 - 1960) ("S. Maria delle Grazie a Recanati", Mario Verducci ed Simboli, 2013). La chiesa rurale, con le sue feste religiose e il corrispondente palio (corsa dei cavalli, asini e tori), sorgeva lungo la via del pellegrinaggio verso Loreto (via Flaminia ora Statale 77) che era molto frequentata da viandanti e gente del contado.
La Sig.ra Rosciani ha raccolto le testimonianze di abitanti di Recanati, di età media compresa tra 70 e 80 anni, sulla frequente presenza di venditori ambulanti di lupini davanti al sagrato delle chiese locali al momento dell'uscita dalla messa domenicale, dagli anni '40 fino ad un ventennio fa. Lo stesso Gino Ortenzi, che li coltivava, li preparava in salamoia e li portava a vendere, insieme agli ortaggi che produceva, lungo le strade del paese. Nella sua piccola attività agricola, avviata nel 2011, la Sig.ra Gigliola Rosciani, coltivava insieme agli ortaggi, anche piccole superfici a lupino arrivando a raccogliere fino a circa 40/50 kg l'anno di granella secca, attività che ha ripreso nel 2017 quando si è trasferita a Treia in contrada Schito. In tale nuova azienda la Sig.ra Rosciani ha coltivato il lupino su un terreno di proprietà della sua famiglia, utilizzando lo stesso seme recuperato a Recanati con l'intenzione di aumentare, gradatamente, la superficie destinata a questa cultivar locale.
Gli agricoltori confinanti si sono a loro volta interessati alla coltivazione del lupino tanto che, in collaborazione con l'azienda agricola Rango, nell'annata agraria 2018-2019 in contrada Schito, sono stati seminati 15 kg di semi di lupino su circa 2000 m^2 ottenendo un raccolto di circa 230 kg. La presenza di tale pianta, molto bella per portamento e

fioritura, ha incuriosito vicini e passanti occasionali tanto da fare riemergere ricordi sul lupino coltivato a Schito. Il Sig. Pasquale Rapaccini, ricorda che negli anni 70 aiutò il padre a raccogliere con la mietitrebbia il lupino coltivato dalla famiglia Massei, proprietari di una azienda agraria e attenti ai suggerimenti del mercato ed aperti a nuove iniziative. Una buona parte della produzione veniva conferita e/o venduta, già "curata", durante le feste popolari come la festa all'eremo di S. Angelo, località ubicata sulla montagna salendo da Grottaccia di Cingoli e sotto la Roccaccia di San Lorenzo di Treia, che segna la fine dell'inverno e si celebra ogni anno la domenica prima della festività religiosa delle Palme.
Durante questa ricorrenza era usanza raggiungere in pellegrinaggio la grotta del Santo che, situata al termine di un aspro sentiero, ospitava la funzione religiosa. Su un piccolo pianoro vicino una grande roccia levigata dal tempo i Massei vendevano i lupini, ma quando arrivarono altri ambulanti dal paese vicino, per evitare discussioni, si spostarono con i loro secchi pieni di lupini in salamoia ai piedi del sentiero vicino alla strada principale. In virtù della numerosa partecipazione dei pellegrini che acquistavano il loro cartoccio di lupini da consumare lungo il percorso, le vendite aumentarono tanto da esaurire le scorte e permettendo ai Massei di raggiungere la grotta e partecipare ai festeggiamenti.
La "cura" dei lupini è un trattamento necessario prima del loro consumo in quanto il seme contiene "la lupinina", alcaloide che conferisce il sapore amaro e altamente tossico se assunto ad elevate concentrazioni. Il trattamento tradizionalmente consisteva nel mettere i lupini in ammollo in acqua fredda per un giorno e una notte (reidratazione), nel fare bollire i semi il tempo "di una cotta de foje" (bollore a fuoco medio per pochi minuti) e nell'immergere i semi raccolti dentro un sacco di juta nei flutti del Rio Chiaro che passa a pochi km dal podere (deamarizzazione). Una volta "curati" i lupini venivano conservati in salamoia. Attualmente la deamarizzazzione si effettua immergendo i semi in acqua continua salata che va cambiata 2 volte al giorno (mattina e sera) per 4/5 giorni.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA



Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta: *135 cm. Circa*

Foglie: *composte da un lungo picciolo portante alla sommità 7/9 foglioline ovate-lanceolate. Nel nostro caso glabre sulla pagina superiore e leggermente vellutate su quella inferiore*

Epoca di semina: *II decade di ottobre*

Densità di investimento: *15/20 piante a m^2*

Maturazione: *dipende dall'andamento climatico e dal sistema di allevamento (circa II decade di luglio)*

Fiori: *di colore bianco, medio grandi, raggruppati in racemi nella parte terminale del del fusto e delle ramificazioni di esso*

Epoca di fioritura: *II decade di maggio*

Frutto: siliqua

Conservazione del seme: *sottovuoto a -18/22* gradi C°

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *non accertate*

Utilizzazione: *prodotto fresco o in salamoia*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Leguminosa conosciuta fin dall'antichità, per la notevole capacità di adattarsi agli ambienti più ostili, possiede un elevata capacità di migliorare la fertilità del terreno e di produrre una granella ad alto contenuto proteico e di sostanze nutraceutiche. A causa del notevole contenuto di lupinina, la granella va opportunatamente trattata prima del consumo per eliminare l'alcaloide e di conseguenza perdere il sapore amaro ad esso associato L'accessione oggetto di studio è un lupino con fiori bianchi abbastanza grandi riuniti in racemi sulla parte terminale del fusto. I legumi sono lunghi, eretti e molto vicini all'asse del racemo, si presentano schiacciati, pubescenti, contenenti tra i 4 e i 5 grani a baccello.
A maturazione secca i semi si presentano grandi, di colorazione biancastra, tendente leggermente al giallo/grigio e di diametro di circa 13 mm. Questa specie si adatta bene ai terreni sciolti con pH neutro, meglio se tendente al sub-acido, mentre ha una scarsissima tolleranza ai ristagni d'acqua.
Questa accessione, seminata in autunno, ha evidenziato un apprezzabile resistenza al freddo e una buona tolleranza alle temperature estive che si raggiungono durante la raccolta. La preparazione del terreno prevede un'aratura media e un paio di passaggi con l'erpice ai fini di non provocare un elevato amminutamento. Non viene effettuata nessuna concimazione nè in pre nè in post-semina, avendo a disposizione dei terreni agricoli ben strutturati e ricchi di fosforo e potassio. È nota inoltre la capacità del lupino di fissare l'azoto atmosferico a tal punto da renderlo completamente autosufficiente nell'approvvigionamento di questo elemento. Dai sopralluoghi effettuati è stata riscontrata una densità d'investimento di circa 20 piante/m2 ma potrebbe essere più alta del 30% data la scarsa ramificazione delle piante esaminate.



Un problema frequente e parzialmente rilevato anche su questa cultivar locale, è la precoce deiscenza dei baccelli, pertanto si consiglia una raccolta leggermente anticipata per far completare l'essicazione in luogo opportuno.
Non sono state evidenziate particolari resistenze ad insetti o crittogame, queste ultime più frequenti in terreni asfittici e quindi diversi da quello esaminato. All'esame visivo non sono state registrate sintomatologie conclamate ascrivibili alla presenza di virus nonostante questa specie sia particolarmente suscettibile/tollerante.

UTILIZZI GASTRONOMICI

La possibilità di valorizzare questo prodotto è legata a due fattori essenziali: il primo riguarda la capacità di tale specie di adattarsi a terreni poco fertili, con sche-

letro grossolano e poco strutturati e quindi non adatti a leguminose di pregio; il secondo è inerente alle proprietà salutistiche del lupino tanto da giustificare un aumento del suo consumo.
Diversi studi, tra i quali quelli del Prof. Cesare Sirtori, Direttore del Centro Universitario Dislipidemie dell'ospedale Niguarda di Milano, confermano l'importanza del lupino come fonte alimentare ricca di proprietà nutraceutiche che favoriscono la formazione dell'LDL e permettono di controllare il cosiddetto "colesterolo cattivo". Il consumo abituale di lupino porta grandi benefici all'apparato circolatorio e all'intestino ed inoltre, non contenendo glutine, è ben tollerato dai celiaci.
Dal punto di vista gastronomico, il lupino oltre che come snack viene utilizzato nella preparazione di primi e secondi piatti, ma il suo impiego necessita dell'iniziale deamarizzazione per eliminare l'amaro e la tossicità legata alla presenza dell'alcaloide. Il protocollo riportato dalla Sig. Gigliola Rosciani, agricoltore proponente tale accessione, consiste in una iniziale idratazione e brevissima cottura in acqua, successiva deamarizzazione in acqua fredda per circa 5 gg avendo cura di effettuare almeno tre risciacqui quotidiani, meglio ancora se tutto ciò viene effettuato a basse temperature.
Il prodotto viene conservato in salamoia in barattoli di vetro, seguendo opportuno protocollo sanitario, oppure sottovuoto in apposite buste che ne garantiscono la sterilità.
Una curiosa pratica tradizionale di deamarizzazione, semplice ma fruttuosa, che prevede lo stoccaggio dei semi di lupino in un sacco di iuta che viene immerso in un torrente.

Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dr. GABRIELE CAMPANELLI; P.a. PIERGIORGIO ANGELINI

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria L'ALBERO CHE CAMMINA di GIGLIOLA ROSCIANI donatrice dell'accessione di riferimento



FAGIOLINO VIOLA



N° REPERTORIO: 147
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Phaseolus

SPECIE: vulgaris L.

NOME COMUNE: Fagiolino viola

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Sassoferrato (AN)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: presso la Banca del Germoplasma Regionale del CREA-OF, sede di Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI

La biodiversità “fagiolino viola” è stata recuperata ed acquisita dal CREA-OF di Monsampolo del Tronto nel marzo del 2009. La necessità di salvaguardare questa popolazione locale nasce dal fatto che l’allora detentrice del seme, la Signora Tittoni Rosina, per motivi di salute, ha interrotto dopo tantissimi anni la coltivazione di tale accessione a lei tanto cara. Al momento della consegna del seme alla banca del germoplasma nell’anno 2009, la Sig.ra Rosina ha raccontato che la prima semente di fagiolino viola le fu donata, appena sposata nel 1968, da suo suocero che lo coltivava sin da quando era giovane. Il fagiolino viola era considerato dalla famiglia unico per la bontà del gusto e per la caratteristica di imprimere al brodo o all’acqua di cottura un colore violaceo/rossastro.
Per la signora Rosina tale accessione era insostituibile e pertanto non mancava mai nella coltivazione estiva aziendale, in quanto lo consumavano sia sottoforma di granella secca sia come fagiolino fresco.
Il mancato trasferimento della passione per tale biodiversità al figlio Franco, titolare di un’azienda agricola biologica di 16 ha specializzata per la produzione di semente certificata di foraggere per ditte confezionatrici del nord-Italia, ha determinato l’abbandono della coltivazione del fagiolino viola.
Da interviste fatte nel comune di Sassoferrato, non siamo venuti a conoscenza dell’esistenza di altri agricoltori che coltivassero ancora il Fagiolino Viola, per cui, l’assegnazione a Beatrice Bonci, potrebbe garantirne un ritorno in quei luoghi, dove per decenni è stato coltivato e tanto apprezzato.
L’accessione è stata conservata presso la Banca del Germoplasma, e dopo 12 anni una giovane ed entusiasta imprenditrice agricola di Cupramontana (AN), a meno di 20 km in linea d’aria da Sassoferrato, ricordando i racconti di sua madre che le narrava l’esistenza nella loro zona, di un fagiolino viola che coltivava da piccola, ma del quale aveva perso le tracce da tempo, ha fatto richiesta di poterlo acquisire ed iniziarne una coltivazione sperimentale al fine di divenire agricoltore custode di tale accessione in accordo con AMAP.
La Sig.ra Beatrice Bonci è una coltivatrice diretta dall’età di 25 anni, da quando ha lasciato il lavoro nell’amministrazione della cantina di famiglia.
Dal 2006, insieme al fratello Alessandro, ha avviato il processo di trasformazione dell’azienda da convenzionale a biologico.
Nel 2019, ha lasciato la gestione dell’azienda vinicola al fratello e ha creato, all’interno dei poderi di famiglia, nella zona collinare ad ovest della quale si trovano i Castelli di Jesi, famosi per i vigneti da cui si produce il vino bianco “Verdicchio”, l’Azienda Agricola Biologica “Pianta grana”. La Sig.ra Bonci mantiene e coltiva nella sua azienda importanti biodiversità di Girasole, Grano tenero Jervicella, Lavanda, Timo, Rosmarino, Elicriso, Issopo, Mela rosa, Pere e Noccioli.

AREA DI DIFFUSIONE

Areale del comune di Sassoferrato (AN)

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *sviluppo indeterminato*
Portamento: *strisciante, richiede l'ausilio di tutori*
Altezza della pianta: *circa 2 m*
Foglie: *trilobate a forma di cuore*
Epoca di semina: *prima decade di aprile*
Tipo di semina: *a postarella*
Distanza di semina: *30 cm sulla fila e 70 cm tra le file*
Fiori: *di colore viola*
Epoca di fioritura: *dalla prima decade di giugno*
Epoca di maturazione commerciale del baccello: *dalla II-III decade di luglio*
Durata della produzione: *circa 2 mesi*
Seme: *reniforme leggermente schiacciato di colore viola*
Conservazione del seme: *umidità del seme compresa tra il 6-8% in ambiente asciutto e ventilato o sottovuoto in freezer a -18/22 gradi c°*
Germinabilità del seme: *80 %*





Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile ad antracnosi ed afidi*

Utilizzazione: *prevalentemente come granella secca ed in minor misura come fagiolino*

Comunità erbacee naturali o seminaturali: *cultivar locale ad alto rischio erosione*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La semina del fagiolino viola avveniva solitamente intorno alla prima decade di aprile, avendo cura di posizionare su ogni postarella un solo seme.
Prima di questa operazione, il terreno veniva arato (solitamente nel mese di febbraio) ad una profondità di 35-40 cm, successivamente concimato con letame reperito presso un amico di famiglia, che aveva una stalla di ovini e bovini, ed infine le zolle venivano sminuzzate con una erpicatura o fresatura, così da rendere il terreno ben livellato e soffice.
A circa 10 giorni dalla semina, una volta avvenuta l'emergenza delle piantine, venivano posizionate delle canne per ogni postarella, su cui poi si sistemava una rete verticale a maglie molto larghe, per favorire lo sviluppo in altezza delle piante, consentendo l'ancoraggio dei cirri sulla stessa. Nel corso del ciclo colturale, che si protraeva fino alla metà del mese di settembre, gli unici interventi agronomici che si facevano erano le scerbature meccaniche, fatte con la fresa tra le interfile (solitamente larghe 1 m) e manuali con la zappa sulla fila. La signora Rosina racconta che non erano soliti effettuare nessun tipo di trattamento per contenere eventuali malattie fungine; l'unico intervento avveniva per contenere gli afidi, ove presenti, con macerato di ortica. Le raccolte si svolgevano solitamente nell'arco dell'estate in 2 periodi e cioè verso metà-fine luglio (quando i baccelli venivano consumati come fagiolini) ed i primi di settembre, quando invece i fagioli venivano consumati sottoforma di granella. I semi provenienti dai fenotipi scelti per la riproduzione venivano raccolti molto in ritardo (completamente disidratati), per migliorarne il grado di conservabilità negli anni successivi. Una volta raccolti venivano sistemati in vasetti di vetro ben chiusi e datati.



UTILIZZI GASTRONOMICI

La signora Rosina racconta che il fagiolino viola veniva consumato sia come fagiolino sia come granella. Nel primo caso, era solita farlo bollire per qualche minuto per poi condirlo semplicemente con prezzemolo olio e sale. Nel secondo caso invece, veniva prevalentemente utilizzato in minestroni, che acquisivano con il brodo di cottura una colorazione violacea. Spesso i fagioli secchi venivano semplicemente lessati e mangiati con olio, sale ed un pizzico di pepe bianco. Molto apprezzati anche cotti con passata di pomodoro e salsiccia o pancetta.

Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dott.ssa SARA SESTILI, Dott. ENRICO PICCININI

AZIENDA COLTIVATRICE: da indagini ed interviste effettuate ad alcuni agricoltori del comune di Sassoferrato non sono emersi al di fuori di TITTONI ROSINA altri produttori del fagiolino viola. l'Azienda Agricola Biologica "PIANTA GRANA" di BEATRICE BONCI rappresenta allo stato attuale l'azienda custode di tale accessione.

SPECIE ERBACEE

ORTIVE

Pomodoro

- 37 Pomodoro Valentino
- 38 Pomodoro Cuor di Bue “atipico”
- 39 Pomodoro a Pera
- 61 Pomodoro da serbo *accessione di Monte San Vito*
- 88 Pendolino marchigiano
- 99 Pomodoro rosa centenario della Sentina
- 104 Pomodoro Pera giallo
- 143 Pomodoro Cuje
- 144 Pomodoro Scatoloni
- 145 Pomodoro Palle di Somaro

Carciofo

- 45 Carciofo Ascolano
- 46 Carciofo Jesino
- 47 Carciofo di Montelupone
- 67 Carciofo violetto tardivo di Pesaro
- 115 Carciofo di Urbania

Cipolla

- 48 Cipolla di Suasa
- 73 Cipolla rossa di Pedaso
- 119 Cipolla rosa di San Leopardo

- 55 Anice verde di Castignano
- 70 Cappero rupestre *accessione Borgo Cisterna*
- 71 Patata rossa *accessione di Montecopiolo*
- 72 Lattuga rossa della Sentina
- 87 Scalogno di Pergola
- 96 Anguria di Massignano
- 97 Meloncino di Massignano
- 98 Topinambur dei Sibillini
- 102 Cartamo di Recanati
- 103 Porro di Massignano
- 107 Finocchio di Valle Regina
- 116 Cavolfiore di Macerata



- 118 Aglio di Cantagallo
- 120 Peperone a corno *accessione di Grottammare*
- 141 Asparago Elpidiense
- 146 Gobbo di Trodica
- 148 Mirtillo nero della Laga
- 149 Luppolo di Fabriano

POMODORO VALENTINO



N° REPERTORIO: 37
inserita il 6.12.2007

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Lycopersicon

SPECIE: esculentum

NOME COMUNE: Pomodoro Valentino

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Marche

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

Università Politecnica Marche
(Area di Genetica Agraria)

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella regione Marche.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

N. ACCESSIONE UNIVPM ANGRM19

Specie: *Lycopersicon esculentum*
Ecotipo/varietà: *Valentino*
Provenienza: *Marche*

CARATTERI VEGETATIVI

Ipocotile colore: *tutto pigmentato*
Ipocotile tomentosità: *alta*
Accrescimento: *indeterminato (sp+)*
Taglia della pianta: *medio-alta*
Densità fogliare: *debole-media*
Tipo di foglia: *tipica L. esculentum*

CARATTERI DELL'INFIORESCENZA

Tipo di infiorescenza: *preval. semplice**
Fiori per infiorescenza: *4-8*
Data di fioritura: *60-65*
Posizione dello stilo: *inserto*

CARATTERI DEL FRUTTO

Spalla verde: *presente, medio-forte*
Forma del frutto: *allungata cilindrica*
Data di maturazione: *110-115*
Colore frutto maturo: *rosso*
Peso (g): *80-130*
Polare (cm): *9,0-12,0*
Equatoriale (cm): *4,0-5,0*
Forma zona stilare: *appuntita***
Forma zona peduncol.: *mediamente incurvata****
Forma trasversale: *da rotonda ad angolare*
N° di logge: *2-4*****
Spess. pericarpo (mm): *4,0-6,0*
Utilizzazione: *da mensa*

N. ACCESSIONE UNIVPM ANGRM20

Specie: *Lycopersicon esculentum*
Ecotipo/varietà: *Valentino*
Provenienza: *Marche*

CARATTERI VEGETATIVI

Ipocotile colore: *tutto pigmentato*
Ipocotile tomentosità: *media*
Accrescimento: *indeterminato (sp+)*
Taglia della pianta: *medio-alta*
Densità fogliare: *media*
Tipo di foglia: *tipica L. esculentum*

CARATTERI DELL'INFIORESCENZA

Tipo di infiorescenza: *semplice*
Fiori per infiorescenza: *7-10*
Data di fioritura: *55-60*
Posizione dello stilo: *preval. inserto*

CARATTERI DEL FRUTTO

Spalla verde: *assente*
Forma del frutto: *allungata cilindrica*
Data di maturazione: *100-110*

Colore frutto maturo: *rosso*
Peso (g): *80-130*
Polare (cm): *8,0-11,0*
Equatoriale (cm): *4,0-7,0*
Forma zona stilare: *appuntita*❖
Forma zona peduncol.: *piatta o legg. incurvata*❖❖
Forma trasversale: *da rotonda ad angolare*
N° di logge: *3-5*❖❖❖
Spess. pericarpo (mm): *3,5-4,5*
Utilizzazione: *da mensa*



NOTE: Fertilità medio-alta

Simile per forma al San Marzano scatolato, ne differisce per struttura interna della bacca; riconducibile alle tipologie americane "banana type" delle quali presenta la caratteristica del calice irregolare e il fittone pronunciato

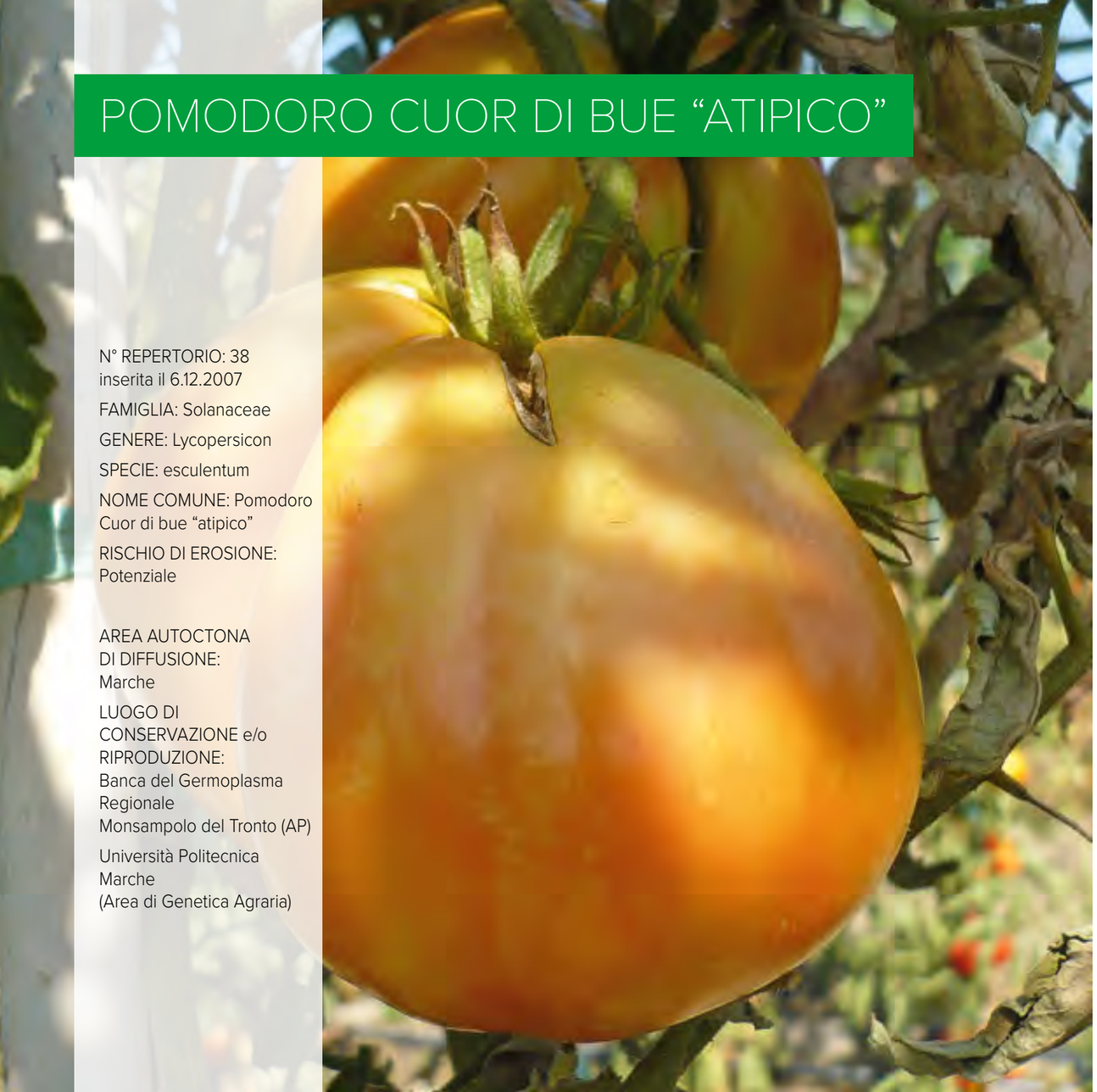
* a volte doppia; spesso (25%) continua con un germoglio
** sensibile al marciume apicale
*** suscettibile al cracking radiale
**** si possono trovare bacche con numero di logge più elevato; generalmente non scatolata; a volte la crescita della placenta può occludere interamente la loggia.
❖ sensibile al marciume apicale
❖❖ suscettibile al cracking radiale
❖❖❖ a volte presenta bacche scatolate

Riferimenti bibliografici:

MAZZUCATO A., PAPA R., BITOCCHI E., MOSCONI P., NANNI L., NEGRI V., PICARELLA ME., SILIGATO F., SORESSI GP., TIRANTI B., VERONESI F. (2007). Genetic diversity, structure and marker-trait associations in a collection of Italian tomato (Solanum lycopersicum L.) landraces. Theoretical and applied genetics. ISSN: 0040-5752.



POMODORO CUOR DI BUE “ATIPICO”



N° REPERTORIO: 38
inserita il 6.12.2007

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Lycopersicon

SPECIE: esculentum

NOME COMUNE: Pomodoro Cuor di bue “atipico”

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Marche

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

Università Politecnica Marche
(Area di Genetica Agraria)

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella regione Marche.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

N. ACCESSIONE UNIVPM ANGRM19

Specie: *Lycopersicon esculentum*

Ecotipo/varietà: *Cuor di bue “atipico” (morfologicamente diverso dal Cuore di bue classico)*

Provenienza: *Marche*

CARATTERI VEGETATIVI

Ipocotile colore: *1/ 2 dalla base*

Ipocotile tomentosità: medio-*alta*

Accrescimento: *indeterminato (sp+)*

Taglia della pianta: *medio-alta*

Densità fogliare: *debole*

Tipo di foglia: *tipica L. esculentum*

CARATTERI DELL’INFIORESCENZA

Tipo di infiorescenza: *preval. doppia**

Fiori per infiorescenza*: 4-10*

Data di fioritura: *55-60*

Posizione dello stilo: *preval. a livello degli stami*





CARATTERI DEL FRUTTO

Spalla verde: *presente, medio-forte***
Forma del frutto: *cuoriforme, alta e rotonda*
Data di maturazione: *95-110*
Colore frutto maturo: *rosso*
Peso (g): *100-120*
Polare (cm): *5,5-9,5*
Equatoriale (cm): *6,0-8,0*
Forma zona stilare: *piatta***
Forma zona peduncol.: *mediamente incurvata*****
Forma trasversale: *rotonda*
N° di logge: *6-10******
Spess. pericarpo (mm): *3,5-5,5*
Utilizzazione: *da mensa*



NOTE: Fertilità medio-bassa, non presenta la mutazione “colorless epidermis” (y) tipica del Cuor di Bue da cui si differenzia anche per forma e altri caratteri

* a volte anche singola o multipara, a volte continua con un germoglio
** strisce verdi fino all’apice stilare
*** cat face: se presente, leggero, marciume apicale assente
**** sensibile al cracking radiale
***** scatolatura assente o moderata

Riferimenti bibliografici:

MAZZUCATO A., PAPA R., BITOCCHI E., MOSCONI P., NANNI L., NEGRI V., PICARELLA ME., SILIGATO F., SORESSI GP., TIRANTI B., VERONESI F. (2007). Genetic diversity, structure and marker-trait associations in a collection of Italian tomato (Solanum lycopersicum L.) landraces. Theoretical and applied genetics. ISSN: 0040-5752.

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria ALBERTO LACCHÈ - Matelica (AN)

POMODORO A PERA



N° REPERTORIO: 39
inserita il 6.12.2007

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Lycopersicon

SPECIE: esculentum

NOME COMUNE:
Pomodoro a pera

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ascoli Piceno

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

Università Politecnica
Marche
(Area di Genetica Agraria)

AREA DI DIFFUSIONE

Cultivar marchigiana, diffusa nella provincia di Ascoli Piceno.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

N. ACCESSIONE UNIVPM ANGRM19

Specie: *Lycopersicon esculentum*
Ecotipo/varietà: *a pera*
Provenienza: *Marche*

CARATTERI VEGETATIVI

Ipocotile colore: *3/4 dalla base*
Ipocotile tomentosità: *alta*
Accrescimento: *indeterminato (sp+)*
Taglia della pianta: *medio-alta*
Densità fogliare: *medio-forte*
Tipo di foglia: *tipica L. esculentum*

CARATTERI DELL'INFIORESCENZA

Tipo di infiorescenza: *doppia o multipara**
Fiori per infiorescenza*: 8-12*
Data di fioritura: *55-60*
Posizione dello stilo: *da inserto a poco exerto*

CARATTERI DEL FRUTTO

Spalla verde: *presente, medio-forte*
Forma del frutto: *legg. allungata, a pera*
Data di maturazione: *100-110*
Colore frutto maturo: *rosso*
Peso (g): *150-200*
Polare (cm): *7,5-8,5*
Equatoriale (cm): *6,5-8,5*
Forma zona stilare: *piatta*
Forma zona peduncol.: *legg. incurvata***
Forma trasversale: *rotonda o angolare*
N° di logge: *5-8*
Spess. pericarpo (mm): *5-6*
Utilizzazione: *da mensa*

N. ACCESSIONE UNIVPM ANGRM20

Specie: *Lycopersicon esculentum*
Ecotipo/varietà: *a pera*
Provenienza: *Marche*

CARATTERI VEGETATIVI

Ipocotile colore: *tutto pigmentato*
Ipocotile tomentosità: *nd*
Accrescimento: *indeterminato (sp+)*
Taglia della pianta: *alta*
Densità fogliare: *media*
Tipo di foglia: *tipica L. esculentum*

CARATTERI DELL'INFIORESCENZA

Tipo di infiorescenza: *doppia o multipara**
Fiori per infiorescenza: *8-13*
Data di fioritura: *50-60*
Posizione dello stilo: *inserto o a livello degli stami*

CARATTERI DEL FRUTTO

Spalla verde: *presente, debole*
Forma del frutto: *legg. allungata, a pera*
Data di maturazione: *95-105*

Colore frutto maturo: *rosso*
Peso (g): *140-200*
Polare (cm): *7,0-9,0*
Equatoriale (cm): *5,5-7,5*
Forma zona stilare: *piatta*❖❖
Forma zona peduncol.: *legg. incurvata*❖❖❖
Forma trasversale: *rotonda o angolare*
N° di logge: *5-7*
Spess. pericarpo (mm): *5,0-7,0*❖❖❖❖
Utilizzazione: *da mensa*



NOTE: Fertilità medio

* a volte (50%) continua con un germoglio
** sensibile al cracking radiale
❖ a volte (50%) continua con un germoglio
❖❖ sensibile al "cat face", marciume apicale assente
❖❖❖ leggermente senbile al cracking radiale
❖❖❖❖ elevato spessore dei setti



Riferimenti bibliografici:

MAZZUCATO A., PAPA R., BITOCCHI E., MOSCONI P., NANNI L., NEGRI V., PICARELLA ME., SILIGATO F., SORESSI GP., TIRANTI B., VERONESI F. (2007). Genetic diversity, structure and marker-trait associations in a collection of Italian tomato (Solanum lycopersicum L.) landraces. Theoretical and applied genetics. ISSN: 0040-5752.

POMODORO DA SERBO DI MONTE SAN VITO



N° REPERTORIO: 61
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Lycopersicon

SPECIE: esculentum

NOME COMUNE: Pomodoro di Monte San Vito

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: areale dei Comuni di Monte San Vito, Jesi, Montemarciano, Chiaravalle, Monsano, San Marcello, Morro

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Questa varietà di pomodoro e stata ritrovata presso un contadino a Monte San Vito, nella primavera del 2007 lo stesso ha ceduto una parte di semi a Eduardo Lo Giudice con la preghiera di non perdere quel pomodoro perche lui data l'età non riusciva più a coltivarlo.

AREA DI DIFFUSIONE

La diffusione di questa varietà è limitata a Monte San Vito e a tutti i paesi limitrofi (Jesi, Montemarciano, Chiaravalle, Monsano, San Marcello, Morro, ecc...) dove veniva coltivato dal secondo dopo guerra.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta (habitus): *indeterminato*

Portamento: *pianta rampicante* → *incannata*

Altezza della pianta: 2,00 m

Foglie: *composta*

Epoca di semina: *marzo-aprile*

Tipo di semina: *postarella*

Distanza di semina: *40 cm sulla fila e 60 cm tra le file*

Fiori: *colore giallo*

Epoca di fioritura: *maggio-giugno*

Taglia della pianta: *distanza 1° palco; dal colletto: 20 cm; distanza fra i palchi: 15-20 cm; numero fiori per palco: 7; numero frutti per palco: 7*

Frutto: *tondo; peso medio= 45 g, biloculare (2 logge seminali per frutto); grado zuccherino: tendenzialmente dolce; consistenza: scarsa, risulta farinoso.*

Epoca di maturazione: *agosto (quando il frutto vira dal colore verde all'arancione)*

Conservazione del seme: *si taglia il grappolo e si conserva appeso in cantina; qui da novembre inizia a maturare e il frutto diventa rosso dall'interno verso l'esterno.*

Germinabilità del seme: *85%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *pianta rustica; resistente alle fitopatie senza trattamenti.*

Utilizzazione: *raccolti i grappoli a fine agosto si conservano in cantina per tutto l'inverno sodi senza asciugarsi.Anche se il sapore risulta discreto, il vantaggio è sicuramente quello di essere fresco in inverno*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Le caratteristiche sono la maturazione e la conservabilità in inverno; raccontano gli anziani agricoltori che appeso in cantina si conservava tutto l'inverno, sodo senza asciugarsi come il pendolino.

Il recupero è iniziato 4 anni fa presso l'associazione culturale ORTO ANTICO di Chiaravalle e continua grazie all'attività dell'agricoltore Eduardo Lo Giudice che lo coltiva reintroducendolo nel territorio.
È in previsione l'organizzazione della prima manifestazione sul pomodoro di Monte San Vito, cercando di coinvolgere la Comunità montana, gli Enti pubblici e Slow food .



Scheda elaborata da:

Dott. FERRARI V. - C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto; Dott.ssa MICHELETTI A. - AMAP
AGRICOLTORE CUSTODE: EDUARDO LO GIUDICE - Senigallia (AN)

PENDOLINO MARCHIGIANO

N° REPERTORIO: 88
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Lycopersicon

SPECIE: escluentum Mill.

NOME COMUNE: Pendolino marchigiano

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Comune di Senigallia, Orciano, Pergola

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La Signora Fuligni di Orciano coltiva in azienda questa varietà di pomodoro da oltre 60 anni.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta (indeterminata, determinata, semi-determinata): *indeterminata*

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta: *m 2,00*

Foglie: *pennate con presenza di foglioline diseguali a lembo non inciso*

Epoca di semina: *aprile*

Tipo di semina (postarella, buchetta, fila): *su telarini di polistirolo*

Trapianto: *inizio maggio distanza fra le file 50 cm sulla fila 60 cm*

Distanza di semina: *su telarini di polistirolo 104 fori*

Infiorescenza: *unipara sui primi palchi e multipara sugli ultimi in racemi anche con 12 frutti*

Fiori: *giallo*

Impollinazione: *autofertile*

Epoca di fioritura: *giugno*

Frutto: *piccolo e tondo*

Durata della produzione: *fine settembre*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile*

Utilizzazione: *frutto*

Pomodoro da serbo, buccia molto consistente, non si rovina

Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto, Dott. FERRARI V.

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria Case Bottaro di Paolo Ciarimboli - Pergola (PU)



POMODORO ROSA CENTENARIO DELLA SENTINA



N° REPERTORIO: 99
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Solanum

SPECIE: lycopersicon

NOME COMUNE: Pomodoro rosa centenario della Sentina

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Riserva della Sentina

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Le prime notizie della coltivazione di questo pomodoro risalgono all'immediato dopoguerra, nelle zone sia di pianura sia di media collina nell'area ecologica "Sentina" di San Benedetto del Tronto, in prossimità della foce del fiume Tronto.
Questa tipologia di pomodoro era apprezzata sin dalla sua comparsa per l'elevata dimensione del frutto e per il sapore dolce caratteristico. La curiosità maggiore è il colore rosa esterno e rosso interno, inedito per la zona. La colorazione rosa è determinata dalla trasparenza dell'epidermide che nei pomodori rossi è di colore giallo. È probabilmente assimilabile alle tipologie a "cuor di bue". Il frutto veniva venduto nei mercati rionali della zona di produzione. Apprezzato e riconosciuto dai consumatori oltre che per il colore anche per la consistenza "fondente" della polpa e naturalmente per gusto e aroma. Il consumo avveniva e tutt'oggi avviene tagliato a fette molto grandi contornate di basilico oppure in insalata, spesso accompagnato con la mozzarella.
La sua maturazione, non molto precoce, consentiva l'allevamento anche per raccolte ritardate. Il frutto veniva raccolto ad inizio invaiatura poiché non molto consistente e poco conservabile oltre che delicato alla manipolazione. Con la contrazione di pochi coltivatori che detenevano l'accessione e con il mutare delle abitudini alimentari dei consumatori che iniziavano a preferire frutti monoporzioni la sua diffusione si è ridotta fino quasi a scomparire. Attualmente è detenuto solo da una piccolissima azienda il cui proprietario è ultranovantenne per cui a rischio di erosione genetica.

AREA DI DIFFUSIONE

Molto limitata ed esclusiva della zona Sentina di Porto d'Ascoli.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminata*

Portamento: *prostrato*

Foglie: *pennate*

Epoca di semina: *primavera*

Tipo di semina: *semenzaio - vivaio*

Distanza di trapianto: *cm 60 x 6 x 100*

Infiorescenza: *composta*

Fiori: *gamopetali gialli con antere disposte a cono, peristili*

Impollinazione: *prevalentemente autogama*

Epoca di fioritura: *continua*

Frutto: *bacca*

Durata della produzione: *continua, estiva-autunnale in pieno campo*

Seme: *lenticolare appiattita rivestito di peluria (cellule essicate)*

Conservazione del seme: *sottovuoto a -22 °C con umidità 9%*

Germinabilità del seme: *variabile superiore al 70%*

Suscettibilità: *suscettibile*

Utilizzazione: *frutto fresco*

Comunità erbacee naturali: rara a rischio erosione

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Pianta poco vigorosa, priva di resistenze genetiche a fitopatie con fruttificazione rara caratterizzata da frutti di dimensioni molto grandi, a volte è presente un solo frutto per grappolo.
Ha le esigenze tipiche dei pomodori insalatari per quanto riguarda concimazioni e somministrazioni idriche. Avendo pianta a sviluppo indeterminato la forma di allevamento è quella tipica della zona meridionale delle Marche "a conocchia", utilizzando come tutore la canna comune tipica della zona della foce del fiume Tronto.
La bacca è caratterizzata da dimensioni molto grandi, da evidente ma non forte costolatura, forma a cuore, colore rosa, attacco peduncolare molto grande con fittone generalmente poco esteso.

La cicatrice stilare è presente di rado in dipendenza anche dell'andamento climatico e della corretta somministrazione idrica. Il frutto, dolce ha un ottimo aroma, evidentemente dovuto ad una ricchezza di acidi volatili. La consistenza è molto bassa ma piacevole per avere la polpa fondente alla masticazione.
Il colore interno è rosso a maturazione completa. Le logge sono numerose, molto piccole e limitate alla zona periferica del frutto ne consegue una fetta omogenea compatta e con pochi succhi placentari. Pochissimo il seme contenuto nei frutti.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Tagliato a fette molto grandi, viene condito con olio e sale e contornato con basilico, ideale se accompagnato con la mozzarella a costituire un piatto assimilabile alla nota "caprese".
Può essere consumato anche tagliato a pezzi come insalataro e a volte anche per produrre salsa. Può costituire un prodotto molto distinguibile di potenziale apprezzamento a chi ricerca le tipicità gastronomiche.



Scheda elaborata da:

CREA - ORA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - SARA SESTILI, PIERGIORGIO ANGELINI, NAZZARENO ACCIARRI

AZIENDE COLTIVATRICI - Azienda del Sig. MARINI LUIGI, località Sentina. Sono state individuate accessioni simili solo di aspetto nella zona Valdaso, delle quali non si conosce la similarità genetica con l'accessione descritta.

AGRICOLTORE CUSTODE - Azienda Agraria MARINI LUIGI - Parco della Sentina - San Benedetto del Tronto (AP) - Azienda Agraria TUZI - Ortezzano (FM)

POMODORO PERA GIALLO



N° REPERTORIO: 104
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Solanum

SPECIE: Iycopersycum l.

NOME COMUNE: Pomodoro pera giallo

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Porto Recanati (Mc)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma presso CREA
Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo
Monsampolo del Tronto (AP)
Az. Agricola Terra e vita

Coop. Agricola e Agriturismo - Contrada Chiarino - Recanati (MC)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

I fondatori della cooperativa agricola Terra e Vita coltivano questa cultivar di pomodoro da quando hanno intrapreso l'attività di agricoltori e dichiarano di averne ricevuto il seme da un anziano contadino proprietario di una azienda limitrofa alla loro. Questo pomodoro, dalla classica forma a pera e dal colore giallo-arancio molto intenso, è stato inserito nell'avvicendamento colturale dell'azienda a fasi alterne in base, naturalmente, anche alle diverse richieste del mercato. Sembra che inizialmente abbia suscitato, soprattutto per il suo colore, un interesse incerto venuto ad aumentare con il passare degli anni man mano che, attraverso il passa parola, le sue caratteristiche di sapidità sono venute a conoscenza dei consumatori alla ricerca di prodotti particolari e di elevata qualità.
La bacca presenta pochi semi, ha polpa consistente e sapida. Trova il suo impiego ottimale nella preparazione di sughi di pesce. Le sue caratteristiche lo propongono come eccellenza in abbinamento con il tonno di cui sposa la consistenza e ne esalta il sapore.

AREA DI DIFFUSIONE

Alcune aziende (tra cui Azienda Terra e Vita Coop. sociale) comprese nel territorio del comune di Recanati lo coltivano nelle aree di fondovalle.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminata*

Portamento: *prostrato*

Foglie: *composta irregolarmente pennatosetta*

Epoca di semina: *primavera*

Tipo di semina: *semenzaio/vivaio*

Distanza di trapianto: *cm 60 x 6 x 100*

Infiorescenza: *composta*

Fiori: *gamopetali gialli con antere disposte circolarmente.*

Impollinazione: *prevalentemente autogama*

Epoca di fioritura: *ultima decade di maggio/prima decade di giugno*

Frutto: *bacca*

Durata della produzione: *continua per circa 20 gg in pieno campo*

Seme: *forma lenticolare appiattita rivestito di peluria (cellule essiccate)*

Peso 100 semi: *0.5 g*

Conservazione del seme: *sottovuoto a -22° C con umidità 9%*

Germinabilità del seme: *variabile superiore al 80%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile*

Utilizzazione: *frutto fresco*

Comunità erbacee naturali o seminaturali (quali, densità): *rara*



CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE



Pianta di media vigoria priva di resistenze genetiche a fitopatie con fruttificazione caratterizzata da bacche di medio/grandi dimensioni e distribuite maggiormente nei palchi intermedi. Le esigenze agronomiche sono tipiche dei pomodori della stessa tipologia (Pera d'Abruzzo o Cuor di Bue) coltivati negli areali limitrofi a quello d'origine. La pianta ha uno sviluppo indeterminato e il sistema d'allevamento che viene adottato è quello tipico della zona meridionale delle Marche "a conocchia" utilizzando come tutore la canna comune, specie quest'ultima, che vegeta in abbondanza sul greto dei fiumi marchigiani.
La bacca, di medio-grande dimensioni, è caratterizzata dalla classica forma a pera e da un colore giallo uniforme, più o meno intenso in base al grado di maturazione. La costolatura non è molto evidente, l'attacco peduncolare di dimensioni medio-piccole di conseguenza poco esteso, caratteristica molto apprezzata. La cicatrice stilare è raramente presente. Il frutto è dolce e presenta un ottimo aroma, probabilmente da attribuire ad un buon contenuto di acidi volatili.
La polpa ha consistenza apprezzabile, fondente alla masticazione. La bacca si presta bene ai diversi tipi di cottura e quindi sia alla preparazione di salse che di arrosti. Il licopene di questa tipologia di frutto è assimilabile per l'uomo anche a crudo contrariamente al licopene rosso
assimilabile solo da cotto. Questa caratteristica è importantissima in quanto consente una superiore assunzione di una importante sostanza antiossidante anche quando il pomodoro viene mangiato crudo o in insalata. Mediamente rappresentati sono i succhi placentari e non rara la scatolatura. Questa cultivar garantisce un medio-lungo periodo di conservabilità, naturalmente se il prodotto, sano al momento della raccolta, verrà conservato a temperatura e umidità controllata.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Tagliato a fette molto grandi, viene condito con olio e sale e contornato con basilico, ideale se accompagnato con la mozzarella a costituire un piatto assimilabile alla nota "caprese". Può essere consumato anche tagliato a pezzi come insalataro e a volte anche per produrre salsa. Può costituire un prodotto molto distinguibile di potenziale apprezzamento a chi ricerca le tipicità gastronomiche.

Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - SARA SESTILI, PIERGIORGIO ANGELINI, NAZZARENO ACCIARRI

AGRICOLTORE CUSTODE: Az. Agricola TERRA E VITA Coop. Agricola e Agriturismo Contrada Chiarino - Recanati MC

POMODORO CUJE



N° REPERTORIO: 143
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Solanum

SPECIE: Solanum lycopersicum L.

NOME COMUNE: Pomodoro Cuje

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Folignano (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Corradetti di Folignano (donatore) e presso la Banca del Germoplasma Regionale del CREA-OF, sede di Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI

La Sig.ra Giuliana Cinelli ricorda che la sua famiglia acquisì per la prima volta il pomodoro Cuje negli anni ’50, quando Maria Cinelli (sorella di suo padre) con il marito Francesco Formica e la loro famiglia, lavoravano i terreni dei Conti Mercatili; terreni che oggi costituiscono l’Azienda Agraria “Navicella” dell’Istituto Agrario “Celso Ulpiani” di Ascoli Piceno. Il “fattore” Cesaretti, che era l’amministratore aziendale dei nobili “Conti Mercatili”, in accordo con l’allora negoziatore di sementi il signor Fermentini, faceva arrivare delle varietà selezionate provenienti da altre regioni con le quali produceva le piantine in semenzaio. La Sig.ra Maria prendeva di nascosto una piccola parte di queste piantine di pomodoro unitamente ad altri ortaggi come melanzane e peperoni, e le donava al fratello Vincenzo (Padre di Giuliana).
Cinelli Vincenzo e Marinelli Iride (madre di Giuliana Cinelli) hanno continuato a riprodurre il pomodoro Cuje che annualmente viene ancora coltivato con cura e passione dalla signora Giuliana e dai figli Marida ed Alfredo Corradetti. Il pomodoro Cuje in passato veniva coltivato e venduto principalmente come pomodoro da conserva grazie al “torsolo” poco presente, che determina un ridotto scarto e alla sua carnosità accompagnata da una ridotta scatolatura, caratteristiche che lo hanno reso un prodotto molto apprezzato per la produzione di passate di pomodoro.
Giuliana Cinelli, la figlia di nonna Iride e custode del seme da più di 20 anni, racconta di aver continuato a conservare la varietà per la buona consistenza delle bacche che conservano anche se raccolte molto mature; tanto da essere definite dalla Sig.ra Giuliana “croccanti e dense”.
Attualmente la coltivazione del pomodoro Cuje vede ancora protagoniste la signora Giuliana e nonna Iride per quanto riguarda l’estrazione del seme dalle bacche e il suo utilizzo gastronomico per la preparazione di piatti prelibati, mentre il campo viene prevalentemente seguito da Marida e suo fratello Alfredo. Negli anni la coltivazione di tale accessione si è avvalsa anche di importanti migliorie tecniche, apportate dai fratelli Corradetti, i quali hanno automatizzato l’impianto di irrigazione al fine di potere attingere al pozzo naturale di tufo a ridosso dei campi in cui convogliano le acque di una sorgente naturale.

AREA DI DIFFUSIONE

Comune di Folignano (AP). Non si è a conoscenza dell’esatto numero di aziende/famiglie coltivatrici di tale varietà ma è certo che non ci sia stato negli anni uno scambio diffuso di semi proprio in virtù della gelosia con la quale la famiglia Corradetti e pochi altri possessori della varietà la custodivano; per cui il numero complessivo dei coltivatori del pomodoro “Cuje” non è sicuramente superiore alle dieci unità.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *pianta a sviluppo indeterminato*

Portamento: *strisciante (richiede l’ausilio di tutori disposti a conocchia)*

Altezza della pianta: *2,1 - 2,2 m*

Foglie: *bipennate con 9-11 segmenti ovali*

Epoca di semina: *seconda decade di marzo*

Tipo di semina: *su plateaux alveolati*

Distanza di trapianto: *a fila binata con 70 X 60 cm sulla bina e 1,6 m tra le bine*

Fiori: *con petali gialli, fasciati, con cono di antere saldato e pistillo exerto*

Epoca di fioritura: *dalla prima decade di giugno*

Epoca di maturazione delle bacche: *dalla seconda decade di luglio*

Durata della produzione: *circa due mesi e mezzo*

Seme: *piccolo, tomentoso; il peso di 1000 semi è di 3,1 g*

Conservazione del seme: *umidità del seme compresa tra il 6-8% in ambiente asciutto e ventilato o sottovuoto in freezer a -18/22 gradi C°*

Germinabilità del seme: *90%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *Non presenta particolari resistenze ed è sensibile soprattutto alla peronospora ed alla cimice verde*

Utilizzazione: *sia consumo fresco che trasformato*

Comunità erbacee naturali o seminaturali: *cultivar locale ad alto rischio erosione*





CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il terreno dove viene coltivato il pomodoro “Cuje” si trova in una zona di media collina, ad un’altitudine di circa 250 m s.l.m. e con giacitura leggermente declive (pendenza intorno al 20-40%), a seguito della costituzione di terrazzamenti volutamente inclinati, al fine di favorire uno sgrondo ottimale delle acque nel caso di forti acquazzoni. Il terreno risulta esposto a Sud-Est ed è di natura poco calcarea, con tessitura tendenzialmente franco-sabbiosa e con scheletro medio. Nella preparazione del letto di semina si effettua dapprima una letamazione, quindi un’aratura a 35-40 cm di profondità, seguita poi da un ripasso con erpice rotante che garantisce un giusto affinamento del terreno. Da circa 7-8 anni, subito dopo la semina, l’agricoltore è solito piazzare delle manichette forate lungo la fila, che consentono un apporto di acqua giornaliero soprattutto durante i periodi più caldi; in passato, l’acqua affluiva alle piante per scorrimento nel solco. La semina viene effettuata tra l’ultima decade di febbraio e la prima decade di marzo in semenzaio a letto freddo, su plateaux alveolati; dopo circa un mese avviene il trapianto su telo antialga (posizionato insieme alle manichette) che, al termine del ciclo colturale, viene recuperato e riutilizzato nell’annata successiva. La messa a dimora è a fila binata con distanze di 60 cm sulla fila, 70 cm tra le file all’interno della bina ed un 1,4 m tra i centri delle bine. Dopo circa una settimana dal trapianto, le piante vengono tutorate con delle canne disposte a conocchia e legate in cima da uno spago in polipropilene. Durante il ciclo colturale vengono effettuate numerose sfemminellature e legature della pianta sul tutore, oltre che trattamenti a base di poltiglia bordolese con pompa a spalla, quando le condizioni favorevoli ad un possibile attacco di peronospora li rendono necessari. L’erogazione di acqua con manichette forate avviene nelle prime ore del mattino e la sera al tramonto. Quando la pianta raggiunge un’altezza di circa 1,8 - 1,9 m, viene cimata per velocizzare la maturazione delle bacche presenti al quinto e sesto palco fruttifero. A completa maturazione delle stesse, avviene la selezione delle piante per la conservazione del seme; questo metodo





di scelta assolutamente rigoroso, avviene prelevando frutti del primo e secondo palco su 4-5 piante selezionate e perfettamente rispondenti alla tipologia di “Cuje” tramandata nel tempo. Il seme raccolto viene estratto, lasciato per circa 24 ore a fermentare per il completo distacco della placenta dal seme, quindi lavato e messo ad asciugare adagiato su piccoli telai tenuti al sole. Il seme asciutto, viene conservato in barattoli di vetro per essere riutilizzato nell’annata successiva.

UTILIZZI GASTRONOMICI

La Sig.ra Giuliana Cinelli, in virtù della “croccantezza” delle bacche, ha sempre apprezzato il pomodoro Cujie tagliato crudo a fette, in preparazioni tipo caprese accompagnato quindi con della mozzarella. Il torsolo ridotto e la carnosità della bacca lo fanno apprezzare anche per la preparazione delle conserve e in particolare la Sig.ra Iride ricorda tre ricette:

“Lu strat”: il pomodoro veniva cotto al forno e poi passato e steso sullo “schiefò” (una tavola di legno inclinata che veniva utilizzata per la lavorazione delle viscere del maiale durante l’insaccamento di salsicce, lonze e salami), e messo ad asciugare sotto al sole. Dopo circa due giorni veniva posto dentro a dei barattoli e “sigillato” con dell’olio di oliva, che stratificandosi nella parte superiore lo isolava dalla penetrazione dell’aria. Al momento dell’uso, il pomodoro veniva reidratato con un po’ di acqua calda.

Le tradizionali “bottiglie di pomodoro”: i pomodori cotti al forno venivano passati, ribolliti con degli aromi (carota, sedano e cipolla) e imbottigliati ancora bollenti dentro a bottiglie/fiaschi, sempre sigillati con un po’ di olio e chiusi con un tutolo di mais.

“Crudo”: i pomodori venivano passati a crudo, lasciati a scolare in un sacco di tessuto (tipo fodera di cuscino) per circa 24h, disposti sullo “schiefò” al sole e poi riposto nei barattoli come “lu strat”. La difficoltà era la necessità di disidratare velocemente la preparazione che se non raggiungeva la consistenza giusta entro il secondo giorno, doveva essere buttata .

Attualmente Giuliana è solita preparare con il pomodoro Cuje un “sugo pronto”: fa bollire il pomodoro in pentola con tutta la buccia, successivamente lo passa con un passino e lo fa poi bollire nuovamente con un soffritto (olio, sedano, carota, cipolla e basilico). Una volta cotto lo imbottiglia ancora bollente chiudendo il tutto con tappo a corona.

Un’ulteriore ricetta è quella del “Pomodoro in porchetta”: il pomodoro viene tagliato in due e cotto in padella con aglio e prezzemolo.

Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dott.ssa SARA SESTILI, Dott. ENRICO PICCININI

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria ALFREDO CORRADETTI di Folignano, donatore dell’accessione di riferimento



POMODORO SCATOLONI



N° REPERTORIO: 144
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Solanum

SPECIE: Solanum lycopersicum L.

NOME COMUNE: Pomodoro Scatoloni

SINONIMI: Scatolò

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: nell'areale compreso tra i comuni di Belmonte (FM) e Montegiorgio (FM) in una vallata situata a circa 500 m dal fiume Tenna

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Nunzi Gabriele di Montegiorgio (FM) (donatore) e presso la Banca del Germoplasma Regionale del CREA-OF, sede di Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI

Gabriele Nunzi (età 72 anni) ha iniziato a lavorare nell'orto di suo suocero Vincenzo nei primi anni '80 dove, per la prima volta, coltivò insieme alla famiglia di sua moglie Maria il pomodoro Scatoloni. Suo suocero Vincenzo gli narrava che quel pomodoro lo coltivava già suo padre Giovanni quando era un ragazzo, intorno agli anni 1920-25, presso i terreni adiacenti la loro vecchia abitazione.
Quest'ultima era una casa colonica distante poco più di 300 m dall'attuale residenza di Gabriele e si trova tra i comuni di Belmonte e Montegiorgio, ai piedi di una vallata sita a 500 m dal fiume Tenna.
Il Sig. Gabriele non è in grado di ricostruire la modalità di acquisizione del seme da parte del Sig. Giovanni, visto che è passato un secolo, ma ritiene che molto probabilmente, sarà stato uno scambio di favore tra agricoltori che in quel periodo erano soliti condividere la fatica dei campi aiutandosi l'un con l'altro nel momento del bisogno.
Per il Sig. Gabriele il legame con questa varietà va oltre una semplice coltivazione, soprattutto dopo la dipartita della moglie avvenuta 3 anni fa, con la quale condivideva la passione per l'orto.
Racconta che spesso il tempo passato ad "accudire" le piantine scandiva le loro giornate fatte di fatica ma anche di tanta soddisfazione al momento del raccolto con il quale, nel mese di agosto potevano preparare le conserve che sarebbero state in parte spedite alla loro unica figlia residente in un'altra regione per motivi di lavoro.
Il Sig. Gabriele confessa di essere un po' "geloso" del pomodoro Scatoloni che lui chiama "Scatolò", tanto che l'unica persona con la quale attualmente condivide il suo "tesoro" è il barbiere del paese Adelmo, al quale ogni anno cede circa una quindicina di piantine per il suo orto ma che, a suo dire, per motivi di tempo non è in grado di autoriprodurre il seme.

AREA DI DIFFUSIONE

Presso l'abitazione di Nunzi Gabriele che si trova ai piedi di una vallata tra i comuni di Belmonte e Montegiorgio a 500 m dal fiume Tenna.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminato*

Portamento: *strisciante (richiede l'ausilio di tutori disposti a conocchia)*

Altezza della pianta: *2 m circa*

Foglie: *Pennatosette con 9 segmenti ovali*

Epoca di semina: *fine febbraio*

Tipo di semina: *semenzaio a letto freddo*

Distanza di trapianto: *a conocchia con distanza di 1,4 m tra le file e 70 cm sulla fila*

Fiori: *il fiore ha un calice a 5 sepali parzialmente concresciuti, pelosi esternamente e con una corolla di 5 petali gialli parzialmente fusi; un cono di antere fuse assieme di colore giallo e pistillo inserto.*

Epoca di fioritura: *a partire dalla terza decade di maggio*

Epoca di inizio raccolta delle bacche: *prima decade di luglio*

Durata della produzione: *circa tre mesi e mezzo*

Seme: *appiattito e leggermente tomentoso, il peso di 1.000 semi è di 2,8 g*

Conservazione del seme: *umidità del seme compresa tra il 6-8% in ambiente asciutto e ventilato o sottovuoto in freezer a -18/22 gradi C°*

Germinabilità del seme: *90%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *è suscettibile all'attacco di peronospora, nottue ma soprattutto marciumi apicali, ecco perché dal periodo di inizio allegagione in poi sono necessari un paio di interventi fertilizzanti a base di nitrato di calcio*

Utilizzazione: *consumo fresco e sottoforma di conserva.*

Comunità erbacee naturali o seminaturali: *cultivar locale ad alto rischio di erosione*





CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il terreno di coltivazione per lo più pianeggiante presenta una tessitura di medio-impasto. Dato che nel periodo invernale ed anche primaverile sono molto frequenti le gelate, il Sig. Gabriele ha dovuto mettere a punto dei sistemi di protezione dei semenzai, finalizzati ad attenuare le temperature minime di almeno 3-4 °C. La procedura con la quale avviene la semina è una sorta di rituale che vede alcuni passaggi quali:

- Semina su 2-3 vasi di grandi dimensioni riempiti di terriccio e posizionati all'interno di una piccola serra con sostegni in ferro e copertura con telo di tessuto non tessuto. Su questi vasi, le piantine nate vi rimarranno sino allo stadio di terza-quarta foglia.



- Trasferimento delle singole piantine in plateaux da 40 fori con terriccio posizionati sempre all'interno della serra
- Trapianto in campo con piantine alte intorno ai 20 cm.

Una parte delle piante, circa 20, vengono trapiantate all'interno della serra mentre le restanti 50-60 vengono trapiantate in campo. Lo scopo di questa diversificazione è quella di garantire una buona resa anche con eventuali ritorni di freddo che potrebbero compromettere la produzione nei primi palchi fioriferi, come infatti è accaduto nella primavera di questo 2021.
Il terreno viene preparato nei mesi di gennaio-febbraio con una vangatura seguita dall'erpicatura con erpice rotante per l'affinamento del terreno. La concimazione di fondo viene fatta con stallatico nei mesi di ottobre-novembre e con nitrophoska a basse dosi subito prima del trapianto. L'irrigazione viene effettuata tramite manichetta forata grazie all'acqua proveniente da un pozzo di raccolta che si alimenta dal canale di Bonifica.
La selezione per il mantenimento del seme è considerata dal Sig. Gabriele una sorta di rituale nel quale le piante vengono accuratamente scelte sulla base della inconfondibile forma delle bacche di pomodoro Scatoloni caratterizzate dall'avere al posto dell'umbone una rientranza di circa 2-3 cm.
La raccolta delle prime bacche invaiate e pronte per essere mangiate come insalata inizia già dai primi giorni di luglio, mentre quelle mature, utilizzate dal Sig. Gabriele soprattutto per preparare le conserve, vengono raccolte fino alla fine di ottobre.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il pomodoro Scatoloni viene prevalentemente consumato fresco sia con bacca puntata che completamente matura. In entrambi i casi è solitamente condito con olio, sale ed un pizzico di pepe per la preparazione di insalate o per la classica "Caprese". Molto gradito al signor Gabriele è anche arrostito in padella con aglio tritato a pezzettini e rosmarino, mangiato da solo o con peperoni. Da "cotto" viene moltissimo utilizzato sottoforma di passata, per il condimento di pasta, carne in umido e fettine di manzo tagliate a pezzettini.



Scheda elaborata da:

CREA-Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dott.ssa SARA SESTILI, Dott. ENRICO PICCININI

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Nunzi Gabriele di Montegiorgio (FM), donatore dell'accessione di riferimento

POMODORO PALLE DI SOMARO



N° REPERTORIO: 145
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Solanum

SPECIE: Solanum lycopersicum L.

NOME COMUNE: Pomodoro Palle di Somaro

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Comune di Servigliano (FM)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda Marziali Argeo di Servigliano (FM) (donatore)
e presso la Banca del Germoplasma Regionale del CREA-OF, sede di Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI

La coltivazione del pomodoro “Palle di Somaro” da parte della famiglia Marziali risale ai primi anni del ‘900. Il primo a coltivarlo fu il Sig. Agostino, nonno del Sig. Argeo, seguito dal figlio Vincenzo (Padre di Argeo) e quindi da Argeo stesso che all’età di 82 anni continua ancora a lavorare nell’azienda di famiglia
Il Sig. Argeo non è in grado di riferire come questa cultivar sia stata acquisita per la prima volta dal nonno, ma ricorda che sin da bambino si occupava della scacchiatura e dell’estrazione del seme da questi pomodori che lui ricorda profumati e pieni di polpa densa e succosa.
La passione per la coltivazione di questa biodiversità è stata quindi tramandata di padre in figlio anche per l’elevata produttività della pianta, di grande importanza per l’economia familiare.
All’età di 25-30 anni, il signor Argeo, iniziò la vendita di piantine del pomodoro “Palle di Somaro” presso i mercati di Servigliano con grande successo per la sempre crescente richiesta ed interesse da parte dei consumatori e agricoltori locali. La produzione delle piantine avveniva grazie alla costituzione di semenzai a letto caldo nel mese di febbraio, costituiti da uno strato di letame basale, che produceva calore con la sua fermentazione, ed uno strato superiore di terriccio su cui venivano messi a germinare i semi.
Una volta ottenute le piantine, il Sig. Argeo e la madre le “ammazzettavano” senza terra a radici nude e le portavano così al mercato per la vendita.
Argeo racconta che il papà Vincenzo allevava bovine, maiali, pecore ed animali da cortile e ciò garantiva letame sufficiente per fertilizzare tutte le colture che ogni anno coltivavano.
L’azienda negli anni è stata divisa in egual misura tra il Sig. Argeo e suo fratello Enrico.
La parte del Sig. Argeo è costituita da 7 ettari che lui coltiva da solo insieme alla moglie Mariangelo Maria Pia di 80 anni.
Oltre a questa biodiversità i coniugi Marziali coltivano il pomodoro “Romanello” che utilizzano insieme al pomodoro “Palle di Somaro”, per la preparazione delle conserve.
Oltre a queste cultivar nell’azienda sono presenti olivi, girasoli e moltissime piante da frutto come mele, pere, ciliegi, susine, peschi e fichi.
L’amore per la “sua terra” e la passione per l’agricoltura fanno che si che il Sig. Argeo, a parte qualche aiuto sporadico del figlio che ha un negozio di prodotti per la verniciatura, riesca da solo a mantenere i suoi campi in uno stato strabiliante per pulizia, precisione e salubrità delle colture.

AREA DI DIFFUSIONE

Comune di Servigliano (FM). Ogni anno il signor Argeo cede ad un paio di agricoltori coetanei di conoscenza un po’ di seme per la costituzione di piante ad uso familiare.
Gli stessi però non sono soliti riprodurre il seme. Complessivamente si può asserire che al di fuori dell’azienda Marziali vengono coltivate al massimo 100 piante ogni anno.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *pianta a sviluppo indeterminato*

Portamento: *strisciante (richiede l'ausilio di tutori disposti a conocchia)*

Altezza della pianta: *2 - 2,1 m*

Foglie: *pennatosette con 7-9 segmenti ovali*

Epoca di semina: *terza decade di febbraio*

Tipo di semina: *semenzaio a letto freddo*

Distanza di trapianto: *a fila singola tutorata verticalmente con 1,2 m tra le file e 0,8 m sulla fila*



Fiori: *Il fiore ha un calice a 5 sepali parzialmente concresciuti, pelosi esternamente e con una corolla di 5 petali gialli parzialmente fusi; un cono di antere fuse assieme con pistillo lievemente exerto*

Epoca di fioritura: *a partire dalla terza decade di maggio*

Epoca di inizio raccolta delle bacche: *prima decade di luglio*

Durata della produzione: *circa due mesi e mezzo*

Seme: *appiattito e leggermente tomentoso, il peso di 1.000 semi è di 3,2 g*

Conservazione del seme: *umidità del seme compresa tra il 6-8% in ambiente asciutto e ventilato o sottovuoto in freezer a -18/22 gradi C°*

Germinabilità del seme: *90%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *mediamente tollerante nei confronti di carenze idriche, è suscettibile all'attacco di peronospora, nottue e tende a mostrare spaccature sia peduncolari (più marcate) che radiali (molto superficiali con bacche pienamente mature)*

Utilizzazione: *consumo sia fresco che sottoforma di conserva*

Comunità erbacee naturali o seminaturali: *cultivar locale ad alto rischio di erosione*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il signor Argeo racconta che nel mese di dicembre effettua un'aratura dopo aver distribuito letame di pollina derivante dalla pulizia della sua stalla.

A marzo, in prossimità del trapianto o quando le condizioni climatiche favoriscono la presenza di un terreno in tempera, procede con il ripasso ed affinamento dello stesso usando un erpice rotante così da poter, verso l'inizio del mese di aprile, procedere al trapianto delle piantine precedentemente seminate in un semenzaio rappresentato da un tunnel artigianale, dove vengono sistemati i plateaux seminati per proteggere le piccole piantine dalle basse temperature.
L'irrigazione del campo avviene attraverso il posizionamento di manichette forate alimentate dalla presenza di un pozzo profondo circa 40 m.

L'acqua proveniente dal pozzo ha una temperatura molto più bassa rispetto a quella ambientale, pertanto il Sig. Argeo è solito, prima di erogarla alle piante, farla accumulare in grandi contenitori di plastica posti all'esterno per farla riscaldare, così da evitare stress dovuti a sbalzi termici durante l'irrigazione soprattutto nelle giornate più calde. La selezione delle piante da cui estrarre il seme per la semina degli anni successivi viene effettuata in maniera rigorosa avendo cura di scartare ogni pianta, a detta del Sig. Argeo rarissima, che non rispetti perfettamente la forma e la pezzatura delle bacche del pomodoro "Palle di somaro".
Il seme estratto viene poi conservato in barattoli di vetro e il quantitativo non utilizzato per la semina, viene tenuto da parte a garanzia degli anni successivi.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il pomodoro "Palle di Somaro" viene consumato dalla famiglia Marziali, sia puntato che maturo arrostito in padella con olio sale e rosmarino.
Molto frequente è l'uso di questa accessione per la preparazione delle fettine di manzo in "pizzaiola" o come ingrediente del tradizionale "Frecandò" insieme al peperone dolce, patate e altri ortaggi.
Un'altra ricetta descritta dalla Sig.ra Maria Pia prevede la cottura del pomodoro tagliato a metà a 180 gradi con pane grattugiato, aglio e prezzemolo.
Nel mese di agosto i pomodori maturi vengono passati per la produzione di conserve da utilizzare tutto l'anno per preparare il ragù o sughi con ossa di manzo o maiale come condimento della pasta.



Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dott.ssa SARA SESTILI, Dott. ENRICO PICCININI

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda MARZIALI ARGEO di Servigliano (FM), donatore dell'accessione di riferimento

CARCIOFO ASCOLANO



N° REPERTORIO: 45
inserita il 03.07.2008

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: Cynara

SPECIE: scolymus

NOME COMUNE: Carciofo

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ascoli Piceno

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile alla provincia di Ascoli Piceno caratterizzata da valli strette e profonde circondate da colline con altitudine media di circa m 300. La sua migliore adattabilità riguarda i terreni profondi e freschi di origine alluvionale delle valli ma riesce a manifestare la sua adattabilità anche nei terreni di collina, anche con accentuate pendenze, dove prevalgono terreni con forte percentuale di argilla.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Portamento: *espanso*

Altezza della pianta: *55-60 cm*

Diametro pianta: *160 cm*

Lunghezza foglie: *0,90- 1 m*

Foglie: *pennatosette, inermi, grigio-verde*

Capolino: *inerme, a forma tronco conica, tondeggiante con all'apice il foro tipico dei "romaneschi"*

Peso medio capolino centrale: *142 g*

Peso medio capolino I° ordine: *102 g*

Peso medio capolino II° ordine: *70 g*

Peso medio capolino avventizio: *58 g*

Epoca di trapianto: *ottobre o febbraio*

Tipo di trapianto: *carducci*

Distanza di trapianto: *1 m x 1,5 m fila semplice; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila doppia; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila tripla*

Infiorescenza: *capolino o calatide*

Fiori: *ermafroditi, tubulosi, proterandri*

Impollinazione: *entomofila*

Epoca di fioritura: *ultima decade di giugno*

Frutto: *achenio*

Durata della produzione: *45 gg*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente resistente-suscettibilità afidi e oidio*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Afferente all'ecotipo "Romano", si distingue da esso per caratteristiche morfologiche e fenologiche. Caratterizzato da una buona attitudine pollonifera, da un habitus vegetativo espanso con altezza superiore allo "Jesino". La varietà predilige terreni profondi, freschi, di medio impasto e di origine alluvionale. La concimazione è tipica delle *Asteracee* con fosforo e potassio all'impianto. Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo, con la concimazione azotata da distribuire in minima dose all'impianto e prediligendo la distribuzione in copertura.



Il trapianto dei carducci, nelle nostre zone, si effettua sia ad inizio primavera che in autunno con una densità di circa 1 pianta/m^2.
Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature e due scarducciature in ottobre e febbraio
La raccolta avviene allo stato fresco per il consumo umano, a partire da aprile ed è graduale. La produzione media è di circa 6 t/ha.
Oltre al consumo fresco i capolini di III° ordine ed avventizi sono destinati come ingredienti per la preparazione di carciofini in salamoia e giardiniera in sottaceto.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Carciofo novello: può essere mangiato crudo, tagliandolo in piccoli pezzettini, condito con sale, olio e accompagnato da scaglie di formaggio;

Decotto: bollendo le foglie tritate (per una buona digestione) oppure ottenere una tintura con la macerazione delle foglie secche in alcool;

Vino depurativo: facendo macerare le foglie secche nel vino bianco, per berlo dopo i pasti, come digestivo;

Zuppa di carciofo: con malva e piselli;

Tortino con grana e uova oppure combinarli insieme alla pancetta, maggiorana e prezzemolo;

Carciofini teneri: sott'olio;

Carciofi ripieni: con mollica di pane;

Carciofi arrostiti alla brace;

Carciofi fritti;

Frittata di carciofi;

Carciofi alla villana.

Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. VALENTINO FERRARI

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria LA CAMPANA Soc. Coop. Agricola - Montefiore dell'Aso (AP)



CARCIOFO JESINO



N° REPERTORIO: 46
inserita il 30.10.2008

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: Cynara

SPECIE: scolymus

NOME COMUNE: Carciofo

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Jesi (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al Comune di Jesi (AN), sulla valle del fiume Esino, a circa 200 m di altitudine, ma la sua diffusione riguarda anche altri Comuni della Provincia di Ancona come Monsano, Monte San Vito, Ostra, Belvedere Ostrense, San Marcello e San Paolo. Trattasi di zone caratterizzate da terreni freschi e profondi senza pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Portamento: *assurgente*
Altezza della pianta: *35 - 45 cm*
Diametro pianta: *160 cm*
Lunghezza foglie: *60 - 80 cm*
Foglie: *pennatosette*
Capolino: *inerme, compatto, con forma ellissoidale, completamente chiuso all'apice e con colore di fondo verde con sfumature violacee*
Peso medio capolino centrale: *150 g*
Peso medio capolino I° ordine: *80 g*
Peso medio capolino II° ordine: *64 g*
Peso medio capolino avventizio: *61 g*
Epoca di trapianto: *ottobre o febbraio*
Tipo di trapianto: *carducci*
Distanza di trapianto: *1 m x 1,5 m fila semplice; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila doppia; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila tripla*
Infiorescenza: *capolino o calatide*
Fiori: *ermafroditi, tubulosi, proterandri*
Impollinazione: *entomofila*
Epoca di fioritura: *precoce, seconda decade di aprile*
Frutto: *achenio*
Durata della produzione: *30 gg*
Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente resistente-suscettibilità afidi e oidio*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'ecotipo si distingue come pianta dotata di buona vigoria, e discreta adattabilità alle condizioni pedoclimatiche, è caratterizzato da un habitus vegetativo compatto e contenuto.
Le foglie sono tomentose, pennatosette, con portamento assurgente.
Il capolino si presenta inerme, compatto, di forma ellissoidale, chiuso all'apice con colore di fondo verde e sfumature violacee.

La varietà predilige terreni profondi, freschi, di medio impasto e di origine alluvionale.
La concimazione è tipica delle *Asteracee* con fosforo e potassio all'impianto. Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo, con la concimazione azotata da distribuire prevalentemente in copertura.
Il trapianto dei carducci, nelle nostre zone, si effettua sia ad inizio primavera che in autunno con una densità di circa 1 pianta/m^2. Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature e due scarducciature in ottobre ed in febbraio.
La raccolta avviene allo stato fresco per il consumo umano, a partire da aprile ed è graduale. La produzione media è di circa 5,5 t/ha.
Oltre al consumo fresco i capolini di III° ordine ed avventizi sono destinati come ingredienti per la preparazione di carciofini in salamoia e giardiniera in sottaceto.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Carciofo novello: può essere mangiato crudo, tagliandolo in piccoli pezzettini, condito con sale, olio e accompagnato da scaglie di formaggio;

Decotto: bollendo le foglie tritate (per una buona digestione) oppure ottenere una tintura con la macerazione delle foglie secche in alcool;

Vino depurativo: facendo macerare le foglie secche nel vino bianco, per berlo dopo i pasti, come digestivo;

Zuppa di carciofo: con malva e piselli;

Tortino con grana e uova oppure combinarli insieme alla pancetta, maggiorana e prezzemolo;

Carciofini teneri: sott'olio;

Carciofi ripieni: con mollica di pane;

Carciofi arrostiti alla brace;

Carciofi fritti;

Frittata di carciofi;

Carciofi alla villana.



Scheda elaborata da:

C.R.A - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. VALENTINO FERRARI

AGRICOLTORE CUSTODE: Società Agricola MOSCI - San Marcello (AN); C.J.P.O. Coop. Jesina Produttori Ortofrutticoli - Jesi (AN); Azienda Agraria MORENO SILVESTRI - Jesi (AN)

CARCIOFO DI MONTELUPONE



ECOTIPO: Montelupone

N° REPERTORIO: 47
inserita il 30.10.2008

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: Cynara

SPECIE: scolymus

NOME COMUNE: Carciofo

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di
Montelupone (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al Comune di Montelupone (MC) arroccato sulla cima di un colle, in una cornice, a circa 400 m di altitudine posta a cavaliere tra le medie valli del Potenza e del Chienti, ma la sua diffusione riguarda anche i Comuni limitrofi come Potenza Picena, Montecassiano e Recanati. Trattasi di zone caratterizzate da terreni freschi e profondi senza pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Portamento: *assurgente*

Altezza della pianta: *50 - 60 cm*

Diametro pianta: 140 - *160 cm*

Lunghezza foglie: *80 - 90 cm*

Capolino: *tondo ovale, grosso con brattee serrate violetto-verdi*

Peso medio capolino centrale: *135 - 140 g*

Peso medio capolino I° ordine: *80 - 85 g*

Peso medio capolino II° ordine ed avventizi: *40 - 50 g*

Foglie allo stadio giovanile: *lanceolate a margine poco inciso*

Foglie allo stadio adulto: *pennatosette a portamento patente con incisione fogliare che aumenta man mano che la pianta raggiunge lo stadio di pieno sviluppo vegetativo*

Epoca di trapianto: *ottobre o febbraio*

Tipo di trapianto: *carducci*

Distanza di trapianto: *1 m x 1,5 m fila semplice; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila doppia; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila tripla*

Infiorescenza: *capolino o calatide*

Fiori: *ermafroditi, tubulosi, proterandri*

Impollinazione: *entomofila*







Epoca di fioritura: *seconda decade di giugno*

Frutto: *achenio*

Durata della produzione: *45 gg*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente suscettibile ad afidi e oidio*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'ecotipo Montelupone è caratterizzato da piante a taglia alta, molto sviluppate, con foglie a portamento assurgente, a margine poco inciso (soprattutto nella fase giovanile), una calatide tonda-ovale grossa con brattee serrate violetto-verde. Esprime una discreta precocità e resistenza al freddo. La varietà predilige terreni profondi, freschi, di medio impasto e di origine alluvionale. La concimazione è tipica delle *Asteracee* con fosforo e potassio all'impianto. Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo, con la concimazione azotata da distribuire prevalentemente in copertura. Il trapianto dei carducci, nelle nostre zone, si effettua sia ad inizio primavera che in autunno con una densità di circa 1 pianta/m^2. Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature e due scarducciature in ottobre ed in febbraio. La raccolta avviene allo stato fresco per il consumo umano, a partire da aprile ed è graduale. La produzione media è di circa 5,5 t/ha. Oltre al consumo fresco i capolini di III° ordine ed avventizi sono destinati come ingredienti per la preparazione di carciofini in salamoia e giardiniera in sottaceto.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Carciofo novello: può essere mangiato crudo, tagliandolo in piccoli pezzettini, condito con sale, olio e accompagnato da scaglie di formaggio;

Decotto: bollendo le foglie tritate (per una buona digestione) oppure ottenere una tintura con la macerazione delle foglie secche in alcool;

Vino depurativo: facendo macerare le foglie secche nel vino bianco, per berlo dopo i pasti, come digestivo;

Zuppa di carciofo: con malva e piselli;

Tortino con grana e uova oppure combinarli insieme alla pancetta, maggiorana e prezzemolo;

Carciofini teneri: sott'olio; Carciofi ripieni: con mollica di pane; Carciofi arrostiti alla brace; Carciofi fritti; Frittata di carciofi; Carciofi alla villana.







Scheda elaborata da:

C.R.A - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. VALENTINO FERRARI

Scheda aggiornata da: Dr.ssa SESTILI SARA e dr. ENRICO PICCININI, CREA-Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, Monsampolo del Tronto (AP)

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria Agro-Forestale FONTI VALLEBONA S.A.S. di Antonelli L. & C. - Montelupone (MC); Azienda Agraria CIPRIANI - Montelupone (MC) - Azienda Agraria MALGRANDE - Montelupone (MC)

CARCIOFO VIOLETTO TARDIVO DI PESARO



N° REPERTORIO: 67
inserita il 03.05.2013

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: Cynara

SPECIE: scolymus

NOME COMUNE: Carciofo violetto tardivo di Pesaro

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Comune di Pesaro

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al comune di Pesaro (PU). Oltre alll'impiego alimentare, talvolta "prescritto" per le proprietà farmaceutiche, le varietà afferenti alla specie *Cynara cardunculus* si trovano utilizzate anche nella Provincia di Pesaro e Urbino nella cagliatura del latte finalizzata alla preparazione di formaggio, sfruttando le proprietà coagulanti del polifenolo della cinarina.

La varietà risulta già citata a metà del XVI secolo tra i vegetali edibili ed apprezzati dal naturalista Costanzo Felici (1525-1585) da Piobbico che esercitò anche la professione medica a Pesaro. Egli scrive: *«Carcioffi et artichiocchi, che da' Latini cardus ancora si dice e da' Greci, σχ_ινυμος _ χιάρα _ χάχτος, l'uno de Dioscoride, l'altro di Galeno e il terzo di Theofrasto, sonno frutti de piante o herbe spinose cognosciuti da tutti hormai; tanto la gola vi ha industriato sopra che gli ha fatto familiarissimi a tutti et in gran reputatione appresso de' grandi. E si mangiano crudi, prima dov'è l'adherentia delle sue squame, poi il resto della carne monda dal suo pelo, con sale e pepe; poi ancora cotti in diversi modi, o con olio o con grasso o con butiro e sale e pepe, sopra le gradelle, sopra le brage, o nel bruodo grasso et in molti altri modi secondo che più diletta. E sonno de più sorte perché o sonno spinosi assai e pungenti o poco o niente. Quelli servano per fare il fiore per coagulare il latte, benché il fiore de tutti fa questo effetto se bene non così efficacemente. Quelli poco spinosi sonno in uso al cibo. Sonno poi altri privi di spine quali sonno gli più estimati e sonno de più sorte: o sonno simili ad una pigna, con le squamme strette et unite, perhò detti apignati, o le dette squame si slargano e fanno in cima una forma d'un vaso e si chiamano carcioffi del vaso; e poi ancora altre forme mezzane si retrovano che tutte servono alla gola e volentieri a quelli che si dilettano de servire madonna Venere. Di questi frutti de piante spinose si trovano ancora altre che si sogliono magnare, ma sonno sì poco in uso che si possono lassare indietro tutte».* Le proprietà afrodisiache del carciofo citate da Felici sono tratte dall'opera medica di Pietro Andrea Mattioli.

Lo sviluppo dell'orticoltura è stato negli anni monitorato e promosso dalla presenza dell'Accademia Agraria di Pesaro, fondata nel 1828 col fine «di perfezionare e propagare l'agricoltura».

Testimonianze lasciateci da uno studio di Giovanni Brignoli redatto nel 1811 attestano che nel Dipartimento del Metauro, *«le piante che con più impegno si coltivano negli orti del littorale sono i carcioffi, dai quali si fanno i gobbi [...]».* L'inchiesta agraria nota come *Inchiesta Jacini* (dal nome del presidente della giunta incaricata della redazione ed instituita con legge n. 3730 del 15 marzo 1877) conferma la presenza del carciofo tra le varietà comuni negli orti marchigiani.

Tra le piante alimentari segnala *«con speciale diffusione, i cavoli, i pomidoro, i meloni, i cocomeri, i carciofi»*; nello stesso paragrafo si attesta che *«delle piante alimentari come carciofi [...], si fa coltivazione o negli orti presso i centri di popolazione o nei giardini annessi ai casini di villeggiatura, o negli orti colonici. Nel primo caso i vari prodotti si vendono nel prossimo centro e anche talvolta si esportano, nel secondo e terzo caso servono al consumo del proprietario e del colono».*

Presso l'Istituto Agrario di Pesaro si segnalano numerosi studi e monografie sul carciofo, risalenti ai primi decenni del Novecento.

Infine il carciofo compare in molte ricette proposte dal "credenziere e liquorista" Vincenzo Agnoletti nell'opera pubblicata a Pesaro nel 1832-1834, *Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno:* carciofi all'Inglese, carciofi al Rosoyant, carciofi alla cittadina, carciofi al Parmegiano, carciofi fritti in più maniere, carciofi alla liason, carciofi al fior di latte, carciofi al Perigord, carciofi ripieni in più modi, cufì di carciofi in maniere differenti.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Portamento: *prevalentemente assurgente*

Altezza della pianta: *120 cm*

Diametro pianta: *150 cm*

Lunghezza foglia: *130-140 cm*

Foglie: *pennatosette leggermente spinose*



Capolino: *leggermente spinoso, compatto, con forma ovale, completamente chiuso all'apice, di colore viola e striature verdi.*

Peso medio capolino centrale: *170 g*

Peso medio capolino i° ordine: *80 g*

Peso medio capolini ii° ordine: *60 g*

Peso medio capolino avventizio: *60 g*

Epoca di trapianto: *ottobre-novembre o febbraio*

Tipo di trapianto: *carducci*

Distanza di trapianto: *1 m x 1,5 m fila semplice; 1 m x 0,5 x 1 m (a quinconce) fila doppia; 1 m x 0,5 x 1m (a quinconce) fila tripla*

Infiorescenza: *capolino o calatide*

Fiori: *ermafroditi, tubulosi, proterandi*

Impollinazione: *entomofila*

Epoca di fioritura: *prima decade di maggio*

Frutto: *achenio*

Durata della produzione: *45 gg*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolarmente resistente ad afidi e oidio*

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDOCLIMATICHE

L'ecotipo si distingue come pianta dotata di elevata vigoria e discreta adattabilità alle condizioni pedoclimatiche, è caratterizzato inoltre da un habitus mediamente espanso tendente all'assurgente.
Le foglie, leggermente spinose, sono tomentose, pennatosette, con portamento eretto le centrali e semi-eretto le basali.

Il capolino si presenta leggermente spinoso, compatto, di forma ovoidale, chiuso all'apice, di colore violetto con striature verdi. La varietà predilige terreni, profondi, freschi, di medio impasto e di origine alluvionale. La concimazione è tipica delle asteracee con fosforo e potassio all'impianto. Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo, con la concimazione azotata da distribuire in minima dose all'impianto e prediligendo la distribuzione in copertura.
Il trapianto dei carducci nelle nostre zone, si effettua prevalentemente a fine autunno (novembre) o a fine inverno. Le raccolte hanno inizio nei primi giorni di aprile e si protraggono per circa 40 giorni, assicurando una produzione ad ha di circa 5,5 t. Oltre al consumo fresco i capolini di II ordine ed avventizi sono destinati come ingredienti per la preparazione di carciofini in salamoia e giardiniera in sottaceto.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Carciofo novello: può essere mangiato crudo, tagliandolo in piccoli pezzettini, condito con sale, olio e accompagnato da scaglie di formaggio;

Decotto: bollendo le foglie tritate (per una buona digestione) oppure ottenere una tintura con la macerazione delle foglie secche in alcool;

Vino depurativo: facendo macerare le foglie secche nel vino bianco, per berlo dopo i pasti, come digestivo;



Zuppa di carciofo: con malva e piselli;

Tortino con grana e uova oppure combinarli insieme alla pancetta, maggiorana e prezzemolo;

Carciofini teneri: sott'olio;

Carciofi ripieni: con mollica di pane;

Carciofi arrostiti alla brace;

Carciofi fritti;

Frittata di carciofi;

Carciofi alla villana.

Scheda elaborata da:

C.R.A - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. VALENTINO FERRARI

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda agraria F.lli BONI - Colli al Metauro (PU)

CARCIOFO DI URBANIA



N° REPERTORIO: 115
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: Cynara

SPECIE: Cynara Scolimus L.

NOME COMUNE: Carciofo di Urbania

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Urbania PU

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Gabriella Ciacci di Urbania (donatore) e presso la Banca del Germoplasma Regionale del CREA-OF, sede di Monsampolo del Tronto (AP)

AREA DI DIFFUSIONE

Il carciofo di Urbania viene attualmente coltivato presso la casa Colonica sita nel podere Ca' Capuccio 28 in Località San Giorgio in Piano, Urbania (PU), coordinate 43.650716 N e 12.543311 E. La donatrice Gabriella Ciacci, per 35 anni ha svolto l'attività di insegnante di matematica e scienze presso la scuola media di Urbania.
Fin da piccolissima ha lavorato nei campi dell'azienda di famiglia, coltivando carciofi, grano, fave, piselli e granoturco, assumendo così una vera e propria passione per la campagna. Il padre, Quirino Ciacci, autoriproduceva tutte le sementi che erano anche oggetto di scambio con i contadini limitrofi. Il suo lavoro di insegnante le ha permesso di trasferire e fare comprendere ai ragazzi, l'importanza delle pratiche agricole che nei tempi passati, permettevano il sostentamento delle famiglie anche numerose, e che oggi sono di fondamentale supporto per la conservazione del germoplasma storico e per la salvaguardia del patrimonio della biodiversità locale.
Proprio alla luce della nuova valenza che l'agricoltura tradizionale ha e sta sempre più assumendo, la prof.ssa Ciacci insieme al prof. Ettore ha sviluppato, nell'ambito scolastico, un orto sinergico utilizzando semi forniti dall' AMAP, grazie al progetto sulla Biodiversità agraria a cui hanno partecipato, e semi di cultivar locali auto riprodotti. I ragazzi e gli stessi genitori, si sono appassionati al punto tale che qualche alunno ha chiesto di poter sviluppare la stessa iniziativa presso il proprio areale di residenza.
L'inizio della coltivazione del carciofo di Urbania, lo si deve al nonno paterno, Ciacci Ubaldo (1867 - 1942), il quale ha sempre svolto l'attività di mezzadro in diversi poderi dell'areale del comune di Urbania, ultimo in ordine cronologico quello denominato Col di Scangi 22, sito in località San Giorgio, coordinate 43.645643 N 12.533655 E. In questo podere suo padre Quirino, decimo figlio di Ubaldo e Agostina Azzolini, ha continuato a coltivare lo stesso carciofo fino al 1957. In seguito, sempre proseguendo l'attività di mezzadro, il Sig. Quirino si trasferì nel podere di Ca' Capuccio avendo cura di trasferire le orticole, tra cui il carciofo, che aveva sempre allevato. Il carciofo di Urbania è tuttora coltivato dalla Sig. Ciacci e dalla famiglia di suo zio Egisto (1911-1990), fratello del Sig Quirino, anche lui mezzadro. Riccardo, figlio del Sig. Egisto, coltiva questa cultivar di carciofo nel podere 'Le Prese' loc. Monte San Pietro 75 coordinate 43.646027 N - 12.581371 E, sito nel Comune di Urbania.
Alcuni spaccati della storia e tradizione contadina delle zone indicate dalla Sig. Ciacci sono riportati nel libro dal titolo "Le mie origini, la mia storia" che il fratello Pietro Ciacci ha scritto nel 2010 e nel quale, alla pag. 162, si menzionano i carciofi di famiglia.
La presenza della cultivar locale del carciofo di Urbania nell'areale è stata accertata presso la proprietà della Sig.ra Gabriella Ciacci e da lei testimoniata in altre piccole realtà agricole di suoi parenti e amici. La stima approssimativa del numero di piante coltivate si aggira intorno a 500.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta: *100 cm circa*

Foglie: *portamento semieretto, lunga con basso numero di lobi di colore verde-grigiastro*

Epoca di semina: *trapianto dei carducci (ovoli), ultima decade di settembre, prima decade di ottobre*

Tipo di semina: *trapianto "messa a dimora dei carducci"*

Distanza di semina: *densità di impianto 1 pianta/m²*

Fiori: *ermafroditi riuniti in un capolino all'apice di uno scapo fiorale*

Epoca di fioritura: *circa 15-20 gg dopo la maturazione commerciale del capolino centrale (parte edule). Inizio raccolta III decade di aprile*

Frutto: *achenio di colore bruno grigiastro*

Durata della produzione: *4-6 settimane*

Seme: *tutt'uno con l'achenio*

Conservazione del seme: *umidità del seme 6-8 % sottovuoto a -18/-20 C°*

Germinabilità del seme: *variabile e con dormienza molto elevata*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *non accertate*

Utilizzazione: *parte edule del capolino centrale, I ordine, II ordine e avventizi*





CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Data la morfologia del fiore, l'autoimpollinazione avviene solo in presenza di un importante attività di pronubi. Viene riprodotta soprattutto per via agamica sfruttando la sua capacità di emettere carducci molto vigorosi in prossimità del colletto. La cultivar oggetto di studio fornisce una produzione precoce, notevole sia come dimensione del capolino centrale sia come dimensioni e numero dei capolini di I° e II° ordine, la cui durata dipende dall'andamento climatico e dalla vigoria della pianta. Altra caratteristica di eccellenza è l'ottima produzione di capolini avventizi che, nella zona di origine, vengono conservati sottolio e consumati nel periodo invernale.
La cultivar si è ben adattata all'areale di riferimento e, se ben concimata al risveglio vegetativo e non sottoposta a condizioni di stress idrico, può dare produzioni molto soddisfacenti a livello qualitativo e quantitativo. All'impianto necessita di una aratura profonda e di una buona concimazione con concimi fosfatici e potassici, coadiuvati da un apporto di azoto, in parte distribuita all'impianto e in parte in copertura al risveglio vegetativo. È consigliabile un apporto di sostanza organica al momento della preparazione del terreno prima dell'impianto. Le dosi dei concimi da apportare dipendono dalla dotazione di fertilità del terreno e dalla produttività annuale dato che, essendo una specie poliennale, il ciclo vitale può arrivare oltre 10 anni di vita. Nel caso della cultivar oggetto di studio, dotata di una vigoria straordinaria è difficile definire l'effettiva durata del ciclo in quanto è usuale prelevare i carducci quando si deve reintegrare una pianta morta o ampliare il numero di individui già presenti. Nell'areale di riferimento è pratica comune utilizzare i carducci ben formati e radicati che, una volta distaccati con perizia dalla pianta madre e averne tagliata la parte distale, vengono messi a dimora. Altra pratica frequente è quella della sarchiatura alla ripresa vegetativa che, oltre al controllo delle infestanti, permette di interrare anche i concimi necessari. Per quanto riguarda gli interventi irrigui, fondamentali per questa specie, è opportuno cadenzarli in relazione alle precipitazioni.
Dai sopralluoghi effettuati nelle carciofaie in produzione, non sono state rilevati sintomi evidenti dei patogeni che solitamente colpiscono questa specie quali fitofagi o crittogame (Sclerotinia e Rhizoctonia), limitati dalla presenza di terreni ben drenati. Al contrario, si sono osservate sporadiche colonie di afide nero e qualche attacco del temuto topo campagnolo (arvicola).

UTILIZZI GASTRONOMICI

La cultivar di carciofo studiata è qualitativamente molto interessante e pertanto merita l'attenzione degli agricoltori della zona e di quelli degli areali con caratteristiche pedoclimatiche vicine a quello del territorio d'origine. Grazie alla sua vigoria e alla prolungata fase produttiva, può essere usata in rotazione colturale nelle piccole e medie aziende agricole dell'areale di provenienza. Il suo utilizzo in cucina è molto vario in quanto si offre a molteplici e fantasiose interpretazioni culinarie. L'impiego più noto è alla "romana" la cui ricetta della zona di coltivazione prevede la farcitura del carciofo scottato leggermente in acqua, con pan grattato, erbe aromatiche o carne, in forno oppure in padella. I numerosi capolini avventizi vengono, inoltre, utilizzati come crudités nelle insalate. L'uso più diffuso e tradizionale è sicuramente quello che prevede la preparazione dei carciofini conservati in vasetti sottolio.



Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dr. GABRIELE CAMPANELLI; P.a. PIERGIORGIO ANGELINI

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria GABRIELLA CIACCI donatrice dell'accessione di riferimento

CIPOLLA DI SUASA



N° REPERTORIO: 48
inserita il 30.10.2008

FAMIGLIA: Liliacae

GENERE: Allium

SPECIE: cepa

NOME COMUNE: Cipolla

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comuni di Castelleone
di Suasa (AN)
e di San Lorenzo
in Campo (PU)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Nei Comuni di Castelleone di Suasa (AN) e di San Lorenzo in Campo (PU) da sempre esiste una attività florovivaistica di eccellente livello che risale al secolo scorso. Tale attività si è poi sviluppata nel tempo, soprattutto per l'impegno e la professionalità dei produttori interessati, cha hanno fatto della qualità il fondamento della loro attività, tanto da renderne una peculiarità florida e richiesta nei territori non solo limitrofi.
Nell'areale, al di qua ed al di là del fiume Cesano, si coltivava, specie in passato, la cipolla che si andava a vendere nei paesi limitrofi durante i mercati insieme ad altre specie ortive.
La cipolla di Suasa non è solamente un bulbo mangereccio ma diventa un modo per legare un territorio, due province e due comuni ad un rilancio di una produzione che sembrava perduta.
Nell'anno 2000 la cipolla di Suasa, con delibera di G.R. Marche è stata inserita nell'elenco regionale dei prodotti tradizionali. La necessità del recupero è emersa dopo che gli agricoltori del luogo, nel tempo, da produttori di bulbi si sono reinventati a riproduttori di seme commerciale, esponendo l'ecotipo di Suasa ad un continuo inquinamento genetico. Il C.R.A. ORA di Monsampolo del Tronto, nell'anno 2000, è stato incaricato di recuperare la varietà locale attraverso studio e selezione di materiale genetico reperito nel territorio considerato.

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nella zona riferibile ai Comuni di San Lorenzo in Campo (PU) e Castelleone di Suasa (AN) divisi tra loro dal fiume Cesano. Il primo disposto prevalentemente in pianura mentre il secondo arroccato sulla cima di un colle, a circa 300 m di altitudine. La diffusione riguarda, seppur parzialmente, anche i comuni limitrofi disposti lungo la valle del Cesano, come Barchi, San Lorenzo in Campo e Pergola. Trattasi di zone caratterizzate da terreni di carattere alluvionale, profondi e freschi.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *sviluppo determinato con 6-7 guaine fogliariche originano un falso stelo*

Portamento: *pianta a stelo fioraleeretto e cavo*

Altezza della pianta: *70 cm (da bulbo)110 cm (da seme)*

Bulbo: *tunicato di forma semibulbosacostituito dall'ingrossamento della partebasale delle foglie*

Colore bulbo: *tuniche esterne rosa-ramato, tuniche interne violacee*

Calibro bulbo: *67-77 mm*

Foglie: *guaine fogliari nella parte basaletrasformate in tuniche, parte distalefortemente appressate per formarelo stelo o "trombone".*

Epoca di semina: *prima decade di ottobre*

Tipo di semina: *a file semplici*

Distanza di semina: *30-35 cm*

Infiorescenza: *ad ombrella*

Fiori: *con tepali di colore variabiledal bianco al rossiccio*

Impollinazione: *entomofila,rara autogamia*

Epoca di fioritura: *fine maggio-prima decade di giugno*

Frutto: *capsula divisa in tre loculi*

Epoca di maturazione del seme secco: *ultima decade di luglio-primadecade di agosto*

Durata della produzione: *20 gg*

Produzione seme secco: *1,5- 2 q/ha*

Produzione bulbi: *30-40 t/ha*

Seme: *semi neri, lucenti, angolari,irregolari; peso 1000 semi 3-4 g*

Germinabilità del seme: *85 - 90 %*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie:*sensibilità alla peronosporaed all'alternariosi*

Utilizzazione: *bulbo allo stato fresco per alimentazione umana*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'ecotipo di Suasa si caratterizza come tipologia brevidiurna, con tuniche esterne rosacee, molto dolci, interne di colore vinaccio, di forma semibulbosa e di calibro medio-grosso. La varietà predilige terreni di medio impasto tendenzialmente sciolti ma si adatta anche a quelli argillosi purchè freschi, profondi, ricchi di sostanza organica, con buona disponibilità di acqua. È consigliabile un avvicendamento lungo (ogni 4-5 anni).
Predilige terreni con valori di pH tra 6 e 7. La semina si effettua nella prima decade di ottobre utilizzando la seminatrice di precisione in file distanti tra loro 25-35 cm tra le file e 10-15 cm sulla fila, utilizzando circa 10 kg/ha di semente.

Essendo una specie biennale stretta la produzione del seme avviene attraverso la messa a dimora di bulbi all'inizio dell'autunno in file distanti 40-50 cm e 15 cm sulla fila. Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature. La raccolta avviene allo stato di appassimento della parte aerea, a partire dalla prima decade di luglio. La produzione media di bulbi è di circa 30-35 t/ha. La cipolla di Suasa è indicata per il consumo fresco vista la sua scarsa conservabilità.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Cruda con il pane; Cruda in insalata con tonno; Cotta alla brace; Ingrediente per zuppe e minestroni; In umido con patate e peperoni; Teglia al forno; Frittata con cipolle; In umido con baccalà; Cipollata, con zucchine in padella.



Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. VALENTINO FERRARI

Riferimenti bibliografici: SPERANZINI L., Cipolle e cipollari: Comuni di San Lorenzo in Campo e Castelleone di Suasa, 2002.

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria ORSINI ANDREA - San Lorenzo in Campo (PU); Azienda Agraria LA TRADIZIONE di Berretta Mauro - Castelleone di Suasa (AN); Azienda Agraria RICCARDO BERLUTI - Castelleone di Suasa (AN)



CIPOLLA ROSSA PIATTA DI PEDASO



N° REPERTORIO: 73
inserita il 20.01.2014

FAMIGLIA: Liliaceae

GENERE: Allium

SPECIE: cepa

NOME COMUNE: cipolla rossa piatta di Pedaso

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Comune di Pedaso

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nel Parco naturale della Sentina, presso l'azienda agraria del signor Arturo Ferretti di Pedaso che la coltiva oramai da più di 50 anni. Pianta a ciclo di coltivazione biennale, provvista di radici superficiali e fascicolate che si sviluppano per lo più in orizzontale per 20-25 cm dal fusto. Segnalata la presenza di grandi appezzamenti di terreno coltivati a cipolla fin dalla fine dell'800, nel territorio di Pedaso. La stazione ferroviaria di Pedaso nei primi decenni dell'800 era un punto di partenza per la commercializzazione di un tipo di cipolla rossa che aveva la caratteristica di risultare piatta all'aspetto e molto dolce al sapore.
L'attività di piantumazione e vendita della suddetta cipolla era così sviluppata nel territorio di Pedaso, tanto che gli abitanti di questo paese venivano comunemente chiamati "PEDASINI CIPOLLARI". La coltivazione di questo tipo di cipolla è stata fiorente per tutta la prima metà del secolo, ma ha subito un arresto a causa della seconda Guerra Mondiale. Negli anni '60, viene riportato l'utilizzo di questa cipolla dal sapore particolare nella ricetta tipica della famosa Sagra delle Cozze. Il guazzetto di cozze famoso a livello nazionale ha come base proprio un trito di cipolle rosse. Negli anni '70 poi sembrava fosse andata persa la semente, ma grazie ad un agricoltore di Pedaso, tale Arturo Ferretti, il seme ha mantenuto le sue qualità e specificità. Il contadino ha custodito gelosamente questo seme provvedendo ogni anno al rimpianto.
Negli ultimi anni una piccola quantità di questo seme è stato consegnato all'AMAP Regionale che lo custodisce nella Banca del Germoplasma di Monsampolo.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Lunghezza max foglia: *70 cm*

Lunghezza minima foglia: *30 cm*

N° foglie: *7*

Tipologia: *cv brevidiurna (necessita di 12 ore di luce per bulbificare)*

Semina: *I decade di ottobre*

Raccolta bulbi: *I decade di agosto*

Peso medio bulbo: *160 g*

Forma bulbo: *semi-piatto*

Colore brattee esterne: *rosso*

Colore tuniche interne: *bianche con margine rosso*

Diametro polare bulbo: *4 cm*

Diametro equatoriale bulbo: *9 cm*



Caratteristiche organolettiche: *molto dolce e scarsa presenza di fattori lacrimatori*

Altezza stelo fiorale: *70 cm*

Colore fiori: *bianco*

Riproduzione: *allogama*

Frutto: *capsula trilobata con 2 o 3 semi per lobo*

Semi: *di forma irregolare, abbastanza piatti, neri e angolosi*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La parte commestibile è un bulbo, derivante dall'ingrossamento della parte basale delle foglie che crescono molto strette attorno al vero fusto chiamato "girello o disco", molto corto, fortemente appiattito perché gli internodi sono ravvicinati, largo 1-2 cm e posizionato sotto il livello del terreno.
Dall'apice vegetativo situato nella parte centrale del girello prendono origine le foglie.
Oltre all'apice vegetativo primario, si sviluppano altri apici (da 3 a 7), dai quali, nel secondo anno di vita, si sviluppano gli steli fiorali.
Le foglie sono composte da 2 parti di cui una basale tubolare detta *guaina* ed una di consistenza carnosa e provvista di cera detta lamina. Le guaine fogliari più interne *(tuniche)* sono sovrapposte, carnose e succulente e rappresentano la parte edule.

Lo stelo fiorale si forma nel secondo anno di vita della pianta; è vuoto al suo interno e termina con una spata che protegge l'infiorescenza ad ombrella di forma globosa, che si spacca quando i fiori si formano.
La fioritura è proterandra, i fiori sono di colore bianco e la fecondazione è prevalentemente entomofila.
- L'areale di riferimento del materiale reperito è caratterizzato da terreni prevelantemente sabbiosi considerata la prossimità del litorale marino (400 m circa).

UTILIZZI GASTRONOMICI

Ingrediente essenziale in tutte le cucine del mondo, è indispensabile per soffritti, sughi, salse, insalate e per molti piatti a base di carne e pesce.

Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. VALENTINO FERRARI

AGRICOLTORi CUSTODI: Società Agricola rASOterra - Altidona (FM); Azienda Agraria NUOVE RADICI - Altidona (FM); Azienda Agraria ANDREA FERRETTI - Pedaso (FM)

CIPOLLA ROSA DI SAN LEOPARDO



N° REPERTORIO: 119
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Liliacee

GENERE: Allium

SPECIE: Allium cepa L.

NOME COMUNE: Cipolla rosa di San Leopardo

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Recanati e Potenza Picena (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: presso l'azienda agraria di proprietà del Sig. Sbrollini Sabino e presso la Banca del Germoplasma Regionale allestita presso il CREA-OF di Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La storia della cipolla San Leopardo inizia circa 120 anni fa, tra la fine dell'800 ed i primi del '900, quando il colono Sig. Piccinini Saverio ha iniziato a coltivarla nei terreni di proprietà della Parrocchia di S. Agostino in via Spazzacamino di Recanati. Il Sig. Piccinini selezionava questa tipologia di cipolla di forma piatta e colore rosa, per produrre seme da utilizzare durante la fase di luna calante. Il Sig Saverio testimonia il grande interesse nei confronti di tale cipolla, al punto che veniva prenotata dai signorotti locali tramite i loro fattori con una cartolina postale inviata alla famiglia Piccinini in cui si richiedevano le piantine di cipolla e in risposta alla quale veniva specificato il periodo in cui le piantine potevano essere consegnate.
L'aumento della produzione e della notorietà della cipolla si ha quando il figlio del Sig. Saverio, Felice Piccinini, si trasferisce in località San Leopardo di Recanati, dove coltiva in regime di mezzadria, i terreni della parrocchia di S. Agostino di Recanati donati dai discendenti della famiglia Leopardi quale corrispettivo per la cura e mantenimento di una tomba artistica ubicata nel cuore della tenuta e all'interno della quale era stato sepolto il conte Carlo Leopardi, fratello del noto poeta Giacomo. Il Sig. Felice ha tramandato la coltivazione della cipolla al figlio Maurizio, il quale unitamente alla moglie Antonia, ha permesso la diffusione della cipolla potendo consegnare a domicilio anche nelle località più distanti, avendo a disposizione un'automobile in sostituzione della bicicletta del padre Felice.
L'attività della famiglia Piccinini nella tenuta San Leopardo termina nel 2006 ma grazie al rapporto di conoscenza e reciproca stima con la famiglia Sbrollini, la coltivazione della cipolla non si è mai arrestata e continua ancora oggi.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta*: circa 47 cm*

Foglie: *foglie cave e rigonfie nella parte inferiore*

Epoca di semina in pieno campo: *I/II decade di novembre*

Tipo di semina: *di precisione*

Densità di investimento: *50/60 pinte m^2*

Durata della produzione: *circa 20 gg*

Fiori: *proteandri raggruppati in un'infiorescenza semplice*

Frutto: *bacca triloculare contenente 2/3 semi*

Parte edule: *bulbo*

Conservazione del seme: *sottovuoto a -18/22 gradi C°*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *non accertate*

Energia germinativa: *8.1 Gg*

Germinabilità: *90 %*

Utilizzazione: *sia crudo che cotto*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'accessione oggetto di studio è una cipolla poco soggetta a rifioritura con apparato radicale fascicolato che si espande fino a 25-30 cm di profondità. In virtu' di questa caratteristica morfologica, occorre opportunamente irrigare, anche quando lo stress idrico interessa solo la parte più superficiale del franco di coltivazione.
La parte edule, il bulbo, è caratterizzato dall'ispessimento carnoso delle foglie basali e dalla presenza di foglie esterne sottili che a maturazione commerciale si disidratano risultando cartacee al tatto
La cultivar locale presenta tuniche di colore tendenzialmente violetto/rossastro, ma si osservano anche bulbi con tuniche esterne di colore rosa tendente al dorato, che evidenziano la presenza di una quota di variabilità genetica. La sezione trasversale del bulbo appare di colore bianco con striature rosso violette.
Data la proterandria dei fiori e conseguente allogamia è opportuno distanziare spazialmente da altre varietà di cipolla, le piante destinate alla produzione di seme.
La cipolla di San Leopardo, si adatta perfettamente in terreni di medio impasto, freschi e con un buon tenore di fertilità; condizioni pedoclimatiche tipiche delle zone locali di coltivazione.
La lavorazione del terreno prevede l'aratura ad una profondità di circa 35-40 cm ed un paio di lavorazioni secondarie per sminuzzare il terreno. Il seme viene messo a dimora ad una profondità di circa 3-4 cm avendo cura di effettuare una successiva e adeguata rullatura per far aderire meglio il terreno al seme. Per quanto riguarda la concimazione, è buona norma orientarsi sulle produzioni ottenute in precedenza per ripristinare la fertilità ed intervenire in modo appropriato considerando che il maggior fabbisogno di azoto va dalla germinazione all'ingrossamento del bulbo, mentre il fosforo e il potassio sono necessari nelle tre settimane che precedono la raccolta.
La maturazione commerciale avviene quando le foglie iniziano ad ingiallire e curvare verso terra per la perdita di turgidità. I bulbi estratti dal terreno, vengono lasciati sul campo per circa una settimana, fino alla completa essicazione delle radici, dopo di che si provvede al loro condizionamento per il consumo fresco o per la conservazione.

UTILIZZI GASTRONOMICI

La possibilità di valorizzazione di questa cultivar locale, dipende soprattutto da una rinnovata diffusione nei mercatini della zona e non. Grazie alle sue caratteristiche organolettiche che arricchiscono le pietanze, si offre a molteplici impieghi in zuppe e secondi a base di carne o pesce.
L'utilizzo del prodotto crudo è sicuramente da incentivare sia per il gusto sufficientemente dolce e il basso fattore lacrimale, anche per l'elevato contenuto in sali minerali e vitamina C che andrebbero persi con la cottura e che conferiscono a questo ortaggio, una grande valenza salutistica.

Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dr. GABRIELE CAMPANELLI; P.a. PIERGIORGIO ANGELINI

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria SBROLLINI SABINO soggetto proponente e proprietario dell'azienda agraria dove la cultivar locale viene coltivata.



ANICE VERDE DI CASTIGNANO



N° REPERTORIO: 55
inserita il 14.09.2010

FAMIGLIA: Umbrelliferae

GENERE: Pimpinella

SPECIE: anisum L.

NOME COMUNE: Anice Verde

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA: Ecotipo di Castignano

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Castignano (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Il suo nome deriva dalla voce latina "anisum", la quale variò nel termine greco "anison" che viene da "anisos" che significa: non uguale; questo appellativo venne dato alla pianta in quanto è molto simile alla cicuta dalla quale si lascia contraddistinguere soprattutto per il colore, le dimensioni e l'odore. (§ Bice Bellomaria).
L'anice verde è una pianta erbacea annuale originaria dell'Oriente, essa si trova prevalentemente in Asia minore, India, Nord-Africa, nei territori dell'ex Unione Sovietica e Messico; ed è coltivata nella maggior parte del territorio europeo in particolare nel bacino del Mediterraneo (Grecia, Italia, Tunisia, Malta, Francia e Spagna).
Riferimenti storici certi indicano che l'uso dell'anice come aromatizzante ha origini antichissime (fin dai tempi dei Faraoni e dei Babilonesi); infatti mentre Ippocrate lo consigliava per sciogliere il muco nelle affezioni respiratorie, Teofrasto diceva che tenere dei semi accanto al letto era fioriero di dolci sogni; Celso e Galeno riconoscevano all'anice virtù eccezionali, lo consigliavano contro i dolori intestinali, l'itterizia e gli avvelenamenti; Pitagora considerava il pane cotto con i frutti di anice, ingrediente favorito dalla cucina romana.
Dioscoride nel 3° libro "De Materia Medica" così lo descrive: *"fa buon fiato, alleggerisce i dolori, provoca l'orina, ha virtù di risolvere. Bevuto da gli idropici, toglie loro la sete. E' buono ai morsi e punture dei velenosi animali. Giova alle ventosità, ristagna i flussi del corpo e dei mestrui bianchi delle donne, genera il latte nelle poppe; fortifica al coito. Fattone profumo al naso, alleggerisce i dolori di testa. Medica le percosse alle orecchie prima trito con l'olio rosado e poscia distillatovi. Lodasi per primo in bontà quel di Candia, e dopo quel d'Egitto"* (Mattioli 1568) (§ Bice Bellomaria).
Da sempre l'anice ha avuto una grande importanza economica tanto da essere avvicinato ad altre specie commerciali usate nell'alimentazione quali i cereali, la vite, gli ortaggi, la frutta, l'olivo. La larga diffusione e la rilevante importanza economica dell'anice erano certamente fondate sul grande consumo che se ne faceva come aromatizzante dei cibi, del vino e delle bevande.
I Romani già in epoca precristiana bevevano acqua, vino e anice e perfezionarono il *"vinum hippocraticum"* aggiungendovi dell'anice per il suo potere dissetante e quindi utile nei climi caldi e temperati.
L'anice inoltre era uno dei 36 ingredienti del *"mithridatium"*, bevanda medicamentosa formulata da Crateva, medico di Mithridate. Consumo di anice negli alimenti dell'antica Roma è testimoniato da scoperte fatte nei collettori del Colosseo e di alcune ville.
È stato riscontrato l'uso di anice anche in Iran, mille anni prima di Cristo ed in Inghilterra e Germania fin dall'epoca alto medioevale. I ritrovamenti che oltre a testimoniare il largo impiego alimentare dell'anice offrono lo spunto per ipotizzare un suo utilizzo anche nelle bevande, cosa che giustificherebbe la larga diffusione, in periodi successivi, degli enoliti anisati. *Secondo Plinio l'anice curava le indigestioni, provocava un dolce sonno, freschezza al viso e attenuava le rughe dell'età, ne faceva in definitiva una "panacea". Gli Arabi lo trovavano insuperabile come digestivo e per combattere la sciatica e lo consigliavano alle nutrici per avere latte in abbondanza. Carlo Magno, convinto che non si potesse vivere senza anice, raccomandava di coltivarlo e, per suo conto, lo fece piantare senza economia negli orti imperiali di Aquisgrana. Dai "Capitolari" (la più importante raccolta di ordinanze o leggi medioevali) di Carlo Magno, infatti emerge che l'estratto di anice era una delle spezie ammesse al traffico commerciale con l'Oriente (da Legnano e Pomini) (§ Bice Bellomaria)* Sull'anice, dai tempi antichi ai giorni nostri molti autori si sono espressi: storici, ricercatori, narratori, poeti e anche autori di canzoni fornendoci innumerevoli e importanti indicazioni. Nel "REGIMEN SANITATIS SALERNI - FLOS MEDICINAE" -un manoscritto dell'XI-XII secolo- dopo aver trattato nel Caput I. *"De remediis generalibus"* le regole da rispettare per una vita in salute, si analizzano la qualità di diverse piante officinali ed al Caput L. l'aniso:

Caput L. DE ANISO	Capo L. DELL'ANICE
Emendat visum, stomacum confortat anisum, Copia dulcoris anisi sit melioris.	*Gli occhi l'anice avvalora e lo stomaco ristora, Fra' sue specie quella apprezza, In cui trovi più dolcezza.*

È fatta menzione dell'anice nei Trattati di Botanica, Farmacologia e Igiene tra cui "L'Erbario Novo" (1585) e "Il Tesoro della Sanità" (pubblicato post mortem 1630) di Castor Durante. La provenienza dall'Oriente del liquore fatto con l'anice verde "Mistrà", tuttora in uso nelle nostre località, infatti si rifà ad una città fortificata nel Peloponneso meridionale, alle pendici del monte Taigeto vicino all'antica Sparta, che si chiamava appunto Mistra o Mistrà (in greco Μὐστρας, Μυζηθρὰς *Mizithras* o *Myzithras* nella cronaca di Morea), città che nel 1687 venne conquistata dai Veneziani i quali scoprirono l'ouzo (liquore all'anice) e lo portarono in patria battezzandolo con il nome della città. Nelle Marche alla fine del 1700 l'anice è una spezia di largo consumo, ed è tra le merci più commercializzate. Giovanni Visconti-Venosta (1800) nella sua ballata "La partenza del crociato" associa al militare in partenza per la difesa della Terra Santa la dotazione de "la fiaschetta del mistrà"; certamente per la caratteristica riconosciuta all'anice di avere potere dissetante e quindi utile nel caldo viaggio di trasferimento. I versi della ballata in tono burlesco, meglio conosciuta come **"La ballata del Prode Anselmo"** recitano: *"La sua bella che abbracciollo, gli diè un bacio e disse và e gli pose ad armacollo la fiaschetta del mistrà"*. Tra gli altri autori più moderni che hanno fatto citazioni sull'anice ci sono: Gabriele D'Annunzio che definisce l'anice *"fortigno"*, il Pascarella, il Panzini, il Moretti, il Pasolini, il Volponi ed infine Grazia Deledda e il Govoni. Il ripetuto interesse di tanti e illustri autori di tutti i tempi verso l'anice e gli enoliti anisati testimonia la grande importanza sia delle specie vegetali che degli enoliti anisati che ne derivano.

AREA DI DIFFUSIONE

I frutti d'anice verde si differenziano a seconda della località di produzione e quelli in commercio possono essere così classificati: *Anice d'Italia, di Spagna e di Malta:* sono i migliori con frutti di media grandezza e di colore verde-cenerognolo; *Anice d'Albi o francese* con frutti di media grandezza, di colore verde bianchiccio e con aroma molto pronunciato; *Anice di Tunisia* con frutti verdi dal sapore più dolce; *Anice di Russia* con frutti piccoli, nerastri, poco ricercato.
È tra metà Settecento e metà Ottocento che si svolgono le più intense attività di scambio di cui l'anice è oggetto grazie all'uso molteplice e diffuso sia del prodotto naturale sia dei suoi derivati.
In Italia, l'anice verde cresce spontaneamente in Sicilia e le coltivazioni sono concentrate maggiormente in Emilia (tra Cesena e Forlì) e Toscana. Nelle Marche ed in particolare il Piceno c'è una coltivazione diffusa, ma non intensiva in quanto la produzione era finalizzata agli autoconsumi familiari.
Nel Piceno l'Anice verde viene coltivato prevalentemente nei Comuni di Castignano e di Offida, ed il seme prodotto e raccolto a mano nelle colline di Castignano, (ahimè ancora per poco), è più ricco di profumi e sapori: è pieno di dolcezza, soprattutto perché -grazie all'esposizione soleggiata dei terreni, al clima leggermente ventilato seppure riparato dal vento ed alla particolarità dei terreni leggeri, fertili e ben lavorati e ben drenati contengono una percentuale di anetolo notevolmente superiore a quella degli altri siti.
La coltivazione dell'anice a Castignano risale alla seconda metà dell'800, quando Silvio Meletti pensò di sfruttare a scopo industriale l'estratto dei frutti per la produzione di liquore. Fino al 1948 l'anice di Castignano, veniva venduto totalmente alla Ditta Meletti di Ascoli per la famosa Anisetta, la cui produzione industriale ha avuto inizio nel 1870 (D'ANGELI, 1981)

A Castignano l'anice *(si è già accennato all'eccezionalità del suo aroma; del resto esami chimici hanno confermato che i frutti castignanesi hanno una resa in essenza del 4,6% ed una concentrazione di anetolo del 94%)* cominciò ad essere coltivato intensamente nell'ultimo trentennio dell'Ottocento (1870), perchè sorsero dei liquorifici come quello della Anisetta Meletti (Ascoli Piceno), dell'Anisina Olivieri (Porto San Giorgio) e del Mistrà Varnelli (Alto Maceratese) e l'apice della produzione si ebbe nel periodo tra le due guerre dove è stata accertata una produzione anche di 80 q annui.
In effetti, se l'Anisetta è finita sulle ali della Fama, lo deve all'anice di Castignano.
Oggi la produzione si è ridotta in quel di Castignano a quantitativi di 50 kg, grazie all'opera di due tenaci agricoltori.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *sviluppo determinato*

Portamento: *eretto con fusto cilindrico vuoto e solcato*

Altezza della pianta: *30-50 cm*

Radice: *fittonante*

Foglie: *basali reniformi ed inciso dentate, caulinari alterne e pennatosette, superiori lineari*

Fiori: *bianchi riuniti in ombrelle*

Infiorescenza: *ombrella composta da 8-10 raggi*

Frutto: *diachenio piriforme costituito da due metacarpi verde-grigi e solcati da 5 costicine lineari.*

Epoca di semina: *prima decade di marzo*

Tipo di semina: *a file semplici*

Sesto di semina: *50 cm tra le file; 5-10 cm sulla fila*

Impollinazione: *prevalentemente entomofila. Rara autogamia*

Epoca di fioritura: *terza decade di giugno- prima decade di luglio*

Epoca di maturazione del seme secco: *prima- seconda decade di agosto*

Durata della produzione: *10 gg*

Produzione seme secco: *8-10 q/ha*



Seme: *peso 1000 semi g 3*

Germinabilità del seme: *85 - 90 %*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *eccellente resistenza. Segnalati rari sintomi assimilabili a virosi.*

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

L'ecotipo di Castignano, pur adattandosi a vari tipi di terreni, predilige tendenzialmente quelli argillosi, calcarei, anche tendenzialmente calanchiferi. Non è necessaria una buona disponibilità di acqua. La semina si effettua entro la prima decade di marzo, dopo una buona preparazione del terreno, affinato dalle gelate invernali ed una concimazione di fondo, possibilmente con un misto- organico. Non necessariamente occorre la seminatrice di precisione purchè si utilizzino distanze tra le file di 50 cm sulla la fila di 5-10 cm, utilizzando circa 3 Kg di seme/ha. Le cure culturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature manuali. Sconsigliate abbondanti concimazioni di copertura azotate per evitare rigogli vegetativi. Non sono segnalate particolari avversità di natura fungina o attacchi di parassiti animali. La raccolta avviene allo stato di appassimento della parte aerea, a partire dalla prima decade di agosto, tramite taglio della pianta secca con successiva battitura manuale. Alternativo, seppur raro, il ricorso alla trebbiatura meccanica. La produzione media di semi (acheni) è di circa 8-10 q/ha. L'utilizzo prevalente dell'anice riguarda i semi sia allo stato secco per industria dolciaria sia come in gradienti per infusi o liquori. Conosciuto anche l'utilizzo delle foglie della pianta fresca.

LE PROPRIETÀ DELL'ANICE VERDE

Le proprietà dell'anice verde sono molteplici e Carlo Magno era "*convinto che non si potesse vivere senza anice e raccomandava di coltivarlo*". L'anice verde ha azione ANTISPASMODICA, BALSAMICA, SECRETOLITICA, utile nella DISPEPSIA, negli SPASMI gastrointestinali (l'azione carminativa dell'anetolo aiuta e stimola la digestione), nel METEORISMO, nel CATARRO, fluidifica le secrezioni dell'apparato respiratorio ed è di aiuto nella TOSSE, nella BRONCHITE, nell'ASMA. La presenza del dianetolo e del fotoanetolo - simili all'estrogeno femminile stimolano le secrezioni ghiandolari, compresa la produzione lattea (Azione SECRETOLITICA e GALATTOGOGA); ed in questa blanda azione ESTROGENICA è utile anche nei disturbi della menopausa e della prostata.
Le tisane a base di anice verde danno un sapore gradevole al latte materno ed esercitano una azione sedativa e antispasmodica anche nel lattante. L'azione spasmolitica e balsamica, è attivata dalla presenza del creosolo e dell'alfa-pinene che, facilitando la fluidificazione delle secrezioni delle vie aeree superiori e l'espettorazione, costituisce rimedio bechico per tosse, bronchite, asma. I semi sono dei validi regolatori dei processi digestivi ed efficaci carminativi, specie sulla peristalsi, la loro azione antispastica ne giustifica l'impiego terapeutico nella DISPEPSIA, nel meteorismo, migliora i processi digestivi, aumentando la secrezione salivare e gastrica. A dosaggi elevati ha anche proprietà antisettiche che contribuiscono ad inibire il formarsi di processi fermentativi a livello gastrointestinale, come l'aerofagia, la flautolenza.
L'Anice può essere di aiuto per combattere la ASTENIA accompagnata da CEFALEA e AFFATICAMENTO CEREBRALE, (anche se le proprieta' carminative dell'Anice sono meno potenti di quelle del CUMINO o del FINOCCHIO).

UTILIZZO IN GASTRONOMIA

L'uso dell'Anice in cucina mediterranea è frequente, pertanto si riportano qui di seguito alcune utilizzazioni locali che venivano fatte dell'anice:

DECOTTO DI ANICE

Far scaldare l'acqua, quando comincia ad essere calda mettere qualche cucchiaio di semi (con il tempo si individua la dose preferita per dolcezza), portare in ebollizione e lasciare qualche minuto a bollire. Spegnere e lasciare riposare per 10-15 minuti. Filtrare con un passino, dolcificare con miele e servire caldo.



LATTE DI ANICE (tosse e raffreddore)

Pestare un cucchiaio di semi di anice e mettere in infusione in 1/2 litro di latte bollente. Lasciare in infusione ancora per 5 minuti sul fuoco bassissimo.

CIAMBELLINE DOLCI ALL'ANICE

Una tazza (da latte e caffé) di vino bianco, una di zucchero ed una d'olio di oliva, 50 gr. di anice, e la farina q.b.

LIQUORE ALL'ANICE

Lasciare macerare per 40 giorni in 1 litro di acquavite 40 g di semi pestati, 500 g di zucchero e cannella.

MISTRÀ

Distillare 50 litri di vino aggiungendo 1/2 Kg di frutti d'anice. Molti, per far perdere la secchezza tipica dell'anice, aggiungono scorza d'arancio, cannella, noce moscata, mele; altri aggiungono la menta, oppure la liquirizia.

Scheda elaborata da:

CREA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. VALENTINO FERRARI

Riferimenti bibliografici: D'ANGELI L.,(1981) : L'anice tra Castignano e Ascoli Piceno. Proposte e ricerche, Univers. Studi Urbino: 172-73. BELLOMARIA B., (1982): La coltivazione dell'anice verde a Castignano (Ascoli Piceno). - Natura e montagna 4:87-90. BALENA S.-RODILOSSI A., (1984): CASTIGNANO Storia-Cultura-Tradizioni: L'ANICE (pag.349), L'ANISETTA (pag. 350). Verona. Editrice Il Segno.

AGRICOLTORI CUSTODI: Azienda Agraria VILLA FRANCO - Castignano (AP); Azienda Agraria CARBONI SETTIMIO - Castignano (AP); Azienda Agraria "FIORENIRE di COCCI POMPILIO FRANCESCO e COCCI CARLA" - Castignano (AP); Azienda Agraria "TENUTE IANNI CORRADETTI di IANNI FRANCO" - Castignano (AP)-

CAPPERO RUPESTRE
accessione di BORGO CISTERNA



N° REPERTORIO: 70
inserita il 03.05.2013

FAMIGLIA: Capparaceae

GENERE: Capparis

SPECIE: rupestris

NOME COMUNE: Cappero

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
Cappero rupestre di Borgo Cisterna

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Località Cisterna - Macerata Feltria (PU)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Originario del nord Africa e di alcune aree dell'Asia, il Cappero si è diffuso nel bacino del Mediterraneo attraverso gli Arabi, a partire dal XVI secolo.
Già noto ai Greci ed ai Romani sia per le proprietà medicinali sia per quelle aromatiche in cucina, oggi è coltivato in quasi tutte le zone temperate del mondo dall'Europa all'Australia, compreso alcune isole del Pacifico.
Del cappero ne parla Ippocrate (considerato il Padre della medicina 460 - 377 a. C.) per le sue proprietà medicinali; ne parla il filosofo Aristotele (384 a.C. - 322 a.C.) e Teofrasto (371 a.C. - 287 a.C) filosofo e botanico greco; ne parla Dioscoride (40d.C. circa - 90d.C. circa) nel suo "De materia medica" (II, 204), indicandone i diversi usi terapeutici; inoltre ne parla Plinio il Vecchio (23/24-79 d.C.) nel suo "Naturalis historia" (XIII, 127), in cui ne esalta l'uso come alimento.
Oltre all'impiego in cucina per cui già nel Medioevo i capperi salati o sott'aceto raggiungevano la Polonia e la Russia., il cappero, già apprezzato come pianta medicinale da Galeno e Columella, viene valorizzato dal medico senese Mattioli nel XVI secolo, il quale ne afferma l'utilità per calmare i dolori della sciatica, lenire i dolore di denti, guarire le ulcere. Inoltre alla corteccia della radice sono attribuite proprietà antiartritiche, astringenti, diuretiche e toniche.
Contro la stranguria (estrema difficoltà ad urinare) Catone riporta la ricetta di un vino medicato a base di capperi e ginepro pestati. Columella consiglia la radice del cappero con aceto come antielmintico per cavalli.
Tipica di regioni secche e calde, Il suo aerale naturale sono le zone del Mar Mediterraneo. In particolare la ritroviamo in Africa (Marocco, Algeria, Egitto e Tunisia); in Europa e più precisamente in Spagna (Almeria, Granada e Isole Baleari), in Francia (Provenza), in Italia (in particolare in Sicilia, nelle isole di Salina e di Pantelleria), in Grecia e Dalmazia; in Asia minore la ritroviamo a Cipro e nelle zone costiere del Mar Nero ed in Iran.
In Italia cresce spontaneo in quasi tutta la penisola, anche in alcune zone del Nord, ma è tipica del Meridione e delle Isole (Salina , Pantelleria etc), dove si può trovare anche in alta collina ma è più frequente su terreni calcarei, vecchi muri e rocce verticali, in luoghi pietrosi e aridi e ben esposti, per lo più delle regioni costiere. Quindi l'habitat della pianta è rupestre o ruderale dove masce spontaneamente ma la sua coltivazione non è sempre facile.
Il motivo per cui possiamo ritrovarla sopra i muri è dovuto al fatto che geghi *(Tarentola mauritanica)* e lucertole *(Podacris sicula)* sono ghiotte degli essudati zuccherini del frutto e quindi ingerendoli, ingersicono anche i semi che passano indenni attraverso il loro apparato digestivo e sono espulsi con la defecazione ed è in questo modo che le piante si propagano e si ritrovano nei posti più impensabili.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

All'interno del genere Capparis ritroviamo oltre 250 specie, tra le quali a specie **Capparis rupestris**, comunemente conosciuta come cappero (ed in particolare cappero spinoso), tipica delle zone a clima mediterraneo.

Si tratta di una pianta perenne suffruticosa, vale a dire con una parte basale legnosa sulla quale si formano ogni anno nuovi germogli che non lignificano ma restano come rami erbacei e che, alla fine della buona stagione, si seccano per ricrescere l'anno successivo.
Il **fusto** può presentarsi cespitoso, prostrato o pendente, ma in ogni caso non supera i 50 cm di altezza.
Le **foglie** decidue o semidecidue sono semplici, alterne, coriacee, di colore verde intenso e forma da ovata

a ellittica con apice appuntito, cordate (cuoriformi) di circa 3 cm di lunghezza e 2 cm di larghezza, provviste di un picciolo alla cui base si formano due stipole trasformate in spine **(subsp. spinosa)** mentre esistono varietà, come quella in oggetto, che ne sono prive **(subsp. rupestris)** o le hanno appena abbozzate. Esiste un'altra specie, la **Capparis ovata** il cui nome comune è cappero peloso, più frequente nelle regioni meridionali d'Italia ma comunque meno comune della precedente e dalla quale si differenzia per il fatto che le foglie più giovani sono molto pelose.
I **fiori** del cappero sono ermafroditi, solitari, profumati, di colore bianco rosato presentano 4 sepali e 4 petali oblunghi ovali, con margine ondulato, di colore bianco o bianco-rosato, lunghi circa 3 cm con al centro numerosi stami lunghi 3-6 cm rosso-violacei soprattutto nella parte apicale, mentre il pistillo è portato da un peduncolo molto lungo. Nascono all'ascella delle foglie su un peduncolo lungo 3-7 cm, iniziano a dischiudersi nel tardo pomeriggio e concludono il loro ciclo nel pomeriggio successivo, Sono molto grandi ed appariscenti e raggiungono i 5-6 cm di diametro. La pianta fiorisce a partire dal mese di maggio e per tutto il periodo estivo e fino all'inizio dell'autunno se presente una buona umidità ambientale.
La parte edule che conosciamo e che tutti noi apprezziamo e che comunemente chiamiamo cappero, sono i boccioli fiorali ancora chiusi, che conservati sotto sale o sottoaceto sono un eccellente completamento di numerose pietanze.
Il **frutto** è una bacca ovato-oblunga di colore verde scuro, lunga fino a circa 4 cm, contenente 40-60 semi da reniformi a globosi, di 3-4 mm di diametro, di colore bruno rossastro.
Specie resistente ai venti e alla salsedine, predilige suoli assolati, pietrosi, poveri, ma drenanti, dove poche altre piante potrebbero sopravvivere.
Inoltre la pianta sviluppa col tempo un esteso apparato radicale che si estende in profondità, utile quindi anche alla stabilità del suolo.
Come pianta ornamentale può essere coltivata all'aperto e in pieno sole in aree con scarse piogge concentrate nel periodo invernale, come quelle a clima mediterraneo, su suoli alcalini curando particolarmente il drenaggio. Infatti il cappero non sopporta ristagni prolungati e, anche se è in grado di resistere sia a basse temperature, fino a circa - 8°C a livello radicale, gela se la terra in cui radica è intrisa d'acqua.
Per tale motivo attecchisce bene nei muri in quanto all'interno di essi si hanno temperature miti e costante umidità in grado di garantire una giusta riserva di acqua senza ristagni. Una posizione ventilata favorisce la giusta asportazione dell'acqua in eccesso. Resiste anche alle alte, anche oltre 40°C.
Si adatta pure alla coltivazione in vaso, preferibilmente sospeso, con le stesse modalità prima indicate, da riparare in inverno, se il clima non consente la permanenza all'aperto, in luogo luminoso, asciutto e ventilato.

POTATURA

Per mantenere le piante compatte e favorire una abbondante fioritura, che avviene esclusivamente sui rami dell'anno, si effettuata ogni inverno, quando la pianta è in riposo, una drastica potatura.

RIPRODUZIONE

La riproduzione sia da seme che da talea presenta una certa difficoltà.
La germinazione dei semi è lenta con percentuali mediamente piuttosto basse, sono da preferire i semi freschi perché quelli secchi presentano un periodo di dormienza variabile che può essere interrotto, nelle coltivazioni industriali, immergendoli in acido solforico opportunamente diluito o mediante stratificazione a freddo.
I semi vanno posti a una profondità di 3-5 cm in substrato sabbioso ad una temperature di 20-22°C; appena germinate, le piantine vanno poste in una posizione quanto più luminosa possibile, o in mancanza, se in ambiente protetto, sotto luce artificiale, o all'esterno in posizione assolata, dove il clima lo consente. Anche la riproduzione per talea non è facile, si effettua in estate



usando robuste talee erbacee di un anno o semilegnose, lunghe circa 8 cm, con due foglie, l'uso di ormoni radicanti può aumentare la percentuale di radicazione; fino a radicamento vanno tenute in ambiente umido, ma senza acqua stagnante. Una radicazione di talee intorno al 70% è considerata buona.
Nei primi anni di impianto, finché non hanno costituito un buon apparato radicale, devono ricevere un minimo di cure, in particolare attente innaffiature essendo piuttosto sensibili al secco prolungato.

CARATTERISTICHE GENERALI
var. Cisterna

La varietà oggetto di analisi e registrazione appartiene alla specie **Capparis spinosa L.** comunemente conosciuta come cappero ed in particolare alla **subsp. rupestris** e ne presenta tutte le caratteristiche sopra descritte.
Si possono comunque evidenziare alcune differenze di varianza locale, di seguito descritte:

Le **foglie** differiscono per la loro evidente maggiore densità sul ramo ed a volte moto coriacee. Tale maggior numero di foglie può essere dovuto alla necessità di catturare maggior luce a latitudini più a nord del consueto e sicuramente alla necessità di poter far evaporare con più facilità l'umidità in eccesso visto che il clima del Montefeltro non è sicuramente secco ed arido.

I **boccioli floreali** (il cappero utilizato in cucina) presentano, rispetto al cappero di Pantelleria, una forma leggermente più tonda e schiacciata sui lati con le brattee ben evidenti e gonfie, il colore è di un verde più chiaro. Al palato appare leggermente diverso per un retrogusto mandorlato.

Il **frutto**, una bacca ovato-oblunga di colore verde scuro, può raggiungere una lunghezza anche di 5-6-cm, un pò di più rispetto a quelle già riconosciute.
Questa varietà ha attecchito facilmente nei muri dell'antico borgo di Cisterna e di Piagniano, forse portata, già molti decenni fà, da qualche uccello migratorio che, defecando in qualche anfratto, ne ha depositato i semi protetti dal loro duro sclerozio, inattaccato dagli enzimi intestinali dell'ospite.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

TECNICA COLTURALE

Il cappero è una pianta rustica che cresce in zone esposte a sud, assolate, ma al riparo dai venti freddi. Non ha particolari esigenze in fatto di terreno infatti cresce molto bene tra le rocce ed i sassi ma preferisce terreni sciolti e ben drenati . E' molto resistente al vento ed alla siccità grazie al suo apparato radicale che si insinua molto in profondità nel terreno.
È una pianta che viene allevata in aridocoltura, vale a dire senza l'apporto di acqua di irrigazione.

IMPIANTO DI UN CAPPERETO

Il terreno richiede adeguate preparazione in quanto il cappero è una pianta perenne e deve quindi essere sistemato in modo da consentire le opportune lavorazioni annuali.
È importante realizzare all'impianto uno scasso profondo di circa 50-60 cm questo perchè le radici del cappero si spingono molto in profondità. Contemporaneamente sarebbe opportuno fare anche una buona concimazione di fondo apportando soprattutto ossido di potassio ed in misura minore anidride fosforica e più superficialmente Azoto.
Il periodo migliore per impiantare una coltivazione di capperi è sicuramente tra gennaio e febbraio perchè in questo periodo il terreno è ancora molto umido e quindi idoneo all'attecchimento delle giovani piantine.
I sesti d'impianto dovranno essere 2,0 m x 2,0 m oppure 2,5 m x 2,5 m tra le file e lungo le file (circa 1000-2000 piante per ettaro).
Le piantine dovranno essere collocate ad una profondità di circa 35 cm, potando leggermente l'apparato radicale e liberando la pianta di tutta la parte aerea con una drastica potatura, eliminandola a circa 3 cm al di sopra del colletto della pianta.
In considerazione del fatto che l'impianto si effettua quando ancora si è nel periodo invernale, sarebbe preferibile coprire del tutto la piantina con uno strato leggero di terra (circa 1 cm) per proteggerle da eventuali gelate e dai venti freddi.
Mediamente saranno necessarie da due a tre irrigazioni durante il primo anno d'impianto.
Un cappereto dura circa 20-30 anni.
Quasi per metà dell'anno il terreno che ospita le piante di cappero non richiede lavorazione (all'incirca da settembre a gennaio) in quanto le piante sono in riposo vegetativo e le parti erbacee sono secche. In questo



periodo è opportuno lasciare che le erbe infestanti prolifichino per essere poi interrate con le prime lavorazioni, apportando, in questo modo, una buona quantità di sostanza organica, utile alla crescita delle piante.
A partire dal mese di gennaio si iniziano le lavorazioni superficiali del terreno per interrare le erbacce.
Questa pratica, normale per tutte le colture, diventa molto importante per il cappero in quanto essendo una coltura che viene condotta in asciutto, mantenere le infestanti significherebbe lasciare delle temibili concorrenti per il possesso della poca acqua presente nel terreno.

POTATURA

Il cappero è una pianta che va potata con cura alla fine dell'inverno (gennaio-febbraio). Si deve tagliare solo il legno secco ed i succhioni, vale a dire quei rami vigorosi che non producono fiori ma che sottraggono linfa alla pianta.
Bisogna inoltre potarla in modo da lasciare numerosi rametti lunghi circa mezzo centimetro in quanto il cappero fiorisce solo sui rami emessi nell'anno. Prima dei due anni di età la pianta non si pota.

CONCIMAZIONE

Ogni anno, verso la fine dell'inverno (gennaio-febbraio) sarebbe opportuno distribuire un concime complesso equamente bilanciato in Azoto, Fosforo e Potassio.

FIORITURA

Il cappero fiorisce a partire dalla tarda primavera e per tutto il periodo estivo, sui rami del primo anno.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE

La raccolta dei boccioli fiorali viene effettuata a mano, nelle prime ore del mattino, a partire dalla tarda primavera e fino agli inizi dell'autunno.
La pianta ricaccia in continuazione nuovi boccioli ogni 7-10 giorni, pertanto la raccolta dovrà seguire lo stesso

ritmo. Tanto più sono piccoli, tanto più sono pregiati.
Mediamente un ettaro di cappereto produce dai 12 ai 18 q per stagione ed una singola pianta può produrre da 1 a 9 kg all'anno di boccioli fiorali in funzione della sua salute e dell'età (maggiore è l'età maggiore sarà la resa). Il bocciolo fiorale appena raccolto non può essere usato tal quale ma va prima salato per togliere l'amaro e successivamente lavato e solo allora può essere conservato in strati di sale oppure sottoaceto.
Nella conservazione che si intende adottare occorre tenere presente che la conservazione sotto aceto fa perdere al cappero parte del suo aroma.
Le fasi di lavorazione del cappero fresco, sono sostanzialmente uguali tra le diverse zone di produzione.
Di seguito i valori nutrizionali per 100 grammi di capperi in scatola:

VALORE ENERGETICO	23 Kcal
CARBOIDRATI	5 g
GRASSI	1 g
PROTEINE	2 g
Fibre	3 g
Colesterolo	0 mg
Sodio	2964 mg (123% RDA)

I capperi sono una discreta fonte di *proteine, vitamina A, vitamina E, vitamina C, vitamina K, riboflavina, folati, niacina, calcio, manganese, ferro, magnesio e rame.*
Durante il processo di fermentazione, che dura intorno a 40 giorni, si formano le sostanze (isotiocianati) che danno le note caratteristiche organolettiche; sono inoltre presenti molti principi attivi, tra cui il più abbondante è la rutina, o rutoside, un flavonoide dalle proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e antitumorali, contenuto prevalentemente nella corteccia.
In campo erboristico viene utilizzata la scorza del cappero che contiene un glucoside amaro (capparirutina) con proprietà diuretiche ed antiartritiche.
Nel nord dell'Africa, le popolazioni berbere, mescolano insieme capperi e miele per ottenere una crema cosmetica contro l'invecchiamento e l'aridità della pelle. Questa proprietà sembrerebbe legata alla capparirutina.

USO IN CUCINA

I capperi sono un alimento tipico della cucina italiana che rientrano in tantissime ricette. Per il loro aroma sono utilizzati in numerose pietanze a base di carne, pesce e pasta. Il particolare aroma e il sapore leggermente piccante che ricorda la mostarda, è utilizzato per preparare salse, in antipasti, per aromatizzare carni, pesci e insalate, Il cappero è componente insostituibile di tante pietanze tipiche della cucina mediterranea; anche il frutto, dal sapore lievemente piccante ma più delicato rispetto al bocciolo fiorale, viene utilizzato in cucina, ma in misura minore.
Tradizionalmente viene utilizzato per condire il pesce o per essere consumato crudo come una qualsiasi verdura, di solito ad insalata.
Per assoporare al pieno il sapore dei capperi sarebbe preferibile usare quelli conservati sotto sale. In questo caso, prima di essere utilizzati, devono essere sciacquati e tenuti in acqua fredda per circa mezz'ora. In questo modo riacquistano il loro sapore piccantino.



Scheda elaborata da:

Dott. MARIO GALLERANI - Macerata Feltria (PU)

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria FRACCAROLI STEFANIA - Santa Lucia Cisterna, Macerata Feltria (PU)

PATATA ROSSA
accessione di MONTECOPIOLO

N° REPERTORIO: 71
inserita il 20.01.2014

FAMIGLIA: Solanaceae

GENERE: Solanum

SPECIE: tuberosum

NOME COMUNE: Patata rossa di Montecopiolo

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Montefeltro

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Testimonianze di vecchi pataticoltori e diverse fonti bibliografiche riferiscono dell'esistenza di alcuni genotipi di patata, coltivati negli anni '20 nel comprensorio del Montefeltro (Patata di Montecopiolo, Patata di Sompiano, Patata di Buaggine, Patata di Carpegna e Quarantina) molto apprezzati per le notevoli caratteristiche organolettiche, insostituibili per la preparazione di piatti tipici, anche se di scarso valore agronomico.
La varietà è stata reperita nella parte nord occidentale della provincia di Pesaro-Urbino, afferibile alla zona del Montefeltro, in particolare all'interno del comune di Montecopiolo, al confine con la provincia di Rimini e quindi con la regione Emilia-Romagna. Trattasi di zone di altitudine media di m 700- 1000 con pendenze di rilievo e caratterizzate da terreni scuri e prevalentemente acidi.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Portamento: *a sviluppo cespitoso*

Altezza della pianta: *max 90 cm*

Foglie: *composte, imparipennate*

Epoca di semina: *seconda - terza decade di aprile*

Distanza di semina: *40 cm x 80 cm*



Fiori: *ermafroditi, raccolti in corimbi*

Colore dei fiori: *bianco con striature violette*

Frutto: *bacca tondeggiante di colore verde*

Prodotto commerciale: *tubero*

Epoca di raccolta tubero: *I-II decade di settembre*

Colore tubero: *ramato*

Colore pasta tubero: *gialla*

Peso medio tuberi: *90-110 g*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibilità ad attacchi virotipici*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La patata di Montecopiolo, limitatamente alla fase vegetativa, si adatta ad un clima rigido riferibile all'areale di coltivazione di Montecopiolo, dove, come nella tradizione agronomica, è considerata una tipica coltura da rinnovo che apre il ciclo rotazionale.

La semina si effettua sul terreno arato e concimato, disponendo di tuberi interi o suddivisi, in modo da avere 5-6 piante/m^2 (40-50 cm sulla fila e 70-80 fra le file). La coltura si semina a fine aprile per evitare ritorni di freddo e per avere il raccolto nella prima decade di Settembre, periodo nel quale si tiene, nel comune di Montecopiolo, una famosa sagra della patata.
Date le limitate dimensioni degli appezzamenti coltivati con la patata rossa di Montecopiolo, la raccolta viene effettuata prevalentemente a mano.
Il tubero che viene raccolto è a buccia ramata ed a polpa gialla, di forma prevalentemente rotonda e di pezzatura medio-piccola.

Anche per la Patata di Montecopiolo, considerata la moltiplicazione clonale, è facile l'accumulo di infezioni virotiche, soprattutto all'interno di tuberi, che non comporta problemi al consumo ma genera invece un progressivo decadimento delle qualità vitali dei tuberi stessi, impedendone la coltivazione per più anni .

UTILIZZI GASTRONOMICI

Tuberi lessi utilizzati come tali o in insalate.

Tuberi tagliati e fritti.

Gnocchi di patate.

Ciambelle di patate fritte e zuccherate.



Scheda elaborata da:

C.R.A., Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. FERRARI V.

AZIENDE COLTIVATRICI: Azienda Agricola MAGALLOTTI ALFREDO - Loc. Cavillano, Montecopiolo (PU; Azienda Agricola ROSSI EMANUELE - fraz. Monteboaggine, Montecopiolo (PU); Azienda Agricola SILVI MARCHINI NICOLA - fraz. Monteboaggine, Montecopiolo (PU)

LATTUGA ROSSA DELLA SENTINA



N° REPERTORIO: 72
inserita il 20.01.2014

FAMIGLIA: Compositae

GENERE: Lactuca

SPECIE: sativa

NOME COMUNE: Lattuga rossa della Sentina

RISCHIO DI EROSIONE: Medio

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Riserva naturale della Sentina (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)
Riserva Naturale Regionale Sentina - San Benedetto del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita nel Parco naturale della Sentina riferibile al Comune di San Benedetto del Tronto (AP) presso il signor Marini Luigi, anziano agricoltore che da sempre la coltiva. Particolare aspetto della varietà è il mantenimento di una marezzatura rossastra anche ad avanzato stadio di maturazione.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Portamento cespo: *aperto*
Altezza della pianta: *25 cm*
Diametro pianta: *40 cm*
Foglie: *molto bollose, a margine intero e con sfumature rossastre più o meno intense a seconda dello stadio di si viluppo*
N. foglie: *50*
Peso medio cespo: *600 g*
Semina: *II decade di luglio*
Maturazione cespo: *I decade di maggio*
Fioritura: *I decade di luglio*
Infiorescenza: *scapo fiorale con ramificazioni corimbiformi terminanti con un capolino*
Fiori: *ermafroditi, ligulati, bianchi*
Riproduzione: *autogama con buona percentuale di esincrocio*
Frutto: *Achenio*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Pianta a ciclo di coltivazione annuale, presenta un apparato radicale superficiale, con fusto breve e carnoso su cui si inseriscono circa 50 foglie molto bollose a margine intero e con sfumature rossastre più o meno intense a seconda dello stadio di sviluppo:

- **Fase giovanile:** le sfumature sono evidenti in gran parte del lembo fogliare soprattutto se esposto ai raggi solari. La colorazione è visibile anche sulla pagina inferiore.
- F**ase commerciale:** in prossimità della raccolta il cespo si presenta colorato prevalentemente sulle superfici bollose e nella zona marginale del lembo.

Con il passaggio alla fase produttiva, il fusto si allunga formando uno scapo ramificato, che può raggiungere un'altezza di circa 140 cm. Le ramificazioni dello scapo fiorale terminano con capolini di circa 20-25 fiori di colore bianco. È a semina invernale e raggiunge la maturazione commerciale in primavera.

- **L'areale di riferimento del materiale reperito** è caratterizzato da terreni prevelantemente sabbiosi considerata la prossimità del litorale marino (400 m circa).

UTILIZZI GASTRONOMICI

È consumata prevalentemente in insalata, da sola o mescolata con altri ingredienti per contorni ed antipasti. Viene anche impiegata per prodotti di IV gamma

Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. FERRARI V.

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria LUIGI MARINI - Riserva della Sentina (AP); Società Agricola LA NOSTRA TERRA s.r.l. - Monteprandone (AP)

SCALOGNO DI PERGOLA



N° REPERTORIO: 87
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Liliaceae

GENERE: Allium

SPECIE: ascalonicum

NOME COMUNE: Scalogno di Pergola

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Area del Montefeltro
Comune di Pergola(PU)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

AREA DI DIFFUSIONE

L'agricoltore donatore Ciarimboli Paolo dichiara che l'accessione viene coltivata nella sua azienda da almeno un cinquantennio, destinata ad un consumo familiare.
Campi sperimentali - C.R.A. Unità di ricerca per l'orticoltura Via Salaria n° 1 - 63077 Monsampolo del Tronto (AP) e presso l'agricoltore donatore Sig. Ciarimboli Paolo conduttore e proprietario di un'azienda agricola sita nel comprensorio del comune di Pergola (PU).

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Altezza della pianta: *29 cm*
Lunghezza max foglia: *28 cm*
Lunghezza minima foglia: *16 cm*
N° foglie: *11*
Tipologia: f*ogliame a piegatura assente o molto lieve*
Peso medio bulbillo: *13 g*
Forma bulbillo: *allungata (ellittica)*
Colore brattee esterne: *rosso-rosaceo*
Colore tuniche interne: *rosacee*
Diametro polare bulbillo: *3/3.5 cm*
Diametro equatoriale bulbillo: *6/7 cm*
Caratteristiche organolettiche: *sapidità media*
Riproduzione: *vegetativa (bulbillo)*



DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Pianta di circa 30 cm con foglie cilindriche, somigliante alla cipolla a differenza della quale possiede un bulbo composito (non unico).

La riproduzione è per via vegetativa, il bulbillo è di forma allungata e presenta guaine di colore rosso-rosaceo. Predilige terreni sciolti o sabbiosi, di medio impasto e con assenza di ristagni d'acqua con una profondità utile di almeno 35-40 cm.
Trova la sua collocazione migliore nelle zone con un clima temperato dove ci si può orientare verso una semina (bulbilli) primaverile, oppure, in presenza di inverni particolarmente miti, autunnale; nel primo caso darà origine ad una produzione in numero di bulbilli inferiore ma di pezzatura rilevante nel secondo le dimensioni saranno ridotte ma il numero dei bulbilli maggiore.

UTILIZZI GASTRONOMICI

I bulbilli hanno sapore meno intenso della cipolla e sono meno acri dell'aglio, anche il fattore lacrimale è meno rappresentato e quindi meno fastidioso al taglio.
Il suo consumo può avvenire sia previa cottura, sia fresco a secondo degli usi e abitudini locali.
Da tener presente che nel caso di cottura prolungata tende a carbonizzare prima della cipolla a causa del minor contenuto d'acqua.
Le foglie giovani e verdi possono essere consumate in sostituzione dell'erba cipollina in quei piatti dove ne è contemplato l'utilizzo.

Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. FERRARI V.

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria Case Bottaro di PAOLO CIARIMBOLI - Pergola (PU)



ANGURIA DI MASSIGNANO



N° REPERTORIO: 96
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Cucurbitacee

GENERE: Citrullus

SPECIE: lanatus L. (Thunb.)

NOME COMUNE: Anguria di Massignano

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Comune di Massignano (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il Sig. Enzo Malavolta, nato a Porto S. Giorgio (FM) nel 1961 e il Sig. Patrizio Malavolta, nato a Campofilone (FM), padre di Enzo (proprietari di un azienda agricola in località Massignano (AP) ad una altitudine di circa 150 m sul livello del mare e distante circa 1.5 km dal litorale) sono i donatori dell'accessione 108 denominata Anguria di Massignano. Questo apprezzato ortaggio, dalle dimensioni relativamente ridotte rispetto agli standard noti e più diffusi, viene coltivato nell'azienda, sita nel comune di Massignano (AP), di proprietà della famiglia Malavolta, situata in una piccola valle perpendicolare al mare Adriatico, caratterizzata da appezzamenti collinari prevalentemente esposti a sud con pendenze in alcuni punti anche importanti. Il terreno è in alcuni punti ricco di scheletro in altri di medio impasto e profondo. Dalla testimonianza dei due agricoltori risulta che questa anguria sia coltivata, con alterne fortune, da circa 95 anni e cioè fin da quando il Padre di Patrizio, Lorenzo Malavolta, primo imprenditore agricolo della famiglia lo inserì, con successo, nell'avvicendamento colturale.
Il cocomero oggetto di attenzione ha trovato, fin dall'inizio, una interessante risposta da parte dei consumatori sia del mercato locale sia di mercati ben più lontani in quanto parte della produzione veniva inviata anche fuori dai confini nazionali e più precisamente in Germania (a quei tempi la vicina Pedaso era la stazione di partenza dei vagoni carichi di prodotti vegetali del sud delle Marche destinati al centro-nord Europa).
L'intraprendente coltivatore Malavolta aveva stabilito, già in quegli anni, un proficuo commercio con l'estero riguardante altri prodotti dell'azienda stessa come la ben conosciuta e apprezzata Taccola di Massignano *(Pisum sativum L. var.macrocarpum)*.
Per ben tre generazioni l'accessione in esame, è stata riprodotta e conservata con metodo tradizionale. Negli ultimi venticinque anni la conversione dell'azienda ai metodi di coltivazione in biologico e la profonda esperienza maturata nel settore hanno garantito il mantenimento di un ottimo e costante standard = della produzione qualitativa e quantitativa.
A detta dei Sig.ri Enzo e Patrizio Malavolta per il Sig. Lorenzo la coltivazione di questo cocomero era motivo di orgoglio e, fino a quando ha potuto seguire la conduzione dell'azienda di persona, lo ha considerato il suo fiore all'occhiello sviluppando una vera e propria preferenza rispetto alle altre specie che comunque garantivano un ottima produzione e un reddito adeguato.
Il Sig. Enzo racconta che il nonno, nelle occasioni di convivialità, amava raccontare il seguente aneddoto: in occasione del trasporto di un notevole quantitativo di cocomeri , trasporto che prima della guerra avveniva con un carretto trainato da una pariglia di buoi, dall' azienda presso il più vicino scalo commerciale, rappresentato negli anni passati dalla locale stazione ferroviaria di Pedaso (AP), in seguito all'improvviso cedimento di una delle sponde in legno del carretto, l'intero carico rotolò lungo il pendio e raggiunse i terreni dell'azienda confinante. Il nonno teneva a precisare che non ricordava se il malaugurato incidente fosse stato causato dal non perfetto bloccaggio della sponda o dall'eccessivo incitamento dato ai buoi che non riuscivano a spostare il pesante carico, ma di sicuro ricordava il cospicuo numero di bicchieri di vino che avevano gustato, lui e i suoi collaboratori, per festeggiare l'abbondante raccolto.
L'intelligente e intraprendente agricoltore aveva studiato un metodo per prolungare, la già buona attitudine di questo ecotipo alla conservazione post raccolta, stipando i peponidi invenduti nella cantina aziendale all'interno di botti non utilizzate al momento.
A parte la simpatica storia, occorre comunque dedurre che solo grazie all'amore per la terra di uomini come il Sig. Lorenzo ed i suoi degni successori se oggi nella nostra regione è possibile vantare ecotipi che insieme alla conservazione del germoplasma riescono anche a dare la possibilità di fare produzioni di alta qualità.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminata*

Portamento: *strisciante*

Lunghezza della pianta: *174 cm*

Larghezza della pianta: *108 cm*

Epoca di semina: *aprile/maggio*

Epoca di trapianto: *ultima decade di aprile*

Distanza di semina o trapianto: *1.5 m tra le file e 1.5/2 m sulla fila*

Fiori: *monoici diclini con rapporto 6/1 a favore di quelli maschili*

Impollinazione: *entomofila*

Epoca di fioritura: *terza decade di giugno*

Frutto: *peponide "sferico"*

Epoca di maturazione: *prima decade di agosto*

Durata della produzione: *circa quattro settimane*

Contenuto zuccherino: *riferimento alla scheda di caratterizzazione: 12.14 Gradi brix*

Conservazione del prodotto: *post raccolta 10/15 gg. In ambiente controllato*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *leggermente sensibile alla peronospora (Peronospora cubensis) e alle tracheofusariosi (Fusarium spp), rarissimi gli attacchi di insetti dannosi*

Utilizzazione: *frutto fresco*

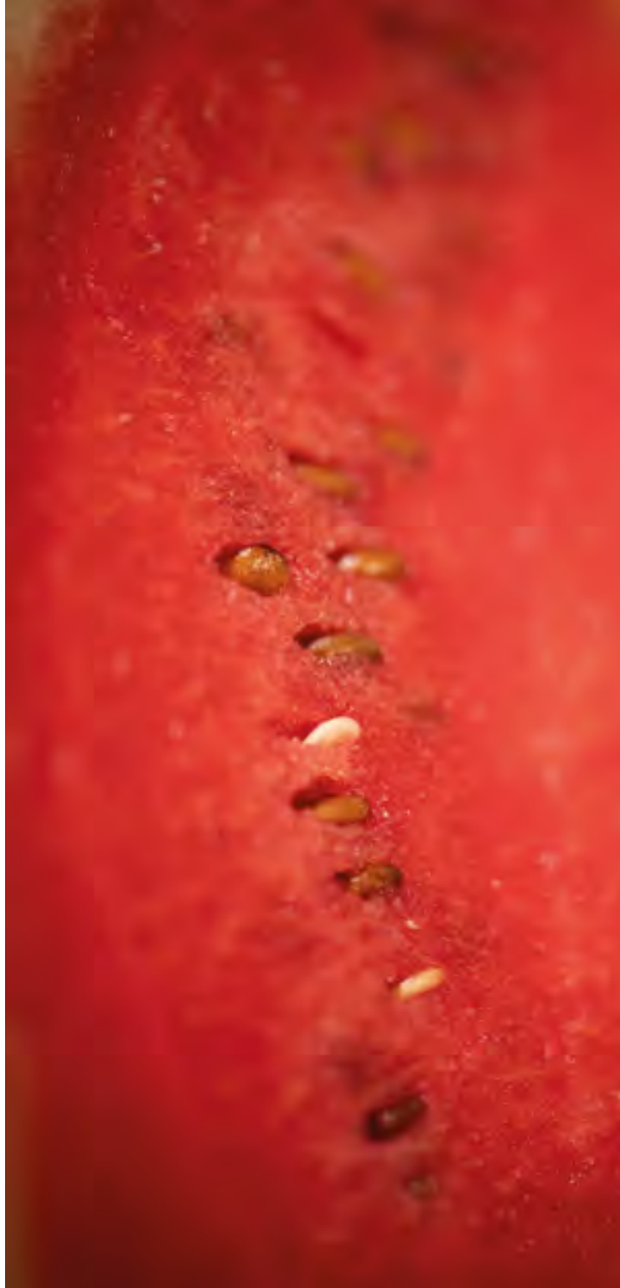
COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Pianta annuale, erbacea formata da uno stelo che rapidamente si ramifica in altri steli striscianti lunghi anche, alcuni metri. Le foglie sono grandi e molto lobate, di un colore verde grigiastro, tomentose.
Pianta generalmente monoica diclina con i fiori maschili che compaiono per primi con un rapporto certamente superiore a quelli femminili. Pianta allogama fecondazione entomofila.
Dopo circa 50 gg. dalla fecondazione si raggiunge la maturazione commerciale. Questa tipologia di cocomero è anche una buona coltura da rinnovo, che però sarebbe meglio non far tornare sullo stesso appezzamento prima di quattro anni per evitare attacchi massicci da parte di parassiti.
Le sue esigenze termiche elevate costringono la semina, nelle zone di riferimento, in primavera avanzata, generalmente a cavallo di aprile e maggio. Importanti interventi irrigui sono necessari nel periodo di crescita della pianta, interventi, che non necessitano durante il periodo di maturazione, nel quale occorre favorire la concentrazione degli zuccheri.
Le concimazioni, orientativamente, sono così distribuite; 150 kg/ha di unità di azoto parte alla semina e parte in copertura, 90 kg/ha di P_2O_5 e 130 - 140 kg. di K_2O nelle fasi in cui la coltura ne necessita. L'impianto è generalmente impostato mantenendo una distanza tra le file di 1.5 m e 1.5/2 m sulla fila, distanze giustificate dal portamento strisciante della pianta e dalla lunghezza e vigoria degli steli.
I peponidi vanno costantemente voltati per favorire l'uniformità del colore e la regolarità della forma, tale accorgimento va adottato dopo che i cocomeri hanno raggiunto circa 1 kg di peso e, ripetuto saltuariamente, fino alla completa maturazione.
Come la maggior parte delle cucurbitacee la lavorazione del terreno dovrà essere sufficientemente profonda, a essa dovrà seguire un accurato lavoro di affinamento. Una pratica non troppo frequente consiste nella cimatura del tralcio principale, dopo l'emissione della 4-5 foglia, per favorire lo sviluppo di getti laterali che comunque non dovrebbero superare il n. di 4-5 per pianta. La maturazione del peponide s'individua controllando l'avvenuto disseccamento del peduncolo e del cirro. Caratteristica non trascurabile è la buona conservabilità di questa cucurbitacea, la quale permette all'agricoltore di essere presente più a lungo sul mercato.

Scheda elaborata da:

CREA - ORA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - SARA SESTILI, PIERGIORGIO ANGELINI, NAZZARENO ACCIARRI

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria ENZO e IVANO MALAVOLTA - Massignano (AP)



MELONCINO DI MASSIGNANO



N° REPERTORIO: 97
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Cucurbitacee

GENERE: Cucumis

SPECIE: melo L.

NOME COMUNE: Melone mignon di Massignano

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Comune di Massignano (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il Sig. Enzo Malavolta, nato a Porto S .Giorgio (FM) nel 1961 e il Sig. Patrizio Malavolta, nato a Campofilone (FM), padre di Enzo (proprietari di un azienda agricola in località Massignano (AP) ad una altitudine di crea 150 m sul livello del mare e distante circa 1.5 km dal litorale) sono i donatori dell'accessione 108 denominata meloncino di Massignano. Questo apprezzato ortaggio, dalle dimensioni relativamente ridotte, rispetto agli standard noti e più diffusi, viene coltivato nell'azienda di proprietà della famiglia Malavolta sita nel comune di Massignano (AP), ubicata in una piccola valle perpendicolare al mare Adriatico, caratterizzata da appezzamenti collinari prevalentemente esposti a sud con pendenze, in alcuni tratti, anche importanti. Il terreno, non uniforme si presenta in alcuni punti ricco di scheletro in altri di medio impasto e profondo.
Dalla testimonianza dei due agricoltori risulta che la coltivazione di quest' ortaggio sia stata inserita nell'avvicendamento colturale negli anni successivi la fine della seconda guerra mondiale, periodo di ripresa economica che premiava gli agricoltori intraprendenti che avevano il coraggio di proporre sul mercato specie fino ad allora rivolte a consumatori privilegiati.
Il melone, che fino ad allora era stato oggetto di attenzione nei mercati delle regioni con redditi più elevati, trovò subito un interessante collocazione nel mercato locale.
Per ben tre generazioni l'accessione in esame, è stata riprodotta e conservata con metodi tradizionali. Negli ultimi 25 anni la conversione dell'azienda ai metodi di coltivazione in biologico e la profonda esperienza maturata nel settore ha garantito il mantenimento di un ottimo e costante standard della produzione qualitativa e quantitativa.
Il Sig. Enzo e il fratello Ivano hanno dedicato, nel corso del tempo sempre maggiore attenzione al piccolo ma saporito melone, intensificandone la produzione data la richiesta sempre crescente del mercato. A detta dei due giovani agricoltori il meloncino viene apprezzato sia per le ridotte dimensioni ma anche per l'impeccabile sanità, la conservabilità e le indiscusse caratteristiche organolettiche.
Il Sig. Enzo ci tiene a precisare che in occasione di un incontro con un collega siciliano ha ricevuto i complimenti da parte dell'agricoltore isolano, il quale dopo aver assaggiato il piccolo melone è rimasto sorpreso dalla sua sapidità e dolcezza giudicandolo al pari se non superiore a quelli da lui prodotti in una terra, la Sicilia, che certamente si colloca tra le zone più vocate per la coltivazione di questa specie. Naturalmente il Sig. Malavolta si è ben guardato dal cedere al corteggiamento del collega siculo che chiedeva informazioni ma soprattutto seme dell'accessione oggetto di esame.
È solo grazie all'amore per la terra di imprenditori come i Malavolta se oggi nella nostra regione, è possibile vantare cultivar locali le quali insieme alla conservazione del germoplasma riescono anche a dare la possibilità di fare produzione di alta qualità. e di conseguire un reddito degno per coloro che, con fatica, portano avanti con intraprendenza e orgoglio le loro tradizioni.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminata*

Portamento: *strisciante*

Lunghezza della pianta: *180 cm*

Larghezza della pianta: *110 cm*

Epoca di semina: *aprile/maggio*

Epoca di trapianto: *prima decade di maggio*

Distanza di semina o trapianto: *1.5/2 m tra le file e 1 m sulla fila*

Fiori: *monoici con rapporto numerico favorevole a quelli maschili 4/1 circa*

Impollinazione: *entomofila*

Epoca di fioritura: *terza decade di giugno*

Frutto: *peponide "sferico"*

Epoca di maturazione: *prima decade di agosto*

Durata della produzione: *circa 2/3 settimane*

Contenuto zuccherino: *grado brix 8 (medio)*

Conservazione del prodotto: *post raccolta 10/15 gg in ambiente controllato 2/5 °C e 85/90 % di umidità*

Utilizzazione: *frutto fresco*

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Cucurbitacea annuale costituita da un fusto principale strisciante che ramifica, può diventare rampicante, grazie alla presenza di cirri, se fornito di sostegni. Le foglie sono arrotondate, divise in lobi, ruvide al tatto. Le sue radici hanno un ottimo sviluppo sia negli strati più superficiali che in quelli sottostanti. Il melone è una pianta normalmente monoica con i fiori maschili che si sviluppano prima di quelli femminili ma non sono rari casi di tipi andromonoici con la presenza di fiori maschili e fiori ermafroditi.
Il frutto è globoso di colore giallo verdastro, retato con solchi accennati e di dimensioni ridotte. Nel caso in esame i peponidi hanno un peso compreso tra 1.4 kg e 2 kg e sono costituiti da un epicarpo sottile saldato a un mesocarpo carnoso e compatto che costituisce la parte edule, la cavità ovarica è di medie dimensioni leggermente asimmetrica composta da tessuto spugnoso e flaccido (placenta) in cui sono inseriti i semi piccoli e allungati.
Le esigenze ambientali sono di standard elevato in quanto per ottenere un prodotto di qualità occorrono temperature medie elevate, assenza di ristagni di acqua, scarsa umidità e terreni profondi accuratamente lavorati.
Naturalmente il melone non può seguire se stesso nell'avvicendamento colturale al fine di contenere gli attacchi delle crittogame e degli insetti terricoli.
L'impianto viene effettuato con piantine allevate in plateaux alveolati su terreno preventivamente pacciamato ponendole in file distanti 2 mt tra loro rispettando una distanza tra le piante prossima agli 80 cm. Il periodo migliore per la semina è compreso tra aprile e maggio quando le temperature hanno raggiunto i 14/15 °C
La concimazione viene effettuata, orientativamente, con 80/100 kg di P_2O_5/ha, 160/180 kg di K_2O/ha e 140/170 kg di azoto, i concimi potassici e fosfatici vengono distribuiti con i lavori di preparazione del terreno e quindi interrati mentre gli azotati (nitrato ammonico ed urea) vengono distribuiti parte all'impiantoe parte in copertura. Gli interventi di sarchiatura si rendono necessari in presenza di erbe infestanti ma devono essere effettuati con attenzione e in superficie.
Un'operazione efficace è la cimatura dello stelo principale per favorire i germogli laterali e anticipare la fioritura femminile.
La raccolta inizia a distanza di 90/100 gg. dalla semina e si protrae per una quindicina di giorni.
Il meloncino di Massignano non appare particolarmente sensibile alle avversità che solitamente colpiscono questa specie, poco diffusi e ben tollerati sono gli attacchi di peronospora e mal bianco.
Durante l'allevamento della coltura è stata osservata la presenza di colonie di afide *(Aphis gossypii)* ben controllato con interventi adeguati. Nella località di origine non è stata rilevata la presenza di *Fusarium*, crittogama che, con la sua presenza, imporrebbe l'allontanamento della specie dall'appezzamento di terreno su cui è stata coltivata.



Scheda elaborata da:

CREA - ORA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - SARA SESTILI, PIERGIORGIO ANGELINI, NAZZARENO ACCIARRI

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria ENZO e IVANO MALAVOLTA - Massignano (AP)

TOPINAMBUR DEI SIBILLINI



N° REPERTORIO: 98
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: Heliantus

SPECIE: tuberosus L.

NOME COMUNE:
Tobinanbur dei Sibillini

SINONIMI: Tappa Tamburra, Patata topinambur, Carciofo di Gerusalemme

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Montemonaco (AP)

LUOGO
DICONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Specie molto vitale considerata, in passato, alla stregua di una infestante. Il Sig. Leonardi Giovanni, nato a Montemonaco nel 1947, ricorda il consumo dei tuberi fin da quando era ragazzino, quindi da più di sessanta anni. Nei primi anni del novecento i tuberi di questa pianta erano destinati per lo più all'alimentazione dei suini, solo negli ultimi 20/25 anni, grazie alla scoperta di alcune sue particolari proprietà salutistiche, nutraceutiche e organolettiche, il topinambur è stato oggetto di una maggiore richiesta nei mercati locali e di un vero e proprio boom nei mercati dell'Italia del nord.
Il sig. Leonardi Giovanni, apprezzato imprenditore agricolo e attento osservatore del mercato è convinto che la richiesta di questo rizoma aumenterebbe se ci fosse maggior divulgazione delle sue proprietà. L'agricoltore ha notato un aumento di interesse sia nel locale mercato di comunanza che nel più distante e frequentato mercato di Ancona dove conferisce i rizomi raccolti.
Nell'Italia del Nord, specie in Piemonte, viene destinato alla preparazione di piatti tipici come la bagnacauda e la fonduta, nelle Marche viene consumato cotto in vari modi oppure crudo in insalata.

L'areale di diffusione è molto vasto comprendendo zone collinari e pedemontane, naturalmente le tipologie variano con il variare della zona di provenienza evidenziando distinzioni inerenti il colore dell'epidermide, la forma e le dimensioni del rizoma, mentre molto simile risulta essere la parte epigea. Il topinambur Ascolano si riconosce per i rizomi di dimensioni contenute, di colore bianco crema e ad epidermide quasi liscia. La sua presenza è riscontrabile nell'areale dei comuni di Comunanza, Montefortino e Montemonaco.

AZIENDE COLTIVATRICI: Alcuni agricoltori, come il Sig. Leonardi Giovanni, visto il crescente interesse sul mercato, hanno destinato piccoli appezzamenti alla coltivazione di questa specie.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta: *compresa tra i 185 e 280 cm*

Foglie: *lanceolate con margine lievemente dentellato a disposizione opposta nella parte bassa del fusto e a disposizione alterna in quella alta*

Epoca di impianto: *primaverile per via vegetativa (Rizomi)*

Tipo di semina *postarella*

Distanza di semina: *100 cm sulla fila e 100/120 cm tra le file*

Infiorescenza: *è formata da capolini terminali eretti con struttura tipica delle Asteracee: un peduncolo sorregge un'infiorescenza sorretta da fiori tubulosi disposi al centro del capolino e da fiori ligulati alla periferia forniti da brattee di colore giallo con funzione vessillifera*

Fiori: *composti in numero variabile da 50 a 70 ca., sono tetra ciclici e pentameri, sterili i periferici e fertili i centrali. Nel caso della nostra accessione non si è mai riscontrata la formazione di acheni fertili*

Impollinazione: *entomofila e la riproduzione è per via vegetativa*

Epoca di fioritura: *fine estate*

Frutto: *achenio*

Durata della produzione: *circa 40 gg.*

Conservazione del rizoma: *6/8 gradi centigradi, umidità 60/70 %*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *pianta rustica; non sono note resistenze genetiche a fitopatie*

Utilizzazione: *alimentazione umana e animale (si consuma il rizoma)*

Comunità erbacee naturali: *rara*

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Il topinambur è una pianta che può sfiorare i 3 m di altezza, erbacea che porta le gemme disposte in organi di riserva (rizomi) in posizione ipogea . La parte commestibile è rappresentata dal rizoma, nel nostro caso, di colore bianco, di medie dimensioni e a buccia con rugosità appena accennata. I rizomi si sviluppano nel periodo estivo autunnale a seconda dell'andamento climatico. La fioritura avviene a fine estate (tra agosto e ottobre) con la numerosa comparsa di fiori giallo intenso. Terminata la fioritura la parte epigea della pianta va incontro alla morte e nella primavera successiva, dai rizomi rimasti nel terreno, nascono i nuovi getti. Predilige i terreni umidi a ph neutro sia calcarei che silicei. È possibile incontrarlo tra le felci, nei boschi di conifere , querce e castagni molto frequenti nell'habitat tipico dei Monti Sibillini. La sua rusticità le permette di sopravvivere nei terreni marginali, ai bordi delle strade, ma naturalmente raggiunge il massimo della produzione qualitativa e quantitativa in terreni ad alto valore nutrizionale.

NOTE

Molto apprezzato nelle cucine locali ma anche in quelle di nicchia, lo dimostra il fatto che ci sono centinaia di ricette che ne esaltano il gusto. Può essere consumato sia crudo che cotto: nel primo caso con olio sale e pepe, nel secondo appena scottato e poi gratinato, fritto oppure utilizzato nel condimento di risotti abbinato ai funghi. Grazie al contenuto in inulina è accettabile nelle diete per persone diabetiche. L'inulina è uno zucchero complesso metabolizzata solo nell'ultima parte dell'intestino e quindi assorbita in minima parte. Il carattere fibroso del tubero agevola la flora batterica inoltre è molto ricco di sali minerali. Sembrerebbe che il suo utilizzo nella dieta alimentare porti a una riduzione del colesterolo e alla stabilizzazione della concentrazione del glucosio nel sangue e dell'acido urico.
Secondo la medicina popolare, questo tubero è caratterizzato dalle seguenti proprietà medicamentose:

1) facilita la secrezione biliare (proprietà colagoghe);

2) facilita il rilascio dell'urina (diuretica);

3) agevola la funzione digestiva (stomachica);

4) rafforza l'organismo in generale (tonica).



Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - SARA SESTILI, PIERGIORGIO ANGELINI, NAZZARENO ACCIARRI

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria LEONARDI GIOVANNI - Montemonaco (AP)

CARTAMO DI RECANATI



N° REPERTORIO: 102
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Asteraceae

GENERE: Chartamus

SPECIE: tintorius L.

NOME COMUNE: Cartamo di Recanati

SINONIMI: Zafferanone; Zafferanella

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Recanati (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma presso CREA
Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo
Monsampolo del Tronto (AP)
Az. Agraria Terra e Vita Coop. Agricola e Agriturismo
Recanati (MC)

CENNI STORICI

Cultivar locale già presente nell'areale d'origine fin dalla fine del 1800, veniva considerata specie selvatica (zafferanone selvatico del Conero) è stata poi coltivata, vista la richiesta crescente, perché utilizzata per la preparazione di un piatto tipico della zona: il Brodetto di Porto Recanati, piatto unico a base di pesce, tipico della piccola cittadina marinara. Quella della gastronomia Recanatese è una delle quattro ricette storiche di brodetto del litorale Marchigiano, le altre tre appartengono alla tradizione culinaria di Fano, Ancona e San Benedetto del Tronto.
Nata dall'estro del cuoco Giovanni Velluti, titolare de "Il Grottino", uno dei più antichi chalet dell'epoca, questa variante Porto Recanatese risale ai primi del '900 e si impose ben presto alla tradizione gastronomica marinara della città.
La storia del piatto sembra risalire alla metà dell'ottocento, epoca in cui i pescatori di questa cittadina del litorale marchigiano, non avendo mezzi ed attrezzature adeguati alla pesca invernale, si recavano a Marsiglia per imbarcarsi come operatori di battelli d'altura.
Durante le lunghe battute di pesca, la dieta di questi marinai, consisteva quasi esclusivamente nella consumazione di una tipica zuppa di pesce. La preparazione di tale piatto prevedeva l'utilizzo del cartamo (detto anche "zafferanone"), spezia con petali aghiformi dal colore giallo-amaranto, che rendeva assai gustoso tale manicaretto, comunemente chiamato dai marsigliesi bouillabaisse (buiabess).
Al ritorno, a Porto Recanati, i marinai importarono la ricetta suggerendola alle comari del paese che la riproposero utilizzando le specie ittiche adriatiche più povere. Proprio da questi suggerimenti, Velluti trasse spunto per introdurre nel proprio menù quello che sarebbe diventato il piatto caratteristico di Porto Recanati.
Il cuoco fu così incuriosito dalla spezia indicatagli dai pescatori che ne incentivò la coltivazione e grazie all'aiuto della famiglia Angeloni, contadini della piana di Scossicci, riuscì ad ottenere una produzione secca di circa 5 Kg.
All'inizio degli anni '20 tale piatto riscosse un successo inaspettato tanto da risultare meritevole di una pubblicazione del Touring Club Italiano del 1923. Titolo: "Brodetto Bianco che si prepara al sud del Monte Conero".
Nell'articolo si nota che già da allora il brodetto veniva inviato già cotto a Milano; la variante porto recanatese prevede infatti l'assenza di pomodoro e l'aggiunta di zafferanella o zafferanone (zafferano selvatico del Conero) sicuramente più economico del pregiato zafferano.
Sembra che persino il grande tenore Beniamino Gigli, fervido amante del brodetto portorecanatese, si recasse assai di sovente presso il Grottino per gustare l'ormai famoso piatto, si narra che spesso dopo aver cenato, per accontentare la moglie del Velluti, sua irriducibile fan, allietasse gli avventori intonando celebri arie d'opera.
La ricetta originale è gelosamente custodita da una nipote di Velluti, ma alcune varianti sono entrate ormai nella tradizione culinaria locale e sono proposte da mezzo secolo ad oggi dagli eredi dei fratelli Bianchi, noti ristoratori di Porto Recanati. Il brodetto nacque così: tanti tipi di pesce povero, acqua di mare e olio d'oliva.
Via via il piatto ha subito evoluzioni sempre più raffinate, conquistando una ben meritata fama in tutto il territorio nazionale e diventando prerogativa indiscutibile delle Marche. Per tradizione, il piatto necessita di almeno undici tra le seguenti specie di pesce: Seppia (seccia), Merluzzo, Gallinella di mare (mazzulina), Palombo (stèra), Pesce prete (oca inca'u), Scorfano (scorfenu), Tracina (ragnu), Cicala di mare (pannocchia), Coda di rospo (rospo), Sogliola (sfoia), Triglia (rusciòlo), Razza (raggia), San Pietro (sanpietru).
Da più di cento anni, il colore giallo dorato del brodetto recanatese viene dato dallo zafferanone (cartamo), coltivato nei terreni pedecollinari dell'areale del Comune di Recanati.

AREA DI DIFFUSIONE

Alcune aziende comprese nel territorio del Comune di Recanati, tra cui Azienda Terra e Vita Coop. Sociale, lo coltivano nelle aree di fondovalle, sporadicamente alcuni piccoli appezzamenti sono presenti anche lungo la Valdaso. Molto recente è invece la diffusione sul territorio regionale di altre cultivar di cartamo per la produzione di semi destinati all'estrazione dell'olio.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta: *80 cm*

Epoca di semina: *prima decade di aprile*

Tipo di semina: *postarella*

Distanza di semina: *densità di investimento 30-40 piante* m^2

Infiorescenza: *capolino contenente 80-100 fiori*

Fiori: *ermafroditi*

Impollinazione: *entomofila*

Epoca di fioritura: *seconda-terza decade di giugno*

Frutto: *achenio*

Epoca di maturazione del seme secco: *seconda-terza decade di agosto*

Seme: *achenio di color crema tendente al grigio con pericarpo liscio ed allungato capace di contenere percentuali di olio prossime al 45%*

Germinabilità del seme: *92%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *nessuna particolare sensibilità rilevata nel corso dell'allevamento; per ciò che riguarda le avversità occorre fare attenzione ad eventuale presenza di sintomi che potrebbero far sospettare la presenza di micosi come la ruggine (Puccinia carthami) o l'alternaria (Alternaria carthami), danni pesanti potrebbero essere provocati anche da attacchi al capolino da parte di un parassita animale (la mosca del Cartamo).*



Utilizzazione: *corolla o seme secco etc.*

Comunità erbacee: *seminaturali*

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Il Cartamo è una pianta a fusto eretto notevolmente ramificato, le foglie si presentano spinose nella parte più alta e in prossimità dei capolini.
Questi ultimi sono costituiti da 40-80 fiori circondati da brattee di colore aranciato.
La porzione commerciale è generalmente identificata nell'achenio (seme) di color crema tendente al grigio con pericarpo liscio ed allungato capace di contenere percentuali di olio prossime al 45% (dati bibliografici).
Nel caso della nostra cultivar viene utilizzata la corolla che una volta essiccata e frammentata viene conservata sottovuoto in appositi contenitori.
È specie a ciclo primaverile-estivo e necessita di temperature elevate e scarsa umidità dell'aria.
Si adatta bene ad ogni tipo di terreno anche leggermente salino ma con buona struttura e privo di ristagni d'acqua.
La pianta è dotata di un apparato radicale molto sviluppato ma interventi irrigui non devono mancare nella fase di maturazione.
Una normale concimazione di fondo (NPK) va eventualmente integrata con azoto e potassio a seconda della



fase fenologica che si attraversa. Si può considerare ottimale una densità di investimento a m^2 di 30-40 piante con distanza tra le file compresa tra 40-50 cm in base al mezzo che si utilizza per eventuali interventi di scerbatura meccanica o di rincalzatura.
Nel caso una parte dell'appezzamento fosse destinato alla produzione del seme occorre verificare la sopraggiunta maturazione secca dell'achenio, si può effettuare la raccolta con comuni mietitrebbiatrici quando l'umidità dello stesso risultasse prossima a valori compresi tra 8 e 10%. Si possono raggiungere produzioni di tutto rispetto prossime ai 35 q/ha.

UTILIZZI GASTRONOMICI

L'utilizzazione gastronomica è stata descritta abbondantemente nel paragrafo dei cenni storici, ma è fuori dubbio che un incentivo alla coltivazione di questa specie può essere dato dal crescente interesse del mercato nei confronti dell'olio estratto e dei residui d'estrazione. L'olio, essendo ricco in acidi grassi insaturi (linoleico 65-75% - oleico 10-15%), viene utilizzato nell'industria farmaceutica e commercializzato come integratore alimentare sottoforma di perle, mentre i pannelli d'estrazione sono apprezzati nell'alimentazione degli animali grazie al contenuto di fibre e proteine.

Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - SARA SESTILI, PIERGIORGIO ANGELINI, NAZZARENO ACCIARRI

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria TERRA E VITA - Coop. Agricola e Agriturismo Contrada Chiarino - Recanati (Mc)



PORRO DI MASSIGNANO



N° REPERTORIO: 103
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Liliacee

GENERE: Allium

SPECIE: porrum L.

NOME COMUNE: Porro

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Massignano (AP) e comuni limitrofi

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
presso CREA
Centro di Ricerca Orticoltura
e Florovivaismo
Monsampolo del Tronto (AP)
AZ. Agricola BioMalavolta -
Massignano (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Donatori dell'accessione denominata Porro di Massignano sono il Sig. Enzo Malavolta e il Sig. Patrizio Malavolta, padre di Enzo (proprietari di un'azienda agricola in località Massignano (AP) ad una altitudine di circa 150 m sul livello del mare e distante circa 1.5 km dal litorale).
Questa apprezzata accessione, se pure non uniforme come specie per quanto riguarda l'angolo di divaricazione delle foglie dal fusto, mostra le dimensioni della parte edule rispondenti agli standard noti e più diffusi, viene coltivato nell'azienda di proprietà della famiglia Malavolta sita nel comune di Massignano (AP), ubicata in una piccola valle perpendicolare al mare Adriatico, caratterizzata da appezzamenti collinari prevalentemente esposti a sud con pendenze, in alcuni tratti, anche importanti. Il terreno, non uniforme, si presenta in alcuni punti ricco di scheletro in altri di medio impasto e profondo.
I due agricoltori testimoniano che la coltivazione risultava inserita nell'avvicendamento colturale negli anni '60, infatti Patrizio Malavolta ricorda il conferimento del raccolto presso i mercati locali nel periodo della famosa ripresa economica del dopoguerra compresa appunto tra la fine degli anni '50 e l'inizio degli anni '60.
I Malavolta hanno sempre riprodotto la cultivar in isolamento spaziale e, per evitare inquinamenti, non hanno mai introdotto altre tipologie di porro. L'anziano ed esperto agricoltore racconta che il porro veniva e viene considerato una coltura salvadanaio vista l'ampia finestra di tempo che concede al suo conferimento sul mercato grazie ad una lenta e progressiva maturazione commerciale.
Per ben due generazioni, l'accessione in esame, è stata riprodotta e conservata con metodi tradizionali.
Negli ultimi 25 anni la conversione dell'azienda ai metodi di coltivazione in biologico e la profonda esperienza maturata nel settore ha garantito il mantenimento di un ottimo e costante standard della produzione qualitativa e quantitativa. Non sono state raccolte altre testimonianze della coltivazione di questa stessa accessione di porro in aziende limitrofe, ma sono numerose le conferme della presenza dell'ortaggio nei mercatini locali da molti anni.
È, comunque certo, che in quegli anni altre aziende di quella zona coltivassero diffusamente porro, ognuna riproducendo autonomamente il proprio seme.
Venivano mandate a seme le piante più sane e con la parte edule più grossa, lunga e pesante.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta: *media 140 cm*

Epoca di semina: *ultima decade di maggio - prima decade di giugno*

Tipo di semina: *(plateau)*

Distanza di semina: *densità di trapianto 20 piante m^2*

Infiorescenza: *ad ombrella*

Fiori: *ermafroditi*

Impollinazione: *entomofila*

Epoca di fioritura: *seconda decade di giugno - seconda decade di agosto*

Frutto: *parte edule foglie*

Epoca di maturazione del seme secco: *seconda-terza decade di agosto*

Durata della produzione: *dalla seconda decade di dicembre alla seconda decade di febbraio*

Seme: *seme rugoso, di forma irregolare e di colore nero*

Conservazione del seme: *tre anni con metodi convenzionali, fino a 10 anni, se conservato, sottovuoto, a - 20° C previa riduzione del contenuto di H_2O a valori prossimi al 7-8%*

Germinabilità del seme: *85%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *La cultivar non ha evidenziato particolari sensibilità a patologie specifiche pur presentando occasionali attacchi di crittogame come la ruggine e, tra i parassiti animali, di tignola del porro (Acrolepia assectella) e nematodi dello stelo (Ditylenchus dipsaci). I danni rilevati non sono risultati significativi nell'esecuzione delle prove ex situ o almeno non tali da giustificare interventi con anticrittogamici e antiparassitari. Per le piante destinate alla riproduzione del seme e in via cautelativa sono stati effettuati trattamenti con prodotti a base di rame poco prima della formazione dello scapo fiorale e in prossimità dell'antesi*

Utilizzazione: *foglia*

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

Ortaggio da foglia presente sul mercato nel periodo autunno-invernale. Considerata una pianta biennale perché compie il suo ciclo, semina-fioritura, a cavallo di due anni. La densità di trapianto è di circa 10 piante a m^2 e considerando che l'apparato radicale fascicolato si espande fino a 50 cm di profondità occorre eseguire adeguate lavorazioni per la preparazione del terreno. Dopo il trapianto, che si effettua in piena estate, vanno programmati opportuni interventi irrigui in base all'andamento climatico.



In un terreno dotato di sufficiente presenza di sostanza organica, ci si può limitare, per ettaro di superficie, ad un apporto di circa 100 Kg di P_2O_5, 140 Kg di K_2O e per l'azoto 110-130 Kg frazionato in tre interventi successivi al trapianto. Lo scapo fiorale viene emesso durante il secondo anno del ciclo (pianta biennale), esso termina con un'infiorescenza sferica del diametro di 7-10 cm contenente un gran numero di fiori di colori diversi (bianco, rosa e lilla più o meno intenso). È possibile la differenzazione di "bulbilli" vitali per la propagazione vegetativa, il seme si presenta compatto, coriaceo, rugoso e di colore nero opaco, altra caratteristica è la prolungata dormienza che, anche in condizioni ottimali, può durare tra 4-6 settimane. A causa dell'elevata durezza e bassa energia germinativa del seme si preferisce seminare in plateau (una volta si facevano semenzai a terra) e trapiantare quando la piantina ha raggiunto i 20-30 cm di altezza ottenendo così un'elevata uniformità delle piantine. I terreni migliori sono naturalmente quelli di medio impasto ben lavorati in modo da evitare dannosi ristagni di H_2O. Insieme all'asfissia radicale, la cultivar, mal sopporta anche condizioni di eccessiva salinità. Una pratica che può dare risultati ottimi per l'aumento della porzione bianca, l'ancoraggio e la resistenza al freddo, è la rincalzatura utile anche per il controllo delle malerbe. Nel caso dell'accessione in esame un'apprezzabile caratteristica rilevata è l'elevato diametro mediano della parte edule risultante superiore a 4 cm, tale caratteristica potrà diminuire, nei suoi valori, all'aumentare della densità di impianto.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Tagliato a fette molto grandi, viene condito con olio e sale e contornato con basilico, ideale se accompagnato con la mozzarella a costituire un piatto assimilabile alla nota "caprese".
Può essere consumato anche tagliato a pezzi come insalataro e a volte anche per produrre salsa. Può costituire un prodotto molto distinguibile di potenziale apprezzamento a chi ricerca le tipicità gastronomiche.





Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - SARA SESTILI, PIERGIORGIO ANGELINI, NAZZARENO ACCIARRI

AGRICOLTORE CUSTODE: Az. Agraria BioMalavolta di ENZO e IVANO MALAVOLTA - Massignano (AP)

FINOCCHIO DI VALLE REGINA



N° REPERTORIO: 107
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Ombrelliferae

GENERE: Foeniculum

SPECIE: vulgare var.
Azoricum miller

NOME COMUNE: Finocchio
Valle Regina

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Valle Regina (MC)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma
presso CREA - Centro
di Ricerca Orticoltura
e Florovivaismo
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI

La cultivar locale di finocchio di Valle Regina è stata collezionata dal CREA ad inizio degli anni ’80. La sua storia è nella memoria del Dr. Acciarri che in quegli anni aveva da poco preso servizio presso quella che ai tempi era la Sezione Operativa Periferica dell’Istituto Sperimentale per l’Orticoltura con sede a Monsampolo del Tronto (AP). In uno dei primi anni di servizio, nell’ambito di un Progetto finanziato dalla Regione Marche riguardante il recupero di popolazioni marchigiane di finocchio raccolse vario germoplasma della specie tra cui il “Finocchio di Valle Regina”.
Il finocchio era ed è tutt’oggi una delle principali orticole autunno-vernine della regione.
Coltivata, principalmente, nelle province di Ascoli, Macerata ed in quella che poi sarebbe diventata la provincia di Fermo.
All’epoca molti agricoltori coltivavano finocchi auto-riprodotti per cui esisteva una vasta variabilità all’interno della specie. Tra l’altro si effettuava prevalentemente la semina diretta con successivo diradamento o il trapianto a radice nuda da semenzai realizzati a terra in azienda per cui acquistare seme non era economicamente conveniente in quanto ne veniva utilizzato un quantitativo molto più elevato rispetto ad oggi.
Il recupero, su indicazione di un commerciante che aveva il proprio magazzino di lavorazione tra Porto San Giorgio e Porto Sant’Elpidio, avvenne presso un’azienda collocata nella Valle Regina sulla riva destra del fiume Potenza a circa 5-6 km dalla statale Adriatica all’inizio del mese di ottobre. Il finocchio era stato seminato nei primissimi giorni di luglio. Si è persa memoria del nome del commerciante ed anche dell’agricoltore.
Il Dr. Acciarri, insieme ad alcuni operai della sede di Monsampolo, si recò sul posto al momento della raccolta dei finocchi e raccolse un centinaio di radici con porzione di colletto di quella popolazione che solo quell’agricoltore possedeva e che ogni anno si auto-riproduceva, senza alcun isolamento, mandando a seme quelli che riteneva essere i grumoli più belli. Il finocchio era allevato su un terreno molto sciolto ma fertile con giacitura perfettamente pianeggiante. Quei fittoni furono riportati a Monsampolo.
Da essi iniziò anche un programma di selezione ma, come si era soliti fare per tutte le specie, una parte dei fittoni fu destinata a riprodurre seme senza alcuna selezione per consentire il mantenimento intatto della popolazione. Si procedeva e si procede così per tutte le specie in studio al fine di non perdere caratteri ancestrali che potevano rivelarsi utili in epoche successive per il mutamento di esigenze di mercato e/o sanitarie.
Ancora oggi quella accessione mostra variabilità per dimensione del grumolo, forma, presenza o meno di sfumature verdi ed anche di maturazione. I piantonai della popolazione vengono mantenuti per più anni mentre ogni 5-6 anni il seme raccolto senza alcuna selezione serve per ottenere nuovi piantonai riproduttivi.

AREA DI DIFFUSIONE

Secondo le indicazioni dell’agricoltore e del commerciante (quest’ultimo, insieme al commerciante che ne conosceva altre, riteneva quella popolazione la migliore a sua conoscenza per quell’epoca di maturazione) quella accessione veniva coltivata solo all’interno di quella azienda ogni anno per superfici di 2-3 ha. Altre aziende circostanti avevano le proprie accessioni tradizionalmente auto-riprodotte.
Solo in caso di problemi di raccolta seme o nascite potevano avvenire anche interscambi ma in questo caso non c’era ricordo di ciò. Attualmente di questa orticola vengono coltivati esclusivamente ibridi F1 maschiosterili. Solo nell’hobbistica o in qualche rara piccola azienda si coltivano varietà o cultivar auto-riprodotte.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: pianta vigorosa con foglie erette verde scuro, canna piena, con un buon contrasto di colore tra il verde della canna ed il bianco del grumolo con differenze dovute a variabilità. La radice è fittonante con attacco medio piccolo

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta: *96.5 cm*

Foglie: *tipiche della specie con guaina molto ampia solitamente di colore bianco. Le guaine sono sovrapposte e/o embricate a formare un grumolo carnoso (parte edule) picciolo (canna) di colore verde più chiaro della foglia, pieno, mentre le foglie sono pennato sette (aghiformi nella parte distale) composte.*

Epoca di semina: *primi di luglio*

Tipo di semina: *la popolazione veniva seminata direttamente con successivo diradamento o facendo semenzai a terra e successivo trapianto a radice nuda*

Distanza di trapianto (o distanza dopo diradamento): *70x25 cm*



Infiorescenza: *ombrella*

Fiori: *ermafroditi*

Impollinazione: *entomofila con possibilità di autofecondazione*

Epoca di fioritura: *inizi giugno*

Frutto: *achenio*

Durata della produzione: *la raccolta del grumolo era contemporanea*

Seme: *contenuto dell'achenio*

Conservazione del seme: *sottovuoto a -22 °C con umidità 9%*

Germinabilità del seme: *variabile superiore al 80%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile*

Utilizzazione: *si utilizza il grumolo costituito dalle brattee fogliari embricate tra loro*

Comunità erbacee naturali o seminaturali (quali, densità): *cultivar tradizionale conservata solo presso il CREA quindi ad alto rischio di erosione in quanto le tradizionali popolazioni sono state sostituite integralmente da ibridi F1 maschiosterili.*

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

È orticola con semina in estate e raccolta autunnale necessita quindi di irrigazione
costante anche per garantire un prodotto di elevata qualità. Predilige terreni sciolti in quanto garantiscono una crescita regolare di radice e grumolo.

Un tempo veniva rincalzata per favorire l'imbianchimento del grumolo, oggi la rincalzatura non viene più effettuata. In coltivazioni convenzionali si pratica una concimazione di fondo con concime ternario ed una in copertura a circa 10-20 giorni dal diradamento/trapianto. Solitamente non necessita di trattamenti antiparassitari eccetto nelle stagioni in cui, per condizioni climatiche, si manifestano ramularia e/o sclerotinia.
Il grumolo è maturo quando ancora non sono stati emessi importanti ricacci ascellari e dopo lavorazione rimangono almeno 4 foglie adulte a formare il grumolo oltre quelle in crescita ed al getto centrale. Il grumolo viene confezionato con una parte di canna della foglia. Il sapore di questa accessione è valorizzato da un intenso sapore ed odore di anetolo. Viene commercializzata come prodotto destinato al mercato fresco.



UTILIZZI GASTRONOMICI

Si consuma condito in insalata, cotto al forno con besciamella o semplicemente gratinato.

Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo - sede di Monsampolo del Tronto (AP) - SARA SESTILI, PIERGIORGIO ANGELINI, NAZZARENO ACCIARRI

CAVOLFIORE DI MACERATA



N° REPERTORIO: 116
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Brassicacee

GENERE: Brassica

SPECIE: Brassica oleracea L.var. botrytis

NOME COMUNE: Cavolfiore di Macerata

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Provincia di Macerata

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: presso la Banca del Germoplasma Regionale del CREA-OF, sede di Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Il cavolfiore *(Brassica oleracea var. botrytis)* 2n=18, è un ortaggio tipicamente europeo poi diffusosi in tutto il mondo e, soprattutto, in oriente. Il bacino del mediterraneo è considerato il centro di differenziazione genetica di questa e di molte altre brassiche affini sia coltivate che non. In Italia si sono differenziate numerose tipologie sia con testa bianca che di varia colorazione (violetto, verde, giallo molto chiaro). I bianchi più famosi sono certamente il *Tardivo di Fano*, il *Gigante di Napoli*, il *Primaticcio di Toscana*; tra i tipi ad infiorescenza gialla molto chiara il più famoso è il *Precoce di Jesi*; esistono poi i tipi ad infiorescenza verde come il *Verde di Macerata*, originario delle Marche, il *Verde di Palermo*, originario della Sicilia occidentale, il *Romanesco* del Lazio, e i tipi ad infiorescenza di colore viola come il *Violetto di Catania* tipico della Sicilia orientale. Si trattava di tipi quasi sempre adatti ad essere coltivati solo nelle zone di origine con calendari di raccolta limitati nel tempo e percentuali di scarto sempre molto alte. Nei primi anni dello scorso secolo il cavolfiore fu il primo ortaggio per il quale si adottò una normativa molto rigida per il commercio con l'estero; questa normativa prevedeva, tra l'altro, che le teste, per essere esportate, dovevano essere bianche o al più giallo molto chiaro. In seguito a tali norme, nella nostra regione, furono ampiamente coltivati, a scopo commerciale, solamente il *Tardivo di Fano* e il *Precoce di Jesi*. La letteratura storica e scientifica è ricca di riferimenti riguardanti queste due tipologie. Quasi nulla, invece, è possibile reperire riguardo il terzo cavolfiore Marchigiano: il *Verde di Macerata*. Tutti i mercati ed i consumatori d'Europa conoscevano e consumavano cavolfiori bianchi, anzi, con il passare del tempo i consumatori esigevano teste sempre più bianche tanto che anche il *Precoce di Jesi*, che pure aveva vissuto anni di gloria e diffusione, scomparve dai campi e dai mercati. Con la fine del '900 è iniziato un processo di valorizzazione, sia in orticoltura che in altri settori, delle antiche cultivar e soprattutto di quelle con colorazioni nuove per il consumatore, legate a contenuti di sostante biologicamente attive. L'allora direttore dell'attuale sede del CREA di Monsampolo del Tronto, Lelio Uncini, fu tra i primi ad avere questa brillante intuizione tanto da iniziare ad arricchire il germoplasma dei numerosi ortaggi in studio recuperando seme di cultivar in via di scomparsa privilegiando, tra queste, quelle con colorazioni inedite e/o poco diffuse tra cui il *Verde di Macerata*. Questo cavolfiore, non avendo avuto il successo commerciale degli altri due cavolfiori commerciali, veniva coltivato solamente per uso familiare o, al più, per essere venduto nei piccoli mercati rionali in quantità molto modeste. Era possibile reperire questo ortaggio solo nelle Marche. Si trattava di un cavolfiore a testa di colore verde più o meno intenso a seguito della vasta variabilità che lo caratterizzava. La forma della testa è semisferica abbastanza compatta mentre la maturazione iniziava da fine ottobre fino, al massimo, ai primi di gennaio. Come tutti i cavolfiori verdi resiste al freddo più dei bianchi nonostante la testa, sin dall'inizio della crescita, sia esposta alla luce e non avvolta da foglie come avviene per i bianchi. Il colore verde è dato da due geni parzialmente dominanti e la massima intensità del colore verde si ha quando entrambi si trovano nel genotipo allo stato omozigote. Era una tipologia mantenuta dalle piccole famiglie mezzadrili per il consumo diretto quindi sempre allevato in quantità molto limitate lasciandolo riprodurre liberamente con scarsa attenzione ai possibili esincroci con le altre tipologie bianche auto-riprodotte.
Questo empirico mantenimento contribuì, nei secoli, ad arricchire la variabilità genetica del tipo. Uncini iniziò a raccogliere germoplasma recuperandolo da agricoltori della Val d'Aso o, soprattutto, da altri della provincia di Macerata. Erano gli inizi degli anni '80. Purtroppo, è impossibile risalire a chi, all'epoca fornì il seme ma Uncini, che mirava al miglioramento genetico della cultivar, era anche solito mantenere e riprodurre, senza interventi miglioratori, i lotti di origine poi mantenuti sino ad oggi. L'attività di miglioramento prosegue attualmente, tanto che da quelle accessioni sono derivate linee parentali di ibridi F1 ampiamente diffusi in commercio tutto ciò senza perdere le caratteristiche iniziali di questa antica tipologia oggi in espansione tra i consumatori. Il Verde di Macerata attualmente viene coltivato in tutta Italia ed anche all'estero (Francia e Spagna) ed è utilizzato sia per il mercato fresco che per l'industria di trasformazione.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: d*eterminata*

Portamento: *eretto*

Foglie: *le esterne più grandi, costolute leggermente bollose, ricche in pruina e di colore verde grigiastro - le interne sono più tendenti al verde e parzialmente avvolgenti il corimbo nella fase iniziale*

Epoca di semina serra: I*I/III decade di luglio*

Tipo di semina: *in plateaux*



Trapianto in pieno campo: *III decade di agosto*

Densità di investimento: *2.5 Piante a m²*

Durata della produzione: *dipende dall'andamento climatico (circa 10/15 gg)*

Fiori: *di colore giallo verde, risultano sterili quelli più esterni e fertili quelli del IV-VIII ordine.*

Parte edule: *corimbo*

Frutto: *siliqua*

Conservazione del seme: *sottovuoto a-18/22 gradi C°*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *non accertate*

Utilizzazione: s*ia crudo che cotto*

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

Nelle colline del Maceratese, la cultivar oggetto di interesse, rientrava nelle rotazioni aziendali ben più di mezzo secolo fa, come già testimoniato nel capitolo relativo ai cenni storici. Ben adattata al contesto pedoclimatico dell'entroterra Marchigiano presenta una radice fittonante non particolarmente profonda, un fusto eretto portante circa 10 foglie di colore verde-grigiastro ricoperte da uno strato di cera. Le foglie interne sono più chiare con una presenza di pruina meno accentuata. Data la notevole superficie fogliare deve avere a disposizione una buona riserva idrica distribuita nella zona di terreno esplorata dalla radice. Pur dimostrando un apprezzabile resistenza al freddo (a corimbo ben formato), teme le gelate precoci che possono rendere cieche le piante (mancata formazione della infiorescenza). Nel



caso oggetto d'esame la maturazione commerciale viene raggiunta in autunno inoltrato mantenendo la possibilità di più raccolte che si distribuiscono nell'arco di 2/3 settimane. Il corimbo, pur di medie dimensioni, presenta una buona compattezza e quindi un ottimo peso specifico unito ad un apprezzabile impatto cromatico (si presenta di un verde uniforme e brillante), la sua conservabilità, a temperature contenute e umidità prossima al 80%, risulta essere nella media. Le colline Marchigiane offrono, nella maggior parte dei casi, terreni di medio impasto leggermente eccedenti in argilla che se ben lavorati garantiscono una buona resa. La concimazione deve essere sempre adeguata alla fertilità del terreno considerando che generalmente una tonnellata di corimbi può asportare circa 13 kg di azoto, 3.5 kg di fosforo e 14 kg di potassio. Il controllo



delle malerbe è gestito quasi sempre meccanicamente adeguando allo scopo il sesto d'impianto. Difficile individuare particolari resistenze o sensibilità nei confronti delle più comuni patologie provocate da insetti, funghi, virus etc, per far ciò occorrerebbe predisporre un opportuno protocollo. Di sicuro si deve tenere sotto controllo l'eventuale sintomatologia al presentarsi delle condizioni ottimali per lo sviluppo di eventuali patologie, ancor di più, nelle aree, dove si sono verificati spesso attacchi fungini (es. alternaria).

UTILIZZI GASTRONOMICI

Per la cultivar in esame si ritiene opportuna un'azione di valorizzazione e di proposizione rivolta agli agricoltori del Maceratese. Questa cultivar locale risulta quasi completamente abbandonata nonostante sia stata utilizzata come materiale di partenza per la costituzione di apprezzatissimi F1 e quindi risulta ad alto rischio di erosione. Poco utilizzata per il consumo fresco, che andrebbe incentivato visto le indubbie proprietà salutistiche, viene consumata, dopo cottura, abbinata come contorno a diverse pietanze di carne o diversamente consumata in zuppe o minestre.

Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dr. GABRIELE CAMPANELLI; P.a. PIERGIORGIO ANGELINI

AZIENDA COLTIVATRICE: Può essere individuato nell'areale di origine, attualmente, il suo mantenimento è assegnato al CREA-OF di Monsampolo del Tronto (AP)

AGLIO DI CANTAGALLO



N° REPERTORIO: 118
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Liliacee

GENERE: Allium

SPECIE: Allium sativum L.

NOME COMUNE:
Aglio rosa di Cantagallo

SINONIMI: Selleca, sellaca, segala, secina

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Pollenza - MC

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
presso l'azienda agraria
Cuccagna sita in
Contrada Rambona -
Comune di Pollenza (MC)
e presso la Banca
del Germoplasma Regionale
CREA-OF di Monsampolo
del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il donatore, Sig.ra Mariella Tesei, dichiara che l'attività agricola in famiglia è stata intrapresa dal nonno Sig. Ernesto Sileoni nato il 21/05/1899 e dallo zio Nicola Sileoni, quest'ultimo nato anch'egli in località Cantagallo di Pollenza (MC) il 10/09/1908. La località è nota per la storica battaglia di 'Murat' tra l'esercito del regno di Napoli guidato da Murat e l'esercito austriaco, avvenuta nel territorio compreso tra Tolentino e Monte Milone (oggi Pollenza). L'attività agricola è stata portata avanti dal Sig. Nicola Sileoni e dalla mamma della Sig.ra Mariella Tesei Sig.ra. Enrica in quanto, il nonno Ernesto si trasferì in un secondo momento in Toscana.
Ernesto e Nicola Sileoni, quest'ultimo anche apprezzato apicoltore, tra le varie orticole coltivavano due cultivar tradizionali, una denominata Aglio Rosa e una di prezzemolo. La Sig. Tesei ricorda che le orticole, rientranti negli avvicendamenti colturali adottati nell'azienda di famiglia, venivano utilizzate per il consumo famigliare e in parte conferiti e venduti nei mercatini locali dei paesi limitrofi.
Negli ultimi anni, venendo meno l'attività agricola all'interno dell'azienda di famiglia, la Sig.ra Tesei ha affidato la riproduzione delle due cultivar tradizionali sopracitate ad un agricoltore amico di famiglia il Sig Luigi Cuccagna proprietario di un az. agraria ubicata in Contrada Rambona - Comune di Pollenza (MC). Il Sig. Luigi, all'interno della sua attività, cerca di inserire nella rotazione annuale tutte le biodiversità che riesce a recuperare nell'areale di competenza, rivolgendo un'attenzione particolare ai principi dell'agricoltura biologica.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *eretto*

Altezza della pianta: *40 cm circa*

Foglie: *amplessicauli*

Epoca di semina: *messa a dimora di bulbilli II decade di marzo*

Tipo di semina: *trapianto II/III decade di aprile*

Distanza di semina: *densità di investimento 12 piante/m^2 circa*

Fiori: *non presenti*

Epoca di fioritura: *non rifiorente*

Frutto/parte edule: *spicchi/bulbilli a faccia dorsale convessa*

Conservazione del seme: *(bulbilli) 5/6 gradi c° oppure in trecce a temperatura ambiente in locali ben areati*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *non accertate*

Utilizzazione: *parte edule (bulbilli)*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'accessione oggetto di studio è un aglio non rifiorente che quindi non necessita del taglio dello scapo fiorale necessario per ottenere bulbilli di pezzatura e ben formati. Pianta non eccessivamente alta, raggiunge più o meno i 40 cm, ha radici abbastanza superficiali che esplorano i primi 30/35 cm di terreno.
Nella zona di riferimento è pratica frequente metterlo a dimora a cavallo della fine dell'inverno e l'inizio della primavera. La messa a dimora, nel nostro caso sempre manuale, la si fa scegliendo i bulbilli più belli disponendoli a circa 5 cm di profondità e con l'apice rivolto verso l'alto. I bulbilli che vengono utilizzati per la risemina non vengono posti a dimora subito dopo la raccolta ma conservati adeguatamente affinché superino il naturale periodo di dormienza.
Tale periodo può essere rallentato conservando l'aglio ad una temperatura prossima allo 0 C° o compresa tra 16 e 18 C° in ambiente ventilato. I giorni di dormienza si possono ridurre anche conservando gli spicchi scelti ad una temperatura compresa tra 5 e 10 C°.
La cultivar locale che stiamo descrivendo si presenta con le tuniche di un velato colore rosa da cui deriva il nome attribuitogli dal donatore, e con i bulbilli di colore bianco, di medio-piccole dimensioni e numero variabile da 3 a 5. La caratteristica principale di tale cultivar è la delicatezza della fragranza, per niente fastidiosa, quasi dolciastra e praticamente con fattore lagrimale quasi assente.
Dal punto di vista agronomico, la cultivar aglio rosa, mal sopporta terreni asfittici e con ristagni di acqua, mentre predilige terreni sciolti e dotati di buona fertilità. Le lavorazioni devono essere finalizzate al rapido smaltimento delle acque in eccesso, intervenendo eventualmente con irrigazioni di soccorso solo in periodi di grave e prolungata siccità.
Potassio e fosforo vengono apportati durante la preparazione del terreno mentre l'azoto viene dato in due interventi successivi.
Le eventuali sarchiature devo essere eseguite in modo molto oculato in quanto, se eseguite troppo in profondità, possono causare seri problemi all'apparato radicale che nel caso di tale cultivar si presenta molto superficiale. Generalmente le piantine sulla fila vengono distanziate di 15 cm mentre l'interfila può variare tra i 60 e 40 cm, in base alla larghezza dell'organo lavorante, ottenendo così una densità di investimento che oscilla tra le 11 e le 17 piante m2. Dopo la raccolta è pratica d'uso comune lasciare la pianta sul campo ad asciugare per 5 gg circa e successivamente pulire i bulbilli da radici e tuniche rovinate e predisporli per la conservazione o la vendita.
Generalmente i bulbilli vengono disposti in trecce composte da 20/25 bulbilli oppure, dopo aver eliminato le foglie, si dispongono in opportuni contenitori. La cultivar aglio rosa, nell'areale di coltivazione, si consuma generalmente allo stato secco o semisecco, ma date le caratteristiche organolettiche di questa accessione, se ne consiglia anche il consumo fresco.

UTILIZZI GASTRONOMICI

La cultivar di aglio studiata è qualitativamente molto interessante e pertanto merita l'attenzione degli agricoltori della zona e di quelli degli areali con caratteristiche pedoclimatiche vicine a quello del territorio d'origine. Può essere introdotta nella rotazione colturale di piccole e medie aziende agricole dell'areale di provenienza sia per il consumo famigliare che per l'eventuale conferimento ai mercatini della zona.
Gli utilizzi gastronomici di questa cultivar sono quelli abituali di questa specie e, data la sua particolare delicatezza, se ne può ipotizzare anche il consumo e l'impiego a crudo in insalate, per la preparazione di insaccati e negli antipasti sottolio.
L'impiego gastronomico dell'aglio rosa oltre che per le sue molteplici proprietà terapeutiche conosciute anche dagli antichi Romani, è da promuovere anche in virtù del suo sapore delicato e dall'aroma non aggressivo.



Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dr. GABRIELE CAMPANELLI; P.a. PIERGIORGIO ANGELINI

AGRICOLTORE CUSTODE: la Sig.ra Mariella Tesei donatrice dell'accessione di riferimento ha affidato all'azienda Cuccagna di Rambona il compito di coltivarla e conservarla.

PEPERONE A CORNO
accessione di GROTTAMMARE



N° REPERTORIO: 120
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Solanacee

GENERE: Capsicum

SPECIE: Capsicum Annuum L.

NOME COMUNE: Peperone a corno

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Comune di Grottammare (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Azienda agraria Amedeo Rosati ubicata in contrada Val Tesino Comune di Grottammare e nella Banca del Germoplasma Regionale allestita presso il CREA-OF di Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il donatore, Amedeo Rosati, è il proprietario di un'area agricola in contrada Val Tesino Comune di Grottammare (AP). Il sig. Natale, negli anni '60/'70, introdusse la coltivazione dell'accessione di peperone a corno nella rotazione colturale della sua azienda. Si trattava di popolazioni locali reperite presso aziende private al confine tra le Marche e l'Abruzzo. L'interesse che suscitò all'epoca questa tipologia di peperone, portò ad una rapida diffusione della sua coltivazione presso diverse aziende agricole ubicate a cavallo del confine Abruzzo-Marche.
Da allora a tutt'oggi, il sig. Natale ha sempre autoriprodotto le piante e, al tempo stesso, sceglieva le piante più rispondenti alle richieste di mercato. La piccola area inizialmente destinata a questa particolare tipologia di peperone, visto il crescente interesse dei mercati, è stata progressivamente ampliata. I mercati locali hanno apprezzato le elevate caratteristiche organolettiche delle bacche quali la carnosità, dovuta ad un mesocarpo di spessore elevato, la sapidità e la totale assenza di capsaicina. La bacca possiede inoltre un'epidermide dura che si stacca facilmente, caratteristica che rende il frutto particolarmente adatto per essere consumato gratinato. Il mercato riconosce alle bacche di questa accessione un prezzo sensibilmente superiore rispetto alle altre varietà (1,80 euro/kg vs 1,30 euro/kg). Purtroppo, questa accessione di peperone non possiede accertate resistenze alle virosi. Attualmente la coltivazione è limitata al solo agricoltore donatore che annualmente alleva in piena area circa 2000 piante e altrettante in coltura protetta. Questo rende elevato il rischio di erosione come evidenziato nella scheda di valutazione del rischio di erosione genetica.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*
Portamento: *tutorata*
Altezza della pianta: *125/135 cm. circa*
Foglie: *alterne lucide sia ovate che ellettiche*
Epoca di semina serra: *III decade di marzo*
Epoca di semina in pieno campo: *I decade di maggio*
Tipo di semina: *in plateaux*
Trapianto in serra: *II decade di aprile*
Trapianto in pieno campo: *III decade di maggio*
Densità di investimento: *4 piante a m^2*
Durata della produzione: *dipende dall'andamento climatico e dal sistema di allevamento ma varia tra 50/60 gg.*
Fiori: *ermafrodita di colore bianco con corolla formata da 5/6 sepali.*

Epoca di fioritura: *III decade di giugno, I decade di luglio*
Frutto/parte edule: *bacca*
Conservazione del seme: *sottovuoto a -18/22 gradi C°*
Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *non accertate*
Energia germinativa: *8.93 gg*
Germinabilità: *88 %*
Utilizzazione: *sia crudo che cotto*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

L'accessione oggetto di studio appartiene alla tipologia con bacca allungata terminante con punta curva più o meno accentuata. Il colore vira con il procedere della maturazione e anche in base allo spessore del mesocarpo: parte da un verde più o meno scuro, all'avvicinarsi della maturazione commerciale, fino a raggiunge un marrone rugginoso e un rosso intenso. È un peperone dalle origini molto antiche, inserito nelle rotazioni aziendali di poderi compresi nei territori di diverse regioni centrali che si affacciano sul mar Adriatico. Adattato benissimo alle condizioni pedo-climatiche dei fondo-valle marchigiani prossimi alla costa. Teme fortemente i ristagni d'acqua e i ritorni di freddo, mentre si adatta perfettamente a terreni dotati di buona fertilità e di facile scolo. La cultivar locale di peperone a corno, viene allevato sia in serra fredda sia in pieno campo, e in entrambe le situazioni, seppur con tempistiche leggermente diverse, garantisce ottimi riscontri sul mercato interno di cui l'agricoltore proponente è ottimo conoscitore. Non essendo un ibrido e, soprattutto, essendo autoriprodotto potrebbe andare incontro a fenomeni di depressione della vigoria, sebbene fino ad ora non si siano mai manifestati visto l'importante sviluppo biometrico delle piante e la loro ottima produzione in numero e peso delle bacche. Dai rilievi effettuati si è osservata una certa variabilità genetica associata in particolare al numero delle logge presenti nelle bacche, variabile da 2 a 3. Al contrario, tutte le bacche raccolte e caratterizzate, presentavano omogeneità dello spessore del mesocarpo unito ad una eccellente sapidità del frutto, caratteri ritenuti di fondamentale importanza. La cultivar studiata, presenta anche altre importanti caratteristiche quali la facilità con cui, l'epidermide si distacca dalla polpa dopo cottura e la sua ottima disposizione alla conservazione post raccolta. A seguito dei sopralluoghi effettuati in campo, non si sono osservate particolari sensibilità alle più comuni avversità che colpiscono il peperone. L'agricoltore ha però riscontrato la presenza di alcune sintomatologie forse ascrivibili a virosi non bene identificate ma che attualmente non hanno causato gravi danni alla produzione. Non avendo riscontrato sintomatologie evidenti, si consiglia un attento monitoraggio ed eventualmente l'invio di campioni vegetali "sospetti" ad un istituto specializzato per un esame approfondito ai fini dell'identificazione del virus e del ceppo virale.



UTILIZZI GASTRONOMICI

La possibilità di valorizzazione della cultivar locale di peperone dipende soprattutto da una rinnovata diffusione sui mercati locali e non. Grazie alle sue caratteristiche organolettiche si adatta perfettamente sia al consumo crudo sia cotto. Nella località di provenienza che si affaccia sul mare, non è raro il suo impiego in ricette a base di pesce, sia crudo nelle insalate di mare sia cotto in zuppe e brodetti. Frequente è il consumo dei peperoni con ripieni a base di carne o come piatto di contorno preparato dopo gratinatura.



Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dr. GABRIELE CAMPANELLI; P.a. PIERGIORGIO ANGELINI

AGRICOLTORE CUSTODE: Azienda Agraria AMEDEO ROSATI - Grottammare (AP)

ASPARAGO ELPIDIENSE



N° REPERTORIO: 141
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Liliaceae

GENERE: Asparagus

SPECIE: officinalis

NOME COMUNE:
Asparago Elpidiense

SINONIMI: Asparago Verde di Sant'Elpidio a Mare, Asparago di Sant'Elpidio, Sparagu de Sanlupio

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Comune di Sant'Elpidio a Mare

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)
Azienda: Az. Agr. Roberto Diletti - Sant'Elpidio a Mare (FM)

CENNI STORICI

La storia dell'asparago Elpidiense vede la sua origine nel lontano 1980 quando l'allora tecnico-amministratore dell'azienda agraria del Comune, Per. Agr. Guerrino Raffaeli, decise di effettuare l'impianto, da semente, di una varietà verde altamente produttiva, che nel tempo si caratterizza come asparago di Sant'Elpidio a Mare, in quel momento supportato dall' Istituto Sperimentale per l'Orticoltura avente sede a Monsampolo del Tronto. L'allora Direttore, Dott. Lelio Uncini, genetista, propose la coltivazione di questa varietà che sembrava potersi adattare perfettamente alle condizioni pedo-climatiche del comprensorio. La scelta, quindi non casuale ma derivante da attenti studi genetico-agrari anche in collaborazione con eminenti Università americane, si rivelò vincente, in quanto i primi turioni mostrarono quelle caratteristiche che il mercato richiedeva: tutto verde, e lunghezza fino a 30 cm senza apertura delle brattee, proprietà organolettiche similari all'asparago selvatico e quindi molto apprezzato a livello culinario, pur se i diametri dei turioni non raggiungevano dimensioni elevate.
Il successo di tale coltivazione non fu essenzialmente tecnico, vista la notevole capacità produttiva dell'impianto, ma anche economico, in quanto i prezzi spuntati nel mercato da questa particolare varietà determinarono ottimi ricavi e congrui guadagni.
Sulla scorta di ciò, si creò la "Cooperativa agricola della Misericordia" società con circa 40 soci con sede in Sant'Elpidio a Mare, i quali decisero di cavalcare il successo di tale coltivazione, impiantando circa 30 ettari di asparago, dando così vita al sogno di costituire un vero marchio di qualità, che percorse i mercati italiani ed europei per un ventennio circa. Tale marchio ha avuto in tal modo la funzione di esaltarne non solo i valori nutritivi, ma anche la capacità di tale asparago di valorizzare i sapori di diverse pietanze, tipicamente conosciute in abbinamento all'asparago stesso.
Le caratteristiche peculiari di tale coltura, riguardanti essenzialmente la possibilità di raccogliere turioni tutti verdi e con un accentuato gusto, molto vicino a quello conosciuto ed apprezzato dell'asparago selvatico, divenne la base di partenza per la costituzione di un
ecotipo tipicamente locale che acquisì dal territorio, e dalle sue caratteristiche pedoclimatiche, quella unicità che oggi viene riconosciuta a tale prodotto. La struttura geologica, le condizioni ambientali, le buone pratiche degli agricoltori riuscirono a creare una eccellenza riconoscibile dagli operatori ma anche dai consumatori, che si protrasse nel tempo, fino ai giorni nostri, per la costanza di alcuni agricoltori che hanno mantenuto e perpetrato tali caratteristiche.
Un particolare merito va ascritto al Sig. Sergio Diletti, tra i fondatori della Cooperativa, che ancora oggi coltiva con successo l'asparago verde e che è riuscito a trasmettere la passione per tale coltura anche al nipote Sig. Roberto Diletti, permettendogli così di conservarne le prerogative di unicità e tracciabilità nel tempo. Quest'ultimo è attualmente l'ultimo agricoltore che alleva questa biodiversità che nel tempo, non solo si è adattata alle condizioni pedo-climatiche della zona, ma è andata incontro a segregazione genetica in virtù della particolare biologia fiorale così riassumibile: l'Asparagus officinalis è una pianta dioica con fiori maschili e femminili su piante diverse.

I fiori dell'asparago possono essere così suddivisi:

"Supermaschi" con alleli MM "Maschi" con alleli Mm "Femmine" con alleli mm

Dato che non sono rari i casi in cui le piante "Maschio" presentano fiori ermafroditi, è verosimile ipotizzare che l'ibrido UC157 da cui deriva, negli anni può aver prodotto piante "Maschio" con fiori ermafroditi che, autofecondandosi o incrociandosi con piante "Supermaschio" o piante "Femmine", hanno originato discendenze segreganti re-

sponsabili della variabilità osservata sulla biodiversità “Asparago Elpidiense”. La successiva caduta dei semi delle bacche autofecondate nel terreno ha dato vita a nuove piante-progenie che a loro volta possono aver prodotto altri fiori ermafroditi aumentando la variabilità e diversificando significativamente l’accessione “Asparago Elpidiense” dall’ibrido UC157. Questa eterogeneità in continua evoluzione è tale per cui ad oggi, la biodiversità “Asparago Elpidiense”, può essere definita come una popolazione segregante.
Ovviamente anche per l’asparago si prospettarono problemi, non tanto legati all’aspetto tecnico, pur se nel tempo alcuni campi vennero attaccati da patogeni per i quali si dovette affinare una congrua difesa crittogamica, ma soprattutto dettati da un certo calo nelle quotazioni verso la metà degli anni novanta ed in particolare dalla diminuzione della capacità di raccolta, essendo essa prettamente manuale e concentrata nel periodo marzo-maggio, quando tutti i giorni i campi hanno la necessità di essere raccolti per evitare l’apertura delle brattee dei turioni e la compromissione commerciale degli stessi.
La storia della Cooperativa, nata nel 1979 con l’intento di valorizzare l’uso dell’irrigazione, tecnica in precedenza non attuata nel comprensorio, per coltivazioni ad alto reddito (come l’asparago ha sempre dimostrato di essere), ha visto sempre più diminuire il numero degli addetti e la quantità di prodotto commercializzato, fino alla sua chiusura nei primi anni del nuovo millennio. Ma nel frattempo i suoi tecnici, in particolare il Dott. Agr. Massimo Raffaeli, hanno cercato di divulgare e diffondere quanto di buono creato nel corso degli anni: dalla metà degli anni ’80 e per parecchi anni furono organizzati convegni ed incontri tecnici con i più importanti esperti di asparago in campo nazionale. Il Dott. Agostino Falavigna, direttore del centro di genetica agraria dell’Istituto Sperimentale di Montanaso Lombardo, tra i massimi conoscitori dell’asparago a livello mondiale e costitutore delle più proficue varietà di asparago coltivate oggi in Italia e nel mondo, ha seguito con interesse lo sviluppo dell’asparago verde di Sant’Elpidio a Mare, elargendo consigli utili e necessari per il suo successo.
Da quasi 40 anni l’asparago verde di Sant’Elpidio a Mare, ancora oggi validamente coltivato da alcune aziende nel comprensorio di Sant’Elpidio a Mare, vede molti estimatori richiederne il reimpiego per nuove coltivazioni. Mantenerlo con le sue peculiarità nel tempo diventa oggi un dovere, ma soprattutto un piacere organolettico per chi sa apprezzarne le caratteristiche.



AREA DI DIFFUSIONE

Le prime coltivazioni dell’asparago verde di Sant’Elpidio a Mare furono effettuate nel comprensorio confinante con l’alveo del fiume Tenna, per poi confluire nelle aree collinari irrigue subito a ridosso dello stesso.
Successivamente, e per la maggior parte delle nuove superfici, gli impianti furono effettuati nelle zone maggiormente vocate per la coltura, in particolare per le condizioni pedo-climatiche, spingendosi a tutte le contrade del territorio comunale di Sant’Elpidio a Mare.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDOCLIMATICHE

L’*Asparagus officinalis* è una pianta suffrutticosa. I fiori sono piccoli di colore verde giallastro e portati da un breve peduncolo. Fiorisce in estate. Il frutto è una bacca rossastra, quasi nera a maturità (4-5 mm di diametro) con 1-3 semi.
La parte ipogea della pianta è costituita da un corto rizoma di forma circolare detto “corona” e dal sistema radicale: tutto l’insieme è detto comunemente zampa. Il rizoma è formato da tessuto parenchimatico fortemente fibroso e vascolarizzato; da ciò si differenziano sia le radici di riserva che le gemme.
Il sistema radicale dell’asparago è formato da 2 tipi di radici: principali e secondarie. Le radici principali sono carnose, cilindriche, non ramificate, ad allungamento indefinito e possono scendere fino a 3-4 metri di profondità: la loro funzione è quella di immagazzinare sostanze di riserva. Le radici secondarie si diramano dalle principali e svolgono funzione di assorbimento dell’acqua e degli elementi nutritivi. In primavera le gemme danno origine ai germogli detti turioni che sono la parte edule della pianta.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata.*

Portamento: *turioni assurgenti, eretti.*

Altezza della pianta: *la vegetazione ha una altezza di circa 1,00-1,20 m*

Foglie: *fasci di cladodi con foglie piccole a squame.*

Epoca di trapianto: *da marzo ad aprile*

Tipo di trapianto: *a file, con zampe*

Distanza di trapianto: *sesto di impianto 1,20-1,50 x 0,30 m*

Durata della produzione: *da marzo a maggio di ogni anno per un minimo di 8-10 anni, ma con possibilità di reiterazione oltre i 10 anni per diversi cicli produttivi*

Produzione turioni: *50-70 q/ha in relazione a ambiente, fertilità, anno dall’impianto, ecc.*

Frutti: *bacche rotonde verdi che virano al rosso intenso*

Semi: *triangolari, riuniti a spicchi*

Utilizzazione: *turioni freschi*



COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

L'asparago è una coltura poliennale con un apparato radicale che esplora il terreno fino a superare il metro di profondità. Si avvantaggia, pertanto, di terreni fertili, profondi, ben areati, privi di erbe infestanti perenni. Nel comprensorio elpidiense le caratteristiche chimico fisiche ordinarie dei terreni sono molto vicine a quelle ottimali per la coltivazione dell'asparago; ad ogni modo i coltivatori hanno cercato sempre di scegliere i fondi più adattabili per tale coltura dove le peculiarità sono: tessitura leggera, drenaggio ottimo, profondità del franco non inferiore a 60 cm e pH subacido. Nella coltivazione in pieno campo l'asparago alterna una fase vegetativa tra la primavera e l'autunno, ad una di riposo invernale. Durante la fase vegetativa, la pianta produce i composti organici che vengono in parte accumulati nelle radici come riserva ed in parte utilizzati per differenziare nuove radici e gemme sul rizoma sotterraneo. Dopo il periodo di riposo invernale il risveglio vegetativo è indotto essenzialmente da una temperatura minima nel terreno di 12°C per almeno 7 giorni e da un giusto livello di umidità. Per il comprensorio in questione la fase produttiva inizia mediamente ai primi di marzo per concludersi entro il mese di maggio, al fine di evitare uno sfruttamento elevato dell'asparagiaia e quindi una sua minore durata. La fase di riposo invernale invece inizia quando, dal mese di novembre in avanti, la parte verde inizia a disseccare e deve essere tagliata ed allontanata dal campo, anche per evitare lo sviluppo di fitopatie.
La preparazione del terreno prevede le seguenti lavorazioni:
- Aratura da eseguire alla fine dell'estate che precede l'impianto, ad una profondità di 50 - 60 cm, oppure 30 - 40 cm se accompagnata da ripuntatura a 70 cm.
- Lavorazioni superficiali da eseguire poco prima dell'impianto, quando il terreno è "in tempera". È necessario evitare l'uso della fresa che danneggia la struttura fisica del terreno e propaga il diffondersi delle erbe infestanti.
- Apertura dei solchi, profondi 20 - 25 cm alla base dei quali sono collocate le zampe, con trapianto esclusivamente manuale.

L'epoca migliore per il trapianto delle zampe è compresa tra la metà di marzo e tutto il mese di aprile; anticipando si rischiano danni da freddo, mentre ritardando le zampe possono essere più soggette a crisi di trapianto per stress idrico e termico. Dal 2° anno in poi è necessario apportare terra sulla fila allo scopo di assicurarne almeno 10 cm sul rizoma. Il sesto d'impianto da adottare deriva da un compromesso tra le esigenze fisiologiche della pianta e quelle economiche del coltivatore; le distanze consigliate sono le seguenti: m 0,30 sulla fila e m 1,20 - 1,50 tra le file.



Un corretto programma di concimazione dell'asparago deve basarsi sulle asportazioni degli elementi minerali effettuati dalla coltura e sulla loro concentrazione nel terreno, rilevata attraverso analisi chimica. Quest'analisi deve essere fatta prima dell'impianto per definire una corretta concimazione di fondo e va ripetuta almeno ogni tre anni al fine di apportare le eventuali correzioni dei quantitativi di elementi nutritivi apportati nell'ultimo triennio. La concimazione prevede:

- Fertilizzazione di fondo. L'asparago è una coltura poliennale con un apparato radicale che esplora il terreno fino a superare un metro di profondità. All'aratura è perciò necessario interrare una quantità di fertilizzanti tali da assicurare un buon rifornimento per almeno tre anni di coltivazione.

- Fertilizzazione annuale. Nel primo anno di vegetazione le asportazioni sono molto contenute; in seguito diventano proporzionali alla biomassa prodotta, composta dalla produzione dei turioni, vegetazione aerea e apparato sotterraneo.

- La sostanza organica ed i concimi fosfo-potassici sono distribuiti durante il riposo invernale ed interrati con mezzi meccanici (motozappa o vangatrice); mentre i concimi azotati a pronto o medio effetto (nitrici, ammoniacali, ureici) devono essere esclusivamente distribuiti durante la fase vegetativa (da fine raccolta a metà settembre), allo scopo di evitare inutili perdite nel terreno e nell'aria.

L'irrigazione della coltura di asparago contribuisce a migliorare la capacità di sintesi, traslocazione e accumulo delle sostanze di riserva; per contro la carenza idrica può comportare effetti negativi di lunga durata sulla quantità e qualità dei turioni prodotti. Nel comprensorio elpidiense di norma le colture di asparago si avvantaggiano dell'irrigazione, ma solo in caso di reale deficit idrico e soprattutto nel periodo estivo-autunnale di piena vegetazione. Per le lavorazioni del terreno, durante l'intero ciclo colturale dell'asparago, esse consistono in sarchiature a mano sulla fila ed in interventi meccanici tra le file (erpicature e fresature). Gli inconvenienti relativi all'uso frequente della fresa sono: diffusione di specie infestanti perenni a propagazione vegetativa, formazione di una suola di lavorazione compatta e poco permeabile e danneggiamento della struttura del terreno. Nel primo anno di coltivazione all'asparago elpidiense viene evitato apporto di terra sulle zampe, che può causare danno al rizoma per asfissia. Solamente al termine del 2° o meglio 3° anno dell'impianto, la superficie del terreno viene completamente pareggiata. Negli anni successivi, prima del risveglio vegetativo, si interviene con una lavorazione meccanica tra le file per arieggiare il terreno ed interrare fertilizzanti; un'altra analoga lavorazione può essere indispensabile durante la raccolta per controllare le erbe infestanti. Al termine di ciascuna stagione vegetativa, la fronda delle piante, deve essere tagliata raso terra ed allontanata dal campo e bruciata. In tal modo si riduce la propagazione delle malattie fungine, parassitarie di origine animale, inoltre si determina la morte di numerosi semi di erbe infestanti. La soppressione delle erbe infestanti viene affrontata solitamente attraverso un'opportuna combinazione di mezzi meccanici e chimico-fisici. Gli apparecchi meccanici devono essere in grado di smuovere superficialmente il terreno sull'interfila, senza danneggiare l'apparato radicale dell'asparago. Per quanto riguarda la raccolta, dopo i primi due anni improduttivi, necessari per permettere alle radici di accumulare le giuste riserve nutritive, una asparagiaia in buone condizioni produce per circa 8-10 anni (a partire dal 3° anno di impianto, ma con possibilità di reiterazione oltre i 10 anni per diversi cicli produttivi) circa 5-7 t/ha di prodotto commerciale in circa 60 giorni di raccolta. Il turione di asparago "tutto" verde elpidiense è raccolto tagliandolo a livello del terreno, quando raggiun-

ge una altezza variabile da 25 a 30 cm. Entro poche ore dal taglio i turioni vengono lavorati per evitare il rapido avvio dei processi metabolici che portano all'aumento della fibrosità ed alla disidratazione. I mazzi del peso di circa 500 grammi, vengono legati con doppio elastico e ricoperti alla base dalla tipica carta protettiva. Solitamente vengono effettuate 2 scelte: l'asparago di prima qualità, con diametro nel punto medio di almeno 10 mm, e asparagina, per tutti i turioni con diametro inferiore.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICO-ORGANOLETTICHE

Aspetti nutrizionali

Gli asparagi sono più ricchi di fibra di altri ortaggi. In particolare l'asparago verde elpidiense presenta caratteristiche organolettiche e composizione più similari all'asparago selvatico rispetto al tradizionale asparago coltivato: anche la morfologia dei turioni lo dimostra, accentuata dal minor diametro degli stessi, caratteristica che comprova un minor contenuto di acqua a fronte di maggiore gustosità e accentuata, acuta, pungente sapidità. Essi apportano scarse quantita' di lipidi, protidi e glucidi ma forniscono in quantità sali minerali, specialmente calcio, fosforo, magnesio e potassio. Da sottolineare la maggiorata presenza di asparagina, un amminoacido, e di metilmercaptano, responsabili delle già citate particolari gustosità e sapidità nonché dell'odore caratteristico trasmesso alle urine. I caratteri nutritivi, in particolare la accentuata presenza del potassio rispetto alla ordinarietà, conferiscono a tali asparagi particolari proprietà diuretiche.

UTILIZZI GASTRONOMICI

L'Asparago selvatico per il suo excursus storico si ricollega ai due elementi che sostengono la vita dell'uomo, quello gastronomico, che spazia dalla tradizione all'innovazione, segnando anche attraverso il suo utilizzo la storia gastronomica delle nostre terre. L'altro elemento di altrettanta importanza, è quello officinale, dove attraverso le proprietà dell'asparago, si va ad intervenire su alcune problematiche per migliorare la salute dell'uomo. Se pur il migliore periodo dell'asparago è limitato nel tempo, come valore aggiunto rientra nel concetto della stagionalità agricola. In cucina, ne vediamo le innumerevoli applicazioni, omettendo l'esposizione delle singole ricette, che oggi sono reperibili ovunque, ci limitiamo ad elencare i titoli dei piatti che nella loro estensione ci portano ad osservare che, questo semplice asparago, va con la stessa attrattiva organolettica a valorizzare piatti che si estendono dal mare ai monti.
Pensiamo al piatto classico tipico, il risotto con gli asparagi semplice ed eccellente, ma al contempo è il simbolo di riferimento della festa dell'asparago organizzata a sant'Elpidio Mare nel periodo di raccolta e maggiore fragranza. Ad esso per la sua versatilità organolettica possono essere aggiunti pesci crostacei diventando un ottimo piatto di mare, ma lo stesso tempo può essere arricchito con funghi o tartufo passando immediatamente ad essere un ottimo piatto di montagna, ciò vale per l'incantevole "Povera" frittata che può seguire il medesimo percorso.
Poi può diventare condimento per paste di ogni tipo, impreziosisce i secondi farcendo carni di ogni tipo, Lonza di maiale farcita girello di manzo ecc. poi si passa a formule più estetiche Quiche, Aspic, ecc. a seguire si abbina con carni, di pesci, allessi con le uova e salse a piacere, involtini ripieni e così via per tutto ciò che i nostri valenti cuochi sapranno proporre.
Possiamo comunque ribadire che il primo approccio di riferimento all'asparago nell'intero territorio nazionale è l'asparago Selvatico, anche per il piacere implicito della ricerca, che anticipa il piacere della tavola. Dopo la breve disamina si apre il mondo dell'asparago Elpidiense, quello più vicino all'asparago selvatico che presenta le caratteristiche più similari molto ricercato ed apprezzato dai buongustai. Attraverso il circuito delle cucine tipiche locali progetto facente capo alle provincie, di Ascoli Piceno (in primis) ed a seguire quella di Fermo, coordinato dall'Ass.ne "chi mangia la foglia!", a cui il Comune di Sant'Elpidio a Mare ha aderito sin dal 2008, ogni anno sono stati organizzati eventi sul tema dell'Asparago Elpidiense, coinvolgendo attività commerciali, ristorative ed anche le scuole presenti nell'area comunale Elpidiense.



Proposte gastronomiche tematiche, tradizionali ed innovative sono state sviluppate nelle ristorazioni del paese generando un ampio interesse da parte degli avventori, creando anche un importante ritorno economico per il settore interessato, nonché un crescente interesse nell'acquisto del prodotto fresco.
Possiamo quindi affermare che L'asparago elpidiense per le sue caratteristiche è quello più ricercato, di conseguenza molto apprezzato in tutto il territorio nazionale, creando una richiesta superiore all'attuale produzione, da cui si evincono i possibili sviluppi di mercato creando una ricaduta economica importante sia per il comparto agronomico produttivo ed anche per altre attivita correlate nel territorio attraverso una rete strutturata di aziende agricole, comparto ristorativo, identificazione comunale, nonché l'indotto delle feste tematiche e culturali mirate. Necessita però di alcuni passaggi fondamentali che attraverso questo percorso si auspica di poter raggiungere, come ed in particolare la tutela di questa specie mantenendola riconoscibile e distinguibile dalle altre. La caratterizzazione come identità territoriale, attraverso l'impegno dell'amministrazione comunale che sostiene il percorso in atto, con un'azione di promozione e di riferimento per un proprio prodotto che rende riconoscibile il territorio. Il coinvolgimento e lo sviluppo di un altro importante settore come quello della gastronomia tipica locale, che porta con se anche un movimento ed un interesse anche di carattere turistico e culturale.
Non ultimo lo sviluppo produttivo, dando ogni possibile sostegno che si estenda da quello agronomico a quello promozionale per far fronte alla richiesta in continua crescita.

Agricoltore custode: Azienda Agraria ROBERTO DILETTI - Sant'Elpidio a Mare (FM)

Scheda elaborata da:

ROBERTO DILETTI (Titolare Azienda), MASSIMO RAFFAELI (Agronomo), NORIS ROCCHI (Pres, Ass.C.M.F. / VP Ass. A.V.).

Riferimenti bibliografici: A. FALAVIGNA - Guida Botanica d'Italia

Caratterizzazione molecolare svolta dal CREA-OF, sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dott.ssa SARA SESTILI, Dott. ENRICO PICCININI

GOBBO DI TRODICA



N° REPERTORIO: 146
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Compositae (o Asteraceae)

GENERE: Cynara

SPECIE: Cardunculus L.

NOME COMUNE: Cardo (Gobbo di Trodica)

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Piediripa di Macerata (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Angelelli Ulderico di Piediripa di Macerata (MC) (donatore) e presso la Banca del Germoplasma Regionale del CREA-OF, sede di Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI

Attualmente l'unico produttore del "Gobbo di Trodica" è il Sig. Angelelli Ulderico, perito agrario e coltivatore diretto, che conduce la sua azienda agricola con la moglie Cipolletta Sabrina. L'azienda è situata nel fondovalle del comune di Macerata, in località Piediripa, ad un altitudine di 211 s.l.m. , nei pressi del mercato ortofrutticolo all'ingrosso da che dista 750 m e dove avviene il commercio di prodotti orticoli e floricoli. Il fondo aziendale ha un'estensione complessiva di 3,7750 ha, di cui ha 0,9300 rappresentato da fabbricati rurali, tare e incolti, e una SAU di ha 2,8450. Come accennato in precedenza, il Signor Ulderico Angelelli è l'unico agricoltore rimasto nella produzione del "Gobbo di Trodica" in quanto, gli altri 5-6 coltivatori del medesimo cardo, tutti oramai quasi ottantenni, lo vendono "tal quale" senza la lavorazione finalizzata all'imbianchimento. L'acquisizione di questa biodiversità risale ai primi anni '70, quando suo padre (Angelelli Francesco), spinto dalla voglia di allargare la produzione agricola, rappresentata prevalentemente da colture estive, chiese alcune piantine del Cardo di Trodica a suo cugino, il signor Brando Sperandio, che, nonostante nutrisse una sorta di "gelosia" nei confronti della "sua" coltura, assecondò la richiesta di Francesco in cambio di alcuni semi di altre specie da lui coltivate. Il signor Francesco iniziò a coltivare il Gobbo di Trodica avendo cura di costituire una collezione di piante madri "portaseme" per gli anni successivi.
È davvero molto suggestivo vedere come le stesse piante madri di allora ancora oggi producono migliaia di semi all'anno (circa 30.000 nelle buone stagioni), consentendo ad Ulderico di effettuare una cospicua produzione distribuita mediamente su una superficie annua di mezzo ettaro.
La riproduzione delle piantine avviene esclusivamente per via "gamica" e non per carduccio; tale scelta non è casuale ma dettata dal fatto che le piante derivate da seme emettono un lungo fittone che rende la pianta più malleabile alla piegatura e non ancorata da radici laterali più superficiali, presenti invece nei carducci messi a dimora, favorendone quindi l'interramento.

AREA DI DIFFUSIONE

Il Gobbo di Trodica è iscritto nell'elenco Ministeriale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Marche, perfettamente adattata alle caratteristiche pedo-climatiche della zona nord/nord-est di Macerata (zona Pace), dove scorre il fosso-canale di convogliamento acque chiamato appunto Trodica. Nello stesso areale sono presenti 4 o 5 agricoltori oramai ottantenni come il signor Brando Sperandio (85 anni), donatore del seme al padre di Ulderico, ma producono quantitativi limitati e prevalentemente per uso familiare del Gobbo di Trodica mentre vendono poche piante a coste non imbiancate. La produzione complessiva oltre a quella del signor Angelelli è di circa 500 piante.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *eretto*

Portamento allo stadio di 10-12 foglie: *semieretto*

Altezza della pianta: *circa 1,4 m*

Foglia: *inerme, lunga circa 160 cm, poco incisa*

Epoca di semina: *seconda decade di giugno*

Epoca di raccolta: *dalla seconda decade di novembre alla seconda decade di febbraio*

Sesto di impianto finale: *50 cm sulla fila e 80 cm tra le file*

Fiori: *all'interno delle infiorescenze (capolini) di color porpora con maturazione proterandra.*

Epoca di fioritura: *mese di maggio*

Durata della produzione: *4 mesi*

Produzione seme secco: *è annuale ed è prodotto dalle piante madri portaseme*

Conservazione del seme: *all'interno di barattoli di vetro*

Germinabilità del seme: *90%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *particolare suscettibilità agli afidi*

Utilizzazione: *quasi esclusivamente previa cottura*





CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Nel corso degli anni Ulderico Angelelli ha messo a punto una tecnica colturale che consente a questa biodiversità di fornire gobbi di prima qualità e con elevato valore nutrizionale. Le operazioni colturali iniziano intorno alla metà di maggio, con una concimazione di fondo (super stallatico) seguita da un'aratura, integrata in prossimità della semina (seconda decade di giugno), con una distribuzione di un concime ternario (titolo NPK 12-12-17). La preparazione del letto di semina avviene con una fresatura, che consente lo sminuzzamento delle zolle ed il livellamento del terreno, seguita da un'asolcatura con solchi distanti 80 cm. Durante tutto il ciclo colturale, Ulderico interviene con altre due concimazioni con nitrato ammonico distanziate circa un mese l'una dall'altra.

Un'altra pratica adottata, dettata dal fatto che la raccolta va dalla metà di novembre alla metà di febbraio, è quella di adagiare sulle piante un tessuto non tessuto che ha il compito di mitigare le temperature minime soprattutto quando, da dicembre a febbraio, scendono al di sotto dello zero.

La coltivazione del cardo richiede frequenti e consistenti quantità di acqua, soprattutto nell'ultima fase di accrescimento, che va dai primi di settembre fino alla fine ottobre, per cui le irrigazioni in questo periodo devono essere frequenti ed abbondanti soprattutto se ci si trova in una stagione molto calda. Il metodo di irrigazione è per scorrimento superficiale ad infiltrazione laterale.



Durante tutto il ciclo colturale possono essere necessarie anche due scerbature manuali, ma è a partire dalla terza decade di ottobre quando la pianta è completamente sviluppata, che inizia la fase più impegnativa nella produzione di questa biodiversità, rappresentata dalla tecnica dell'imbianchimento per interramento (sotterramento) che porta nell'arco di 15-20 giorni, all'ottenimento del famoso "Gobbo di Trodica" caratterizzato da una costa di colore bianco candido estremamente tenera e di sapore dolciastro.

Questa tecnica prevede la legatura iniziale delle foglie finalizzata a compattarle sull'asse verticale, la successiva piegatura della pianta fino ad adagiarla sul terreno all'interno di una fossa laterale precedentemente scavata e l'interramento finale delle coste.

Le difficoltà della tecnica di imbianchimento hanno ridotto drasticamente la superficie investita per la produzione del Gobbo di Trodica rendendola ad alto rischio di erosione, tanto che la Coldiretti sta cercando agricoltori disponibili a coltivare e mantenere vivo l'interesse per questa importante biodiversità.

Ciò che rende il "Gobbo di Trodica" particolarmente apprezzato nei mercati è la sua "costa" molto spessa, priva di pellicola feltrosa, estremamente carnosa, croccante e con un sapore particolare tra l'amarognolo e il dolciastro, caratteristiche ottenute grazie al processo di imbianchimento.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il cardo ha un elevato contenuto di fibra (con quasi il 2% è fra gli ortaggi con più alta percentuale) e un valore calorico estremamente modesto pari a circa 10 kcal per 100 gr e pertanto è un alimento molto consigliato nelle diete in quanto induce senso di sazietà e facilita le funzioni intestinali.

Il Gobbo di Trodica è quasi esclusivamente consumato cotto, cucinato in vari modi. È un alimento indispensabile per la preparazione dei famosi e tradizionali “Spignoli” natalizi rappresentati da pezzi di gobbo fritti con la pastella, ed è ottimo nelle minestre sia da solo che accompagnato da fagioli o patate. Frequente è l’abbinamento del gobbo con salsiccia e strutto in quanto il periodo ideale per gustare questo ortaggio va da dicembre a febbraio. Una particolare ricetta prevede l’uso del gobbo come accompagnamento della “bagna cauda”, una tipica e saporitissima salsa a base di aglio, olio e acciughe particolarmente esaltata con il gusto e la digeribilità del gobbo.

Agricoltore custode: Azienda ANGELELLI ULDERICO di Piediripa di Macerata (MC), donatore dell’accessione di riferimento

Scheda elaborata da:

CREA-Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dott.ssa SARA SESTILI, Dott. ENRICO PICCININI



MIRTILLO NERO DELLA LAGA



N° REPERTORIO: 148

FAMIGLIA: Ericaceae

GENERE: Vaccinium

SPECIE: myrtillus

NOME COMUNE: Mirtillo nero della Laga

SINONIMI: Maule o maulelle della Laga

RISCHIO DI EROSIONE: Alto: specie selvatica con diffusione molto marginale nelle Marche

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Monti della Laga (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Azienda Agricola e Agrituristica Laga Nord di Ascenzio e Fausta Santini s.s., Frazione Umito, 53 63095 Acquasanta Terme (AP)

CENNI STORICI

Il mirtillo nero (Vaccinium myrtillus L.) appartiene alla famiglia delle Ericaceae, non propriamente un arbusto ma una pianta perenne con fusti legnosi di modeste dimensioni. Il genere include globalmente circa 450 specie distribuite nell'emisfero boreale e soprattutto in climi temperati e freddi.
Probabilmente il nome Vaccinium deriva dal termine greco "Vakintos", che significa "giacinto a fiore blu" in riferimento al colore delle bacche; myrtillus è associabile come diminutivo a "Myrtus", data la relativa somiglianza di bacche e foglie a questa specie. Il ritrovamento di numerosi semi di mirtillo nero tra i resti palafitticoli in diversi siti europei, dimostra che questa pianta era già ben conosciuta dagli uomini preistorici. Per la sua distribuzione prevalentemente centro-settentrionale in Europa, il mirtillo nero fu impiegato storicamente a scopo alimentare, tintorio e più tardi fitoterapico. Pietro Andrea Mattioli umanista, medico e botanico del XVI secolo, nei suoi "Discorsi" così riporta: "....in Germania e in Boemia dove non nasce veruna spetie di mirto, usano la maggior parte degli spetiali in luogo loro una pianta chiamata da loro mirtillo....da questo nascono le bacche le quali così nel colore come nella grandezza,non sono dissimili da quelle del ginepro, ma però piene di un succo vinoso e al gusto bruschette. Queste adunque in Germania insieme con tutta la pianta s'usano comodamente per il mirto....usanle alcuni per tingere filo e carta di colore azzurro. Mangiansi ancora dai pastori e da molti altri come le fragole onde in Boemia pubblicamente si vendono sulle piazze perché invero non sono ingrate al gusto."
Nell'antichità era considerato simbolo di ospitalità e come tale offerto fresco o sotto forma di bevanda, ai viaggiatori. Con la distillazione delle bacche si otteneva una gradevole acquavite chiamata Heidelbeerwasser. Nei secoli successivi il mirtillo nero venne usato in modo empirico dalla medicina popolare soprattutto come astringente e l'abate Sebastian Kneipp, scopritore dell'idroterapia nel XIX secolo, lo considerò "medicamento principe".
La distribuzione del mirtillo nero è circumboreale ed eurosiberiana ed infatti il mirtillo nero è presente nelle zone fredde e temperato-fredde dell'Eurasia (Fig. 1). In Nord-America le specie e anche i generi sono molto più numerosi e diversi. In Italia è segnalato in tutte le regioni salvo Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna, nei piani compresi dal montano all'alpino su suoli decisamente acidolfili. Gli habitat in cui vegeta sono boschi (in prevalenza di abete rosso), brughiere, cespuglieti, pascoli subalpini, sempre su substrati umidi con pH acido. È una specie gregaria che tende a formare estesi popolamenti. Da 1200 a 2000 (raramente 300-2800 m) m s.l.m. V. myrtillus L. forma spesso estesi vaccinieti insieme a Vaccinium uliginosum L. Quest'ultimo si differenzia principalmente per le foglie verde-glauche a lamina intera al margine e cuneata alla base; fiori riuniti in 4-5 elementi a corolla tubulosa; le bacche più grosse, ovoidi, blu-grigiastre, con vistosi residui calicini all'apice, sono farinose e insipide.

AREA DI DIFFUSIONE

Relativamente diffuso nei versanti abruzzesi dei Monti della Laga, il mirtillo nero, meglio conosciuto dagli abitanti del luogo con il nome di maule o maulelle, è ben noto alle popolazioni locali che ne raccolgono ancora le bacche per confezionare sciroppi e confetture. Si rinviene nei boschi, in particolare nelle faggete, e oltre il limite della vegetazione arborea. Nelle Marche la presenza del mirtillo nero è ufficialmente segnalato solo all'interno del ZSC/SIC IT5340010 - Monte Comunitore della Rete Natura 2000 nel comune di Acquasanta Terme (AP), nel Parco Nazionale dei Monti della Laga. Nell'Inventario e Carta Forestale delle Marche è considerata specie indicatrice del tipo forestale delle Faggete acidofile, tipiche dei Flysch terrigeni locali, costituiti da substrati di arenarie e marne con suoli sub-acidi e acidi.
L'area di ritrovamento e di studio è situata a monte della località di Umito nelle pendici del Monte Cesarotta, ad una quota compresa fra 1400 e 1800 m slm in corrispondenza di un toponimo IGM denominato Maolaro. L'area è

raggiungibile dopo circa 9 km di strada forestale non sempre agevole e che in alcuni casi richiede un mezzo fuori strada.

La presenza del mirtillo è stata analizzata mediante la realizzazione di 23 aree campione con un protocollo specifico. All'interno di ognuna sono stati fissati 12 plot quadrati ciascuno di 1 m^2, posizionati in direzione dei punti cardinali, i primi 4 ubicati al centro dell'area, in condizioni di piena luce potenziale, numerati poi in senso circolare andando verso l'esterno, altri 4 punti posizionati sul perimetro della radura (in condizioni di semi-ombreggiamento) e altri 4 sotto chioma, ovvero in condizioni di ombra. In ognuno dei 12 plot è stata calcolata la percentuale di copertura del suolo, l'eventuale presenza e di conseguenza il numero di piante di mirtillo, la presenza e la relativa percentuale di copertura di specie accessorie. Successivamente in ogni plot è stata scattata una foto verso l'alto con una "lente fisheye", per stimare la copertura forestale di ciascun plot all'interno dell'area di saggio.

Dai risultati ottenuti si osserva che il mirtillo nero predilige le zone al margine delle radure, in condizioni di penombra quindi non soggette a pieno irraggiamento, dove rappresenta la specie predominante (Fig. 2). In condizioni di piena luce, si ha invece la dominanza di specie eliofile, soprattutto erbacee. In questi casi la copertura media del mirtillo non super il 15% del totale, in associazione a specie erbacee e al lampone. Nelle zone di sottobosco, quindi in condizioni di maggiore ombreggiamento, la presenza del mirtillo risulta molto bassa, a causa della copertura diretta delle chiome di faggio. L'abbandono colturale delle faggete e la conseguente chiusura delle radure, fenomeno molto frequente nel territorio in base ad un ulteriore analisi a scala di paesaggio, rappresenta quindi una minaccia significativa alla conservazione del mirtillo nero.

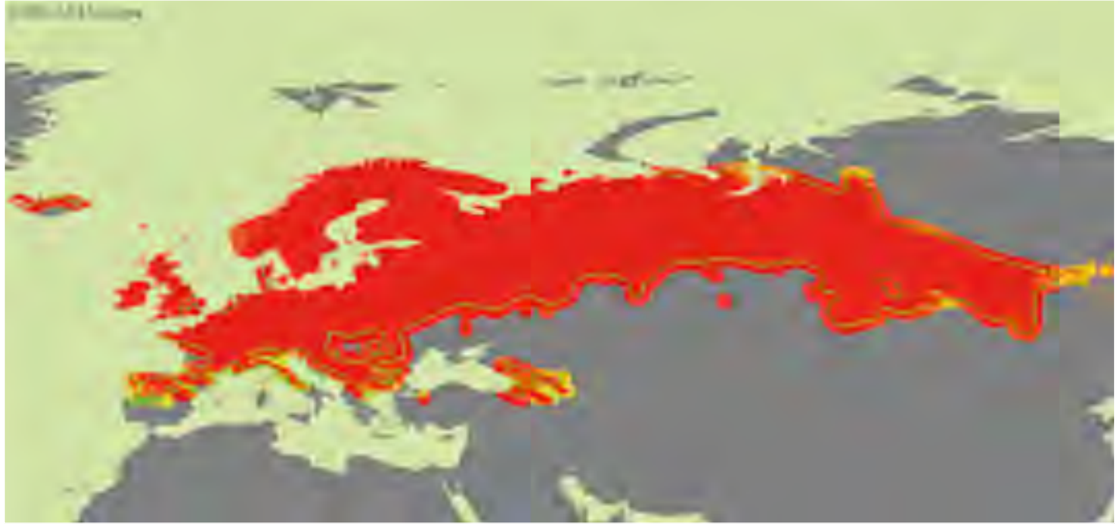


Fig. 1 - Areale di distribuzione di *Vaccinium myrtillus*





Fig. 2 - Nuclei di *Vaccinium myrtillus* all'interno di radure (sopra) e al margine del bosco (sotto).

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Il mirtillo nero è una camefita suffruticosa, decidua, glabra, alta 10-50 cm, con rizoma allungato e serpeggiante a corteccia rossastra.
Fusti eretti, molto ramificati, verdi, i giovani angolosi o strettamente alati, i vecchi cilindrici e legnosi alla base. Può moltiplicarsi per via gamica.
Le foglie (1-3 cm) sono alterne, brevemente picciolate (1 mm), a lamina sottile, ovale o ellittica con base arrotondata, finemente dentellata al margine e con l'apice acuto, verde sulle due facce, più chiara sotto dove sono ben visibili le sottili nervature reticolate.
I fiori sono ermafroditi, attinomorfi, 1-2 all'ascella delle foglie, con pedicelli riflessi di 4-7 mm, generalmente arrossati (Fig. 3).
Il calice (circa 2 mm) è gamosepalo, diviso in cinque cortissimi lobi ottusi.
La corolla (4-5 mm) è bianco-verdiccia o rosata, urceolata, a fauce ristretta, con 5 piccoli lobi revoluti.
Gli stami sono 10 con appendici subulate.
Ovario infero formato da 5 carpelli saldati e stilo brevemente sporgente.
Impollinazione è entomogama. La fioritura avviene fra maggio a luglio in relazione ad altitudine e condizioni microstazionali.
Il frutto è una pseudobacca carnosa (4-8 mm) subsferica, blu-violacea o nerastra, pruinosa, appena schiacciata all'apice dove conserva la caratteristica cicatrice anulare (Fig. 4). La parte interna è più chiara e contiene numerosi semi (1,5 mm) bruni di forma semilunare. I frutti si raccolgono a fine estate quando raggiungono la piena maturazione.
Il sapore è acidulo e gradevole. Nel Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano, nella zona del Passo del Cerreto, è stata individuata una popolazione di Vaccinium myrtillus con i frutti bianchi, quasi del tutto privi di pigmenti (antociani). Le cause del fenomeno potrebbero essere di ordine patologico o genetico.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Non ci sono informazioni sul comportamento agronomico del mirtillo della Laga trattandosi di popolazioni naturali mai sottoposte a coltivazione. I mirtilli presenti nei circuiti commerciali mondiali peraltro appartengono alla specie Vaccinium corymbosum di origine nord-americana che viene coltivata anche in Italia per le bacche più grosse e sugose, ma meno saporite dei mirtilli selvatici.
Vaccinium myrtillus è invece una specie selvatica e la sua distribuzione è limitata ai mercati locali.
In molte zone la raccolta è regolamentata con permesso amministrativo e quantità massima per raccoglitore.
I frutti sono di piccole dimensioni (6-8 mm, con un peso di 0,25 - 0.55 g a frutto), che contengono semi molto piccoli che possono causare difficoltà di digestione. La maturazione sulle piante è molto veloce e la conservazione è limitata e il frutto ha una polpa rossa intensa per la presenza di antociani e flavonoidi che macchiano i denti e la lingua.
La raccolta dei frutti, dove regolamentata a livello regionale, viene effettuata dai raccoglitori autorizzati mediante un "pettine", una sorta di piccolo cassetto, munito di lunghi denti metallici che staccano i frutticini dai ramoscelli (Fig. 5) che sarebbe poi opportuno trasportare in giare di legno. In alcune aree dell'Appennino modenese dopo la raccolta i frutti vengono puliti da fogliame e impurità che rimangono nel rastrellino. I prezzi ai raccoglitori sono circa 4.50-5.00 euro al Kg, mentre vengono venduti al dettaglio da 7.00-8.00 euro al Kg, con punte di 10.00-12.00 euro al Kg in annate di scarsità. L'uso delle bacche di mirtillo è diffuso nei settori della cosmesi, fitoterapia e farmacia, oltre che in gastronomia e pasticceria, grazie al suo elevato valore alimentare e nutrizionale.
I principali costituenti sono le antocianine (0,5%), i tannini, alcuni acidi organici, tra cui quelli idrossicinnamici e l'acido salicilico, vari glicosidi flavonolici (mirtillina) e flavan-3-oli, iridoidi, terpeni e pectine. Il mirtillo nero





Fig. 3 - Fiori di Vaccinium myrtillus





Fig. 4 - Frutti di Vaccinium myrtillus

ha proprietà antiossidanti, vasoprotettive, astringenti intestinali, rigenerante dei pigmenti della retina, purificante delle vie urinarie. I frutti essiccati hanno proprietà astringenti e possono essere utilizzati come antidiarroici. Alcune delle sostanze presenti nel mirtillo si sono dimostrate utili per la circolazione sanguigna, per gli occhi, e anche contro il diabete. In particolare, si sottolineano le proprietà favorevoli delle antocianine sui capillari della retina essendo in grado di proteggere le pareti dei vasi capillari e di svolgere un'azione benefica sulla microcircolazione e nei problemi vascolari.
La farmacopea attuale utilizza le foglie e soprattutto i frutti del mirtillo, per il contenuto in numerosi principi attivi con azione attività tonica-astringente, vasoprotettrice, ipoglicemizzante, antisettica, diuretica, antimicrobica, con impiego terapeutico nelle forme lievi del diabete, nelle dispepsie, nelle diarree croniche ed enteriti, nell'insufficienza venosa cronica, nella fragilità capillare, nelle infezioni delle vie urinarie e, in oculistica, nella terapia delle miopie e delle ridotte percezioni visive in luce crepuscolare o notturna, per le quali risultano particolarmente efficaci gli antociani.





Fig. 5 - Rastrello a pettine per la raccolta dei mirtilli

UTILIZZI GASTRONOMICI

I frutti vengono utilizzati in cucina, freschi o congelati, per marmellate, sciroppi, gelatine, succhi, salse, per farcire dolci e macedonie, per grappe e liquori.
Gli antociani del mirtillo vengono utilizzati anche come coloranti naturali per alimenti, contrassegnati dalla sigla E 163.
La raccolta del prodotto non è regolamentata da leggi regionali, ma non sembra essere più molto diffusa, sia per la diminuzione della disponibilità del frutto sia per la non facile accessibilità.
Essendo un'area prevalentemente vocata alla raccolta dei funghi il mirtillo costituisce una sorta di sottoprodotto. Come già ricordato la maturazione del frutto è molto rapida e quindi non è sempre facile, se non per i locali, accedere alle aree di raccolta nel momento giusto. C'è peraltro notevole interesse da parte di alcuni abitanti della zona non solo a tutelarne la presenza, ma anche a valorizzarne la produzione con coltivazioni in aree naturali idonee ma in posizioni più accessibili rispetto a quelle naturali.

AZIENDE COLTIVATRICI

Non c'è nessuna coltivazione a quote inferiori o fondovalle. È una specie di grande interesse per le Marche, sia per gli aspetti floristico-vegetazionali che per la sua potenzialità agro-alimentare.
Risulta quindi prioritario procedere alla tutela delle radure, ma con l'indispensabile coinvolgimento del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga.

Con la sua collaborazione si potrebbe tentare anche una coltivazione a quote inferiori su terreni idonei di tipo acidofilo. Il progetto di conservazione propone di strutturare presso l'Azienda Agricola e Agrituristica Laga Nord di Ascenzio e Fausta Santini s.s., Frazione Umito, 53, 63095 Acquasanta Terme (AP) un primo appezzamento conservativo a quote più basse per poi diffonderlo ad altri fruitori della zona.

Bibliografia: CONTI F., ABBATE, G., ALESSANDRINI, A., BLASI C. (2005). An Annotated Checklist of the Italian Vascular Flora, Palombi Editori, Roma; CIARROCCHI S. (2021). Il mirtillo nero (Vaccinium myrtillus L.) in radure di faggeta nei Monti della Laga (AP). Tesi di LM in Scienze Forestali, dei Suoli del Paesaggio, UNIVPM.

Scheda elaborata da:

Prof. Carlo Urbinati, UNIVPM - D3A - area scientifica di Sistemi Forestali

LUPPOLO DI FABRIANO



N° REPERTORIO: 149

FAMIGLIA: Cannabaceae

GENERE: Humulus

SPECIE: H. lupulus

NOME COMUNE: luppolo ecotipo di Fabriano

RISCHIO DI EROSIONE: Alto

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Area del Fabrianese (AN)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Società Agricola San Cassiano di Corvatta Cortina di San Nicolò - Fabriano (AN)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La coltivazione del luppolo è stata introdotta dall'800 d.C. e il paese pioniere fu la Germania. Mille anni più tardi la produzione del luppolo arrivò anche in Italia quando Gaetano Pasqui divenne una figura di riferimento per tale coltivazione.

Gaetano Pasqui fu il primo a coltivare luppolo in Italia nel 1847 a Forlì, lavorando con il fratello minore per sei mesi all'anno, con una trentina di germogli di luppolo per poi ottenere, a partire dal 1850 i primi risultati soddisfacenti: un decennio dopo poteva vantare oltre 3500 piante.

Il luppolo da lui prodotto veniva utilizzato nel proprio birrificio, che era stato realizzato nel 1835. Una seconda coltivazione di luppolo in Italia invece risale al 1876 e fu effettuata a Marano sul Panaro in provincia di Modena nella tenuta del Marchese Montecuccoli.

I risultati furono più che incoraggianti e il prodotto ottenne un pubblico riconoscimento da numerosi fabbricanti di birra, italiani e stranieri e una menzione onorevole all'esposizione internazionale di Hagenau, nell'Alsazia. Per la coltivazione vennero usate varietà provenienti dalla Stiria e dalla Boemia.

Altri esperimenti furono condotti nel 1908 dal Conte Faina nei pressi di Orvieto, nel 1914 nei pressi di Feltre dai F.lli Luciani, nel 1927 a Piegari (PG) dal Comm. Moretti e nel 1959 nel Bresciano dall'Ing. Dandoni.

Ulteriori studi sono stati condotti nel quinquennio 1984/89 con il finanziamento del Ministero dell'Agricoltura e dell'Assobirra.

Per valutare la risposta della coltura alle diverse condizioni pedoclimatiche la sperimentazione è stata condotta in località diverse del territorio italiano (Rovigo, Anzola, Osimo, Battipaglia, Palmanova).

Queste sperimentazioni hanno confermato le buone possibilità agronomiche e pedoclimatiche di coltivazione del luppolo in Italia. La coltivazione del luppolo nonostante i numerosi studi effettuati, sul nostro territorio non ha mai preso piede.

Il motivo può derivare da un lato da fattori culturali come ad esempio il fatto che l'Italia è sempre stata un paese con una tradizione vitivinicola, dall'altro da problemi legislativi che non permettevano all'Italia, non avendo quote di produzione, la coltivazione del luppolo.

A partire dal 2010 l'interesse verso questa coltura è incrementato e in quell'anno è stato approvato un decreto ministeriale che considera la birra come prodotto agricolo, favorendo così lo sviluppo di microbirrifici nel nostro territorio. In seguito al boom di microbirrifici sono riprese le sperimentazioni che riguardano l'intera la filiera birra, con particolare interesse per la coltivazione del luppolo.

A Fabriano, alcuni cittadini riconoscono il luppolo a prima vista in quanto era tradizione locale raccogliere i tralci primaverili (germogli) di questa pianta, i quali venivano chiamati "le cieche".

Queste ultime venivano utilizzate in ambito culinario per ricette tipiche come risotti e frittate; tali germogli di luppolo vengono infatti ricordati per la tradizionale Frittata con le cieche. I germogli di luppolo venivano e vengono tuttora tipicamente utilizzati anche in altre Regioni, soprattutto del Nord Italia.

Nel Veneto essi vengono chiamati "Bruscandoli".

Alcuni piatti tradizionali del Veneto sono il risotto e la fritta con i bruscandoli.

Sempre in ambito culinario, il luppolo è stato recentemente riscoperto anche nelle Marche, da alcuni chef rinominati della zona e sono stati utilizzati con buoni riscontri ad esempio per un nuovo piatto "Medaglioni di ricotta e germogli di luppolo".

È diffuso in quasi tutta l'area del Fabrianese in particolare vicino ai bordi dei fossi in terreni freschi fertili, con buona disponibilità idrica.

DESCRIZIONE BIOLOGICA

Il luppolo di Fabriano è una pianta erbacea perenne decidua che può svilupparsi fino a raggiungere un'altezza di circa sette metri.

Fusto: *i fusti sono lunghi e flessibili, vuoti internamente, sono ricoperti all'esterno da piccole spine che hanno funzione di aggrapparsi e fornire sostegno. Questi fusti si avvolgono a spirale, girando sempre in senso orario e consentono alla pianta di sollevarsi da terra. I fusti derivano dallo sviluppo dei germogli che si originano dalla parte basale della pianta (colletto) e presentano una leggera colorazione violacea dovuta alla presenza di antocianine.*

Foglie: *le foglie del luppolo Frabrianese, presentano dei margini fittamente dentati, sono irregolari, mediamente bollose, trilobate e sono ruvide al tatto.*

Fiori: *Il luppolo Fabrianese presenta fiori femminili, hanno colore verde pallido e sbocciano a fine agosto. I fiori femminili che sono occultati da un complesso sistema di brattee formanti il caratteristico cono (infiorescenza) che assume una forma ovata.*

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *lianoso, assurgente*

Altezza della pianta: *elevata*

Foglie: *lobate*



Distanza di semina: *3,20 x 1,1 m*

Infiorescenza: *cono*

Impollinazione: *no per produzione coni per birrificazione*

Epoca di fioritura: *fine agosto*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile a peronospora ed oidio*

Utilizzazione: *foglia, infiorescenza, giovani germogli.*

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Terreni profondi ben dotati di sostanza organica, di medio impasto con buona disponibilità idrica.

Impianto con Pali (7 metri) e fili in modo da formare due pareti inclinate dove possono avvolgersi i tralci.
La pianta presenta un rizoma perenne, mentre la parte aerea si rinnova ogni anno.
I prodotti possono essere i germogli raccolti a primavera e utilizzati in cucina.
Oppure le infiorescenze femminili (coni) utilizzati nella birrificazione.

UTILIZZI GASTRONOMICI

È tradizione locale raccogliere i tralci primaverili (germogli) di questa pianta, i quali venivano chiamati “le cieche”.
Queste ultime venivano utilizzate in ambito culinario per ricette tipiche come risotti e frittate; tali germogli di luppolo vengono infatti ricordati per la tradizionale Frittata con le cieche.



AZIENDA COLTIVATRICE: Società Agricola San Cassiano da Fabriano di CORVATTA e C. Cortina San Nicolò - Fabriano (AN)

Scheda elaborata da:

Prof. FRANCO CAPOCASA - UNIVPM - D3A - area scientifica di Frutticoltura

SEZIONE VEGETALE

SPECIE SPONTANEE ED AFFINI ALLE COLTIVATE
(ornamentali, farmaceutiche, etc.)

Rosa

- 49 Rosa Bella Porpora Violetta
- 50 Rosa La Belle Sultane
- 51 Rosa Aghata
- 74 *Limonium narbonense*

Zucca

- 89 Zucca dei maiali - accessione di Rambona
- 90 Zucca Cammarò - accessione della Sentina
- 100 Zucchino spinoso di Serrapetrona
- 101 Zucca da fiore di Serrapetrona



Campo di conservazione piante ornamentali da fiore
Vivaio AMAP “Bruciate” - Senigallia (AN)



ROSA BELLA PORPORA VIOLETTA



N° REPERTORIO: 49
inserita il 30.10.2008

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: Rosa

SPECIE: gallicanae

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Valle del Metauro (PU)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Il Giardino delle rose
perdute Loc. Maciolla
Urbino (PU)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Questa rosa gallica fu segnalata nel 1811 in un catalogo del vivaista Guerrapain.
Ritrovata nell'alta Valle del Metauro in Comune di Mercatello in località La Guinza nella ex discarica di un cimitero abbandonato.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA

Alta fino a 1 m, pollonante, rami non molto eretti e radi; molte spine piccolissime e fitte; non rifiorisce; non ha bisogno di alcuna cura.

FOGLIE

Verde scuro, opache, robuste, spesse, coriacee, ellittiche e nettamente dentellate.

FIORE

Raggruppati in mazzi da 2 a 6 fiori (solitamente da 2 a 3); doppi a coppa. I petali, sempre più piccoli verso il centro, si ricurvano all'interno dando forma ad un "occhio" che ha una tonalità diversa e precisamente quella della parte inferiore del petalo. Non esiste apparato riproduttore; mentre il fiore matura i petali si ricurvano all'esterno.

COLORE

Rosa, violaceo venato; l'occhio centrale e i bordi esterni più chiari: rosa, lilla; man mano che la rosa matura i colori cambiano, giorno dopo giorno.

PROFUMO

Leggero e delicatissimo.



CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

”...Rose antiche come le *Galliche*, le *Damascene*, le *Centifolie* e le *Botaniche* avevano dominato intere epoche, avevano rappresentato i segni principali di uno stile, ad esse era ed è affidato il fascino straordinario che riserva loro la storia, il sentimento, i miti e le leggende; altre ancora sono avvolte nel mistero o perdute nella notte dei tempi...” (Rosetta Borchia).



Il Giardino delle Rose perdute di Rosetta Borchia - loc. Maciolla, Urbino

ROSA LA BELLE SULTANE



N° REPERTORIO: 50
inserita il 30.10.2008

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: Rosa

SPECIE: gallicanae

SINONIMI: Rosa Gallica Violacea

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Monte Catria (PU)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Il Giardino delle rose perdute Loc. Maciolla Urbino (PU)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La Belle Sultane è descritta già nel 1799 dal botanico Rossig. Più tardi la ritroviamo raffigurata e descritta nel volume di Redoutè (vol. III) 1827; il volume catalogo fu commissionato dall'Imperatrice Maria Antonietta, grande appassionata di rose. Oggi questo volume è l'unica testimonianza, per le immagini fedelissime dipinte dal pittore di corte Redoutè, su cui molti studiosi e appassionati lavorano. Pare che l'Imperatrice avesse voluto dedicare questa rosa a una sua cugina, figlia dell'imperatore della Martinica. Ritrovata dal segnalatore ai piedi del Monte Catria all'esterno di un vecchio cimitero di campagna.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA

I numerosi steli, sottili, raggiungono anche 2 m di altezza; molto pollonante; spine quasi inesistenti; pianta robustissima che non ha bisogno di cure e potature; non rifiorisce.

FOGLIE

Color verde medio, piccole, leggermente arricciate, robuste e coriacee, non lucide.

FIORE

Raramente solitario, raggruppato da 2 a 6 fiori; di taglia media, piatto, semplice disposto su due file da 5 a 6 petali; stami molto evidenti e pronunciati di un colore dorato.

COLORE

Rosso carminio profondo, scuro e vellutato, più chiaro al dente centrale.

PROFUMO

Delicatissimo.

FRUTTO

Rotondo, simile a quelli della *Rosa gallica officinalis*.



CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

"...Rose antiche come le *Galliche*, le *Damascene*, le *Centifolie* e le *Botaniche* avevano dominato intere epoche, avevano rappresentato i segni principali di uno stile, ad esse era ed è affidato il fascino straordinario che riserva loro la storia, il sentimento, i miti e le leggende; altre ancora sono avvolte nel mistero o perdute nella notte dei tempi..." (Rosetta Borchia).



Il Giardino delle Rose perdute di Rosetta Borchia - loc. Maciolla, Urbino

ROSA AGHATA



N° REPERTORIO: 51
inserita il 30.10.2008

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: Rosa

SPECIE: gallicanae

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Sant'Agata
Feltria (PU)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Il Giardino delle rose
perdute Loc. Maciolla
Urbino (PU)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il botanico Thory descriveva questa rosa nel 1820 nella sua monografia di specie e varietà conosciute del genere rosa: "...le rose chiamate Aghata sono doppie, fitte, schiacciate hanno un colore rosa chiaro, con petali arricciati e chiffonati verso il centro"; pare che questa rosa fosse dedicata a Sant'Agata.

Ritrovata in un cimitero abbandonato del Comune di Sant'Agata Feltria.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA

Alta fino a 2,20 m; rami robusti, molte spine, piccolissime e medie, pollonante; pianta molto resistente che non va curata e potata; non rifiorisce.

FOGLIE

Grigio verde, grandi, venate e dentellate, opache e coriacee.

FIORE

Raggruppati in corimbi da 3 a 15 fiori; grande, doppio, petali leggermente arricciati (chiffonati) verso l'interno. Stami gialli; teme leggermente il mal bianco.

COLORE

Rosa, leggermente violaceo, lilla, al centro.

PROFUMO

Forte, sa leggermente d'incenso.



CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

"...Rose antiche come le *Galliche*, le *Damascene*, le *Centifolie* e le *Botaniche* avevano dominato intere epoche, avevano rappresentato i segni principali di uno stile, ad esse era ed è affidato il fascino straordinario che riserva loro la storia, il sentimento, i miti e le leggende; altre ancora sono avvolte nel mistero o perdute nella notte dei tempi..." (Rosetta Borchia).



Il Giardino delle Rose perdute di Rosetta Borchia - loc. Maciolla, Urbino

LIMONIUM NARBONENSE



N° REPERTORIO: 74
inserita il 21.01.2014

FAMIGLIA: Plumbaginaceae

GENERE: Limonium

SPECIE: narbonense

NOME COMUNE: Limonio comune

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Riserva Naturale della Sentina

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Riserva Naturale Regionale Sentina - San Benedetto del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Varietà molto diffusa in passato in tutta l'area umida della riserva della Sentina (sino agli anni 60' - '70). La specie si è definitivamente estinta con la sottrazione completa dell'area umida per erosione e successivo livellamento con terra di riporto. Il genere Limonium ha una distribuzione molto ampia, essendo rappresentato in quasi tutto il mondo. Il maggior numero di specie è concentrato in una fascia che, partendo dalla Isole Canarie, avvolge il Mar Mediterraneo e si estende all'Asia centrale. Molte specie di Limonium sopportano o prediligono suoli ricchi di sale e quindi crescono in prossimità delle coste del mare - addirittura in qualche caso (Limonium bellidifolium) sulle spiagge inondate periodicamente dalla marea - o in paludi salmastre, in terreni salini dell'interno, su suoli ricchi di gesso o fortemente alcalini. Tra le specie di Limonium, si annoverano moltissimi endemismi di aree ristrette.
Limonium narbonense è una plumbaginacea eurimediterranea presente in Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Liguria, Italia centrale, meridionale e isole maggiori. È stata segnalata per Porto d'Ascoli (Ballelli et al. 1981; Biondi et al. ,1988), Fano (Piazza d'Armi) e Porto d'Ascoli (Brilli-Cattarini, 1971, sub Limonium angustifolium (Tausch)Degen). La stazione di Fano è scomparsa e la presenza nell'area della Sentina, ove la specie era rarissima già una ventina d'anni fa, è alquanto dubbia. Infatti le mareggiate che negli ultimi anni hanno fortemente ridotto il cordone litoraneo, i filari di tamerici ed ogni altro ostacolo, hanno nel contempo devastato le aree umide in cui vegetava la pianta.
Negli ultimi due anni è iniziato un progetto di ripristino della zona umida e quindi di reintroduzione del Limonium narbonense nell'area della riserva; si è partiti dall'unica pianta recuperata presso un agricoltore residente all'interno dell'area della Sentina utilizzata come pianta madre. Nel 2013 sono state reintrodotte 30 piantine; si punta per il 2015 al reinserimento di circa 800 piantine.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

La maggior parte delle specie attribuite a questo genere sono erbacee perenni, dotate di rizoma, alte da 10 a 70 cm. Poche specie sono erbe annuali o, all'opposto, veri e propri arbusti fino a 2 m d'altezza.
Le foglie sono semplici, intere o lobate; la loro grandezza varia fortemente a seconda della specie.
I fiori sono riuniti in infiorescenze vistose, di colore rosa, purpureo o violetto, più raramente bianco, giallo o azzurro. I singoli fiori sono piccoli (max 1 cm), regolari, dotati di 5 petali, 5 sepali e 5 stami.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Utilizzazione a livello ornamentale. Tradizionalmente nel secondo dopoguerra l'area era frequentata da fiorai e donne che raccoglievano interi mazzi di Limonium per utilizzare questi fiori "semprevivi" nelle composizioni floreali per omaggiare i defunti.



Scheda elaborata da:

Riserva Naturale Regionale Sentina

ZUCCA DEI MAIALI
accessione di RAMBONA



N° REPERTORIO: 89
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Cucurbitaceae

GENERE: Cucurbita

SPECIE: pepo

NOME COMUNE: Zucca dei maiali

SINONIMI: zucca dei porci, zucca da foraggio, zucca da semi

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
attualmente è presente in qualche orto nella provincia di Macerata

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)
Bioagriturismo Rambona di Cuccagna Luigi e Renzo - Pollenza (MC)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Fino agli anni '70 era coltivata in quasi tutte le aziende agricole maceratesi, generalmente nell'orto o in consociazione con il granturco, o meglio ai bordi dei campi di granturco. Si coltivavano sia per l'alimentazione umana (zucchino immaturo e semi) che per gli animali, in particolare per i suini. I semi, estratti dalle zucche mature destinate all'alimentazione dei maiali, spesso venivano venduti, insieme alle uova, a dei commercianti che giravano regolarmente per le aziende agricole Attualmente questa vecchia varietà di zucca è ancora coltivata in qualche orto della zona per il consumo a livello familiare. Da qualche anno l'azienda "Bioagriturismo Rambona" ha inserito sia lo zucchino immaturo che i semi tra i prodotti che coltiva per la vendita.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: indeterminata ramificata.

Portamento: strisciante.

Foglie: le foglie emesse dai primi nodi sono molto più piccole di quelle emesse a partire dal 7-8 nodo; generalmente sono tomentose, portate da un lungo picciolo e con lembo profondamente lobato.

Epoca di semina: normalmente si semina tra la fine aprile e i primi giorni di maggio.

Tipo di semina: si semina a postarella con 2-3 semi.

Distanza di semina: 2 m tra le file ed 1.5 m sulla fila.

Fiori: i primi fiori a comparire sulla pianta sono quelli maschili, campanulacei, di colore giallo che sono provvisti di un lungo peduncolo; successivamente compaiono i fiori femminili, più piccoli dei maschili e portati da peduncoli brevi.

Impollinazione: la zucca è una specie ad impollinazione entomofila.

Epoca di fioritura: la fioritura è scalare, generalmente inizia dal mese di giugno.

Frutto: il frutto è una bacca e può avere una forma cilindrica o ellittica. Il colore varia dal verde chiaro nella fase di accrescimento al giallo intenso a maturazione. La polpa è color crema.

Seme: il seme è di forma ellittica larga, il colore dell'involucro è biancastro mentre la pellicola che avvolge i cotiledoni è verde. Il peso di 100 semi e compreso tra i 22-26 grammi.

Conservazione del seme: i semi vengono fatti seccare all'aria e conservati in luoghi asciutti e riparati.

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: sembra meno sensibile delle nuove varietà di zucchine a oidio e peronospora (generalmente non hanno bisogno di trattamenti anticrittogamici).

Utilizzazione: le parti di questa pianta che possono essere utilizzate per il consumo umano sono diverse: il frutto immaturo come zucchino, i germogli teneri ("cime"), il fiore e il seme secco.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Tipo di terreno: esige un terreno fertile e con una buona disponibilità idrica

Epoca di semina: da metà aprile a metà maggio

Lavorazioni del terreno: ripuntatura e successive operazioni di affinamento

Cure colturali: ripetute sarchiature iniziali e, se necessario, abbondanti irrigazioni

Concimazione: la rotazione è il principale fattore utilizzato dall'azienda biologica per apportare elementi nutritivi alla coltura, ma visto che si tratta di una specie particolarmente esigente, questa può essere integrata con una concimazione organica di fondo.

Raccolta: la raccolta è scalare, le prime zucche prodotte (giugno) vengono lasciate crescere per la raccolta del seme, quelle che si sviluppano successivamente vengono raccolte per il consumo fresco (da fine luglio). I fiori maschili possono essere raccolti durante tutto il ciclo produttivo della piante mentre le cime possono essere tolte da fine luglio (dopo la formazione delle zucche da seme).

Conservazione: le zucche mature si raccolgono da fine agosto e possono essere conservate in un luogo asciutto e ventilato per tutto l'inverno. I semi, una volta estratti dalla zucca matura, devono essere lavati e lasciati asciugare all'aria e conservati in luoghi asciutti e riparati.

Conservazione della varietà: la selezione delle zucche da utilizzare per seme nella successiva campagna si fa in fase di raccolta selezionando i frutti maturi in funzione della forma (cilindrica e allungata) e del colore (giallo intenso).

Tipo di utilizzazione del prodotto: come già evidenziato i prodotti che si raccolgono da questa specie sono diversi: il frutto immaturo è utilizzato come un qualsiasi zucchino fresco, le "cime" possono essere bollite e saltate in padella, i fiori tradizionalmente vengono fritti, mentre i semi secchi vengono tostati (bruscolini).

Possibilità di valorizzazione del prodotto e suo legame con il territorio: l'azienda che attualmente commercializza questi prodotti nota un interesse sempre maggiore da parte del consumatore che apprezza sia lo zucchino fresco che le "cime".

AZIENDA COLTIVATRICE: Bioagriturismo RAMBONA di Cuccagna Luigi e Renzo - Pollenza (MC)

Scheda elaborata da:

ANTONELLA PETRINI - CERMIS, Tolentino (MC)



ZUCCA CAMMARÒ accessione della SENTINA



N° REPERTORIO: 90
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Cucurbitaceae

GENERE: Legenaria

SPECIE: siceraria L.

NOME COMUNE: Zucca da mestolo Cammarò

SINONIMI: zucca da vino o zucca da fiasco

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Riserva naturale della Sentina (AP)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

Riserva Naturale Regionale Sentina - San Benedetto del Tronto (AP)d

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Dalla testimonianza dell'agricoltore donatore Sig. Marini Luigi e da interviste raccolte in zona Sentina e limitrofe, risulta che la zucca in questione viene coltivata, nel comprensorio sopracitato, da tempo superiore ai 50 anni.
Tracce della presenza, di questa singolare zucca, sembra risalgano all'inizio del precedente secolo quando, in assenza di produzioni industriali di mestoli, fiaschi, ciotole ecc, si utilizzava la suddetta zucca opportunamente essiccata.
Con il progresso l'interesse nei confronti di questi manufatti è calato, decretando così anche il quasi totale abbandono della coltivazione della nostra accessione.
Negli ultimi anni si è risvegliato un certo interesse, vuoi a livello hobbistico, vuoi per il crescente interesse nei confronti di manufatti locali da parte dei frequentatori dei mercatini estivi.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Altezza della pianta: *20 cm*

Lunghezza max pianta: *2 m*

Larghezza max pianta: *1.10 m*

Tipologia: *pianta prostrata*

Semina: *aprile*

Numero medio peponidi pianta: *10*

Peso medio peponide: *345 g*

Diametro polare medio peponide: *14.8 cm*

Diametro equatoriale medio peponide: *4.3 cm*

Diametro basale medio peponide: *10.4*

Diametro apicale medio peponide: *6.9 cm*

Colore fiori: *bianco*

Riproduzione: *allogama*

Frutto: *peponide*

Peso 1000 semi: *160 g*



DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

La zucca è una pianta monoica ad alta percentuale di allogamia, generalmente a comportamento strisciante e decisamente prostrato.
Nel nostro caso non ha sviluppo particolarmente vigoroso (la vegetazione raggiunge lo sviluppo in lunghezza max di 2 m e in larghezza max di 1.10 m), ha foglie lobate di intenso colore verde e fiori bianchi.
Predilige terreni freschi, ben concimati e con una profondità di lavorazione di almeno 35 cm.
La semina è primaverile e nel caso della zucca da mestolo la si effettua con un sesto di impianto di 1m x 2m, naturalmente depositando 2-3 semi per buca.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Come già accennato, previa essicazione e lavorazione, il peponide verrà trasformato in ciotole, fiaschi e quantaltro sia destinato a contenere liquidi.
Se raccolto in giovane età, il frutto può essere consumato alla stregua di un qualsiasi zucchino, seguendone la stesso iter culinario.

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria LUIGI MARINI - Riserva naturale della Sentina (AP)

Scheda elaborata da:

C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto - Dott. VALENTINO FERRARI, Dott. PIERGIORGIO ANGELINI



ZUCCHINO SPINOSO DI SERRAPETRONA



N° REPERTORIO: 100
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Cucurbitaceae

GENERE: Sechium

SPECIE: edule

NOME COMUNE: Zucchino spinoso

SINONIMI: zucca centenaria, sechio

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Serrapetrona (MC) e la Valle del fiume Aso (FM)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Nota da secoli nel continente Europeo. In Sudamerica, zona di origine, è conosciuta con il nome di Chayote che deriva dalla parola azteca “chayotl” che significa “spinosa”. Sia il donatore Sig Botta Paolo sia un anziano coltivatore della Valdaso Sig. Ulivello testimoniano la presenza di questa zucchina, nelle nostre zone, da più di 50 anni.
In passato era scarsamente apprezzata a causa della fastidiosa presenza delle escrescenze aghiformi sull’epidermide ma attualmente la sua coltivazione è stata fortemente riscoperta grazie alle ottime caratteristiche di sapidità e ai molteplici impieghi culinari.
Tutto ciò ha favorito il ritorno di tale tipologia sui mercati locali a fronte della forte richiesta da parte dei consumatori. La coltivazione è limitata a pochi agricoltori distribuiti su diversi areali marchigiani, dalla pianura alla collina, a dimostrazione della grande adattabilità di tale specie.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminata*

Portamento: *strisciante*

Altezza della pianta: *7-10 m*

Epoca di semina: *messa a dimora fine inverno*

Tipo di semina: *interramento parziale del frutto in vaso*

Distanza di semina: *10 m tra le piante 1,5 m tra le file*

Infiorescenza: *racemo*

Fiori: *monoici diclini*

Impollinazione: *entomofila*

Epoca di fioritura: *fine estate*

Frutto: *peponide*

Durata della produzione: *circa 40 gg*

Conservazione del frutto: *a 6 -8 °c ed umidità 60 - 70%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *leggera suscettibilità agli afidi e al ragnetto rosso. I frutti giovani sono soggetti all’attacco di formiche. Non esistono resistenze genetiche a fitopatie*

Utilizzazione (frutto, foglia, seme fresco, seme secco, farina, etc.): *frutti, foglie e radici*

Comunità erbacee naturali o seminaturali (quali, densità): *rara*

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Pianta macroterma considerata “vivipara” perché il frutto contiene un solo seme grande centrale privo di tegumento che se viene separato dal frutto all’emissione dell’unico germoglio a primavera darà origine ad una pianta lunga diversi metri che è possibile allevare a terra ma meglio se con sostegni a formare una sorta di pergolati. Predilige terreni freschi di buona fertilità. All’interramento l’apporto idrico deve essere limitato al fine di evitare il marciume del frutto ma una volta sviluppatasi la pianta deve essere irrigata frequentemente. La fioritura inizia a fine estate ed i frutti si raccolgono dalla terza decade di ottobre alla prima decade di dicembre. I frutti possono essere conservati, in luogo



fresco, fino all'inizio della primavera. La pianta all'arrivo dei primi freddi dissecca mantenendo la parte radicale attiva che in primavera darà origine a nuovi germogli. È buona prassi eliminare la parte secca epigea disinfettando con soluzione di rame (poltiglia bordolese). Le temperature al di sotto dei 13°C causano danni ai piccoli frutti mentre quelle al di sopra dei 28°C portano alla caduta di fiori e piccoli frutti.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Questa tipologia di zucchina è commestibile, come anche le sue foglie e le sue radici che alla fine della primavera possono essere trattati come asparagi e conservati sott'olio e sottaceto. L'utilizzo in cucina è quello di una normale zucchina: fritta, grigliata, condita con sale (indispensabile a causa del pronunciato sapore dolciastro), bollita o in insalata. È molto apprezzato in agrodolce o addirittura candita per torte e dolci in genere.
I frutto contiene molta acqua ma poche calorie, è ricco di potassio che aiuta ad espellere l'acqua in eccesso. È adeguato per diete depurative e per rigenerare l'organismo, ha molti benefici contro l'artrosi, acne, l'ipertensione e i reumatismi.

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria PAOLO BOTTA - Serrapetrona (MC)

Scheda elaborata da:

CREA - ORA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto SARA SESTILI, PIERGIORGIO ANGELINI, NAZZARENO ACCIARRI

ZUCCA DA FIORE DI SERRAPETRONA



N° REPERTORIO: 101
inserita il 19.12.2016

FAMIGLIA: Cucurbitaceae

GENERE: Cucurbita

SPECIE: maxima

NOME COMUNE:
Zucca da fiore

SINONIMI: zucca dei maiali, zucca gigante, zucca centenaria

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Serrapetrona (MC) e la Valle del fiume Aso (FM)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
Banca del Germoplasma Regionale Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La Sig. Fusari Santina testimonia che questa tipologia di zucca veniva coltivata fin della prima guerra mondiale e ricorda che i suoi genitori ne coltivavano numerose piante. La coltivazione della zucca era quasi esclusivamente destinata per l'alimentazione del bestiame, principalmente suini, avendo forte rusticità e bassi costi di gestione. In seguito, altri agricoltori, presenti in altre zone dell'areale, notarono che tale zucca forniva un numero elevatissimo di fiori in un lasso di tempo prolungato.
Questa vegetazione cosi rigogliosa ha valso a tale tipologia il nome di "zucca da fiore" in quanto veniva utilizzata per attirare gli insetti pronubi all'interno di tutte quelle specie arboree o erbacee coltivate nelle vicinanze e che potevano cosi usufruire della presenza dei pronubi. Inoltre, l'elevata produzione di fiori ha attirato l'interesse dei consumatori e dei ristoratori che hanno introdotto il fiore di zucca nelle loro ricette.
Gli altri sinonimi della zucca da fiore, sono da imputare all'utilizzo che ne ha fatto la famiglia della donatrice, Sig. Fusari, negli anni della sua coltivazione. Diffusa nell'areale di provenienza, Serrapetrona (MC), con un basso numero di piante. La presenza di zucche simili (con elevata produzione di fiori) è stata riscontrata anche in altre zone delle Marche sempre in numero ridottissimo di piante.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminata*

Portamento: *strisciante*

Altezza della pianta: *3 m*

Epoca di semina: *maggio*

Tipo di semina: *fila*

Distanza di semina: *1,5 m x 2,5 m*

Infiorescenza: *definita o cimosa*

Fiori: *monoici*

Impollinazione: *entomofila*

Epoca di fioritura: *fine estate*

Frutto: *peponide*

Durata della produzione: *40-50 gg*

Conservazione del seme: *-20°C e sottovuoto per circa 10 anni*

Germinabilità del seme: *80%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile alla peronospora e all'oidio*

Utilizzazione (frutto, foglia, seme fresco, seme secco, farina, etc.): *frutto e fiore*

Comunità erbacee naturali o seminaturali (quali, densità): *rara*

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

La zucca è una pianta annuale, monoica ed erbacea con fusto principale strisciante rivestito da peli ispidi e ricco di viticci racemosi. Le foglie sono grandi arrotondate divise in lobi e ruvide al tatto.

Per la sua coltivazione richiede molto sole e temperature medie elevate e terreni profondi accuratamente lavorati e senza ristagni idrici. È considerata una coltura da rinnovo con ciclo primaverile-estivo.
L'impianto viene effettuato con piantine allevate in plateaux alveolati su terreno preventivamente pacciamato con un sesto di impianto di 1,5 m x 2,5 m. La pianta può raggiungere anche oltre i 3 metri di lunghezza, per questo viene ridotta manualmente al fine anche di favorire l'emissione di un numero maggiore di fiori. Il periodo migliore per la semina è compreso tra aprile e maggio quando le temperature hanno raggiunto i 14/15 °C, per evitare i ritorni di freddo dell'inverno. La zucca ha elevate esigenze idriche e il sistema ideale è rappresentato dalle manichette porose poste sotto il film plastico.

La zucca necessita di un terreno ricco per questo alla concimazione organica della quale si avvantaggia in modo particolare, è bene apportare concimi potassici per una maggiore qualità della produzione. Per questa tipologia di zucca, la produzione commerciale è ovviamente rappresentata dal numero e dalla dimensione dei fiori. Nelle condizioni ottimali il peso totale dei fiori raccolti, nell'arco dell'intera fase fenologica, si aggira intorno ai 1100 g, con dimensioni del tutto adeguati per il loro impiego gastronomico.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il fiore di questa tipologia viene maggiormente servito come antipasto, fritto o farcito, grazie alla sua elevata resistenza alle spaccature che lo rendono ideale per tali pietanze.

AZIENDA COLTIVATRICE: Azienda Agraria PAOLO BOTTA - Serrapetrona (MC); Azienda Agraria SANTINA FUSARI e ANTONIO CORVINI - Serrapetrona (MC)

Scheda elaborata da:

CREA - ORA - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto SARA SESTILI, PIERGIORGIO ANGELINI, NAZZARENO ACCIARRI





LA TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE ANIMALI

di CARLO RENIERI e SIMONE CECCOBELLI

Le risorse genetiche animali (RGA) rappresentano un patrimonio culturale e biologico che deriva da antiche tradizioni agricole. In tale contesto, le razze locali o autoctone sono razze le cui caratteristiche sono legate alle condizioni climatiche, geografiche e socioeconomiche del territorio in cui si sono sviluppate. Esse costituiscono un importante patrimonio di biodiversità per la loro unicità filogenetica e sono importanti ai fini scientifici, economici, ecologici, storici e culturali. La sopravvivenza delle razze locali è legata a numerosi fattori come la loro rusticità, ovvero la migliore adattabilità ad ambienti difficili, e loro prodotti derivati con un più elevato valore di mercato rispetto a quello delle produzioni derivanti da razze specializzate. La loro valorizzazione e conservazione si lega anche a concetti di sviluppo sostenibile che potrebbero portare ad iniziative volte alla produzione e alla commercializzazione di "prodotti tipici", legati al territorio e alla cultura tradizionale.

In campo zootecnico è ormai opinione diffusa che i pool genici conservati nelle razze autoctone, legati all'adattamento e resistenza a condizioni avverse, possano essere di grande aiuto nell'affrontare la riorganizzazione delle funzioni di produzione che regolano l'economia del settore. Infatti, le razze locali potrebbero fornire da un lato materiale genetico in grado di migliorare le attitudini di resilienza ai cambiamenti climatici delle razze cosmopolite, dall'altro lato potrebbero essere utili ad una zootecnia meno intensiva ed a minor impatto ambientale. Tuttavia, numerose razze locali sono in uno stato di rischio di estinzione o di erosione genetica. Esistono diversi schemi di categorizzazione per la valutazione del rischio di estinzione di una razza di interesse zootecnico. Essi si basano essenzialmente sul numero di riproduttori censiti e sul rapporto maschi/femmine della popolazione, prendendo in considerazione aspetti genetici e demografici. Tra i più importanti: la griglia FAO, che si basa principalmente sul numero effettivo della popolazione e sul numero di riproduttori maschili e femminili censiti, e la classificazione dello stato di rischio basata sulla variazione del tasso di inbreeding della popolazione in 50 anni, proposta nel 1998 dalla European Federation of Animal Science.

In questo contesto, la regione Marche ha avviato, con la legge regionale n.12/2003, un programma dedicato alla conservazione delle specie animali autoctone e a rischio di estinzione per avicoli, ovini, equini e cunicoli che attualmente contribuiscono alla biodiversità animale della regione. Ciascuna razza autoctona di ogni specie menzionata sarà dettagliatamente descritta in termini di tassonomia, cenni storici, area di diffusione, standard e caratteristiche della razza, aspetti riproduttivi, conservazione e dettagli relativi ai libri genealogici o registri anagrafici.

GLOSSARIO DI ALCUNI TERMINI TECNICI

Adattamento: processo mediante il quale individui, popolazioni o specie modificano forma e funzioni per meglio sopravvivere in un certo complesso di condizioni ambientali. Adattamento indica anche il risultato del processo. L'adattabilità è il processo che porta all'adattamento.

Agricoltore/Allevatore custode: figura introdotta e definita da alcune leggi Regionali a tutela delle risorse genetiche animali (RGA). L'allevatore custode provvede alla conservazione *in situ*, attraverso la riproduzione delle RGA detenute, secondo le modalità previste dai relativi disciplinari per la tenuta dei libri genealogici o dei registri anagrafici, laddove presenti, o comunque secondo quanto previsto dalla legge 15 gennaio 1991, n. 30 e s.m. e i.

Allele: identifica una delle possibili forme alternative di un gene presente in una specifica localizzazione sul cromosoma (locus).

Biodiversità zootecnica: insieme delle specie e razze animali di interesse zootecnico che si sono andate differenziando sulla base di spinte selettive dettate dal mondo allevatoriale. In questo senso, oltre alla selezio-

ne naturale si aggiungono importanti pressioni di tipo estetico, produttivo, gestionale, ambientale del tutto artificiali o comunque controllate dall'allevatore, che plasmano il fenotipo del progenitore selvatico verso forme del tutto diverse.

Carattere: attributo di un organismo che risulta dalla interazione di un gene, o di più geni, con l'ambiente.

Caratterizzazione molecolare: caratterizzazione della variabilità genetica presente tra individui appartenenti alla stessa specie o razza attraverso l'utilizzo di marcatori molecolari.

Caratterizzazione morfologica: dettagliata e sistematica descrizione di una specie animale effettuata rilevando tratti caratteristici in grado di distinguere razze/popolazioni della stessa specie. Identifica quindi una serie di tratti che sono peculiari della specie/razza in analisi, che si esprimono in maniera precisa ed uniforme e che sono ben distinguibili ad occhio nudo e facilmente registrabili.

Consanguineità: accoppiamento tra animali con uno o più ascendenti in comune e con un grado di parentela più alto rispetto alla media della popolazione; il suo valore, espresso come coefficiente di consanguineità, è pari a metà della parentela tra i due genitori.

Conservazione "*ex situ*": conservazione delle specie e delle popolazioni al di fuori del loro habitat naturale. In genere si tratta di pochi individui conservati in zoo, parchi o in aziende appositamente progettate. Essa, in generale, si configura come un sistema "statico" di conservazione.

Conservazione "*in situ*": mantenimento di una popolazione di individui viventi nell'area di origine. Si tratta di un sistema "dinamico" di conservazione, perché sottoposto alla pressione selettiva ambientale, determinata da fattori biotici (uomo incluso) e abiotici.

Deriva genetica: parte di evoluzione di una popolazione dovuta a modificazioni casuali, generazione dopo generazione, delle frequenze geniche e genotipiche: è di entità tanto maggiore quanto più piccola è la razza/popolazione.

Dimensione di popolazione censita: numero di animali vivi in una popolazione in un dato tempo. La dimensione risultante dal censimento è solitamente maggiore della dimensione effettiva della popolazione che spiega le relazioni genetiche tra gli animali.

Dimensione effettiva di popolazione: dimensione effettiva di una popolazione è la dimensione di una popolazione ideale che andrebbe incontro ad una perdita di diversità genetica conseguenti ad accoppiamenti in consanguineità (accoppiamento di individui più o meno imparentati) della stessa intensità rispetto alla popolazione reale.

Effetto fondatore: tipo di deriva genetica che comporta una perdita di diversità genetica quando la nuova popolazione è costituita da un numero molto piccolo di "fondatori" selezionati da un numero più ampio di soggetti della popolazione.

Erosione genetica: fenomeno per il quale si verifica perdita di diversità genetica entro il regno animale (perdita di specie), entro specie (perdita di razze/popolazioni) ed entro popolazione (perdita di alleli). L'esasperazione dell'erosione genetica porta all'estinzione di popolazioni, specie e sistemi.

Estinzione: una razza è considerata estinta quando non ci sono più riproduttori maschi o femmine, ma può però esistere del materiale genetico crioconservato da cui poter ricreare la razza. In realtà la razza può essere considerata estinta molto prima che si perda l'ultimo animale vivente o il materiale genetico.

Eterozigosità: unità di misura maggiormente utilizzata negli studi di genetica di popolazione per valutare l'entità della variabilità genetica.

Fenotipo: espressione visibile di un genotipo, risultato dell'interazione tra il genotipo e l'ambiente.

Gene: unità dell'eredità, costituito da un tratto di DNA sul cromosoma, contenete le informazioni genetiche che saranno trascritte nell'RNA e tradotte in una catena polipeptidica con specifiche funzioni fisiologiche. Un gene può mutare in diverse forme chiamate alleli.

Genotipo: costituzione genetica di un individuo come risulta dall'insieme dei suoi geni. L'interazione fra genotipo e ambiente dà il fenotipo.

Habitat: luogo che consente la vita di uno o più organismi e/o di una biocenosi, caratterizzato da proprietà fisiche e biotiche determinate.

Popolazione: insieme di individui della stessa specie che condivide un pool genico comune, cioè un insieme di alleli comuni.

Razza autoctona: originatasi, e inizialmente riconosciuta, in un determinato Paese (detto Paese d'origine o culla d'origine in caso di area più o meno estesa). Le razze autoctone sono un sottogruppo delle razze "localmente adattate", cioè razze che sono presenti in un Paese per un periodo di tempo sufficiente a renderle geneticamente adattate a uno o più sistemi produttivi tradizionali o ambienti specifici.

Razza esotica: originaria di un paese straniero. Include le sottocategorie "razza recentemente introdotta" e "razza continuamente importata".

Razza standardizzata: deriva da razze-popolazioni per selezione di alcuni fenotipi o caratteri; la variabilità è più ridotta a causa dell'isolamento riproduttivo a cui la razza è stata sottoposta. Rientrano in questa categoria le razze universalmente riconosciute per spiccata uniformità fenotipica.

Selezione: qualsiasi processo naturale o artificiale che permette l'incremento in proporzione di alcuni genotipi o gruppi di genotipi nelle generazioni successive, usualmente alle spese di altri genotipi. Nel miglioramento genetico indica la scelta gli individui che daranno origine alla generazione successiva per l'ottenimento di un miglioramento delle performance produttive/riproduttive.

Selezione massale: metodo di selezione che prevede la scelta di individui in base al loro fenotipo all'interno di una popolazione geneticamente variabile.

Specie: insieme di individui che possono accoppiarsi liberamente fra di loro dando origine ad una progenie illimitatamente fertile e feconda. In genere la specie è geneticamente distinta e riproduttivamente isolata da altre specie.

SEZIONE ANIMALE

1. Colombo Ascolano
2. Pecora Sopravvissana
3. Pecora Fabrianese
4. Cavallo del Catria
5. Coniglio Nero Gigante del Piceno
6. Gallina Marchigiana
7. Tacchino Marchigiano
8. Baco da seta giallo Ascoli
9. Capra facciuta della Valnerina



COLOMBO ASCOLANO



N° REPERTORIO: 1
inserita il 02.02.2006

FAMIGLIA: Colombidae

SOTTOFAMIGLIA: Colombinae

GENERE: Colomba

SPECIE: livia

NOME COMUNE: Colombo domestico

RAZZA: Colombo ascolano

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Provincia di Ascoli Piceno

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
A.C.A.P. - Associazione Colombofila Allevatori Piceni, Monteprandone (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

È una delle razze più antiche di Colombi Italiani di cui in uno scritto del 1768 se ne traggono le prime notizie. Era allevato non solo nelle Marche ma si hanno notizie documentate del suo allevamento diffuso nell'Italia centrale, in Emilia e in Campania.
Si trattava di una razza di colombi caratterizzata dall'avere i tarsi calzati (piume anche sulle zampe). È una razza che per la sua grossa mole (800/900 g) aveva perso la diffusione negli allevamenti per la produzione di carne rimanendo relegata a quelli da esposizione. A fine '800 fu utilizzata per creare un'altra razza di colombi che prese il nome di Romagnola.
La somiglianza tra la razza madre e la figlia spesso ha generato confusione sulla determinazione dell'una e dell'altra, ma grazie al ritrovamento di alcune stampe e notizie ed alla collaborazione dell'Associazione Colombofila Picena, si è riusciti a selezionare un gruppo di Colombi Ascolani che ha caratteristiche originarie della razza. Attualmente è in fase di recupero e conservazione e conta all'attualità 10 allevatori nella Provincia di Ascoli Piceno (A.C.A.P. – Associazione Colombofila Allevatori Piceni).

DATI RELATIVI A LIBRI GENEALOGICI O REGISTRI ANAGRAFICI

L'Associazione ha un registro della razza dove sono annotati tutti i soggetti in purezza ed ogni singolo allevatore ha un proprio registro d'allevamento. Tutti i soggetti sono muniti di anello inamovibile numerati e rilasciati dalla Federazione Italiana Allevatori Colombi.

RIPRODUZIONE

Le capacità produttive della razza sono notevoli, considerando la sua grossa mole, ha degli standard produttivi invidiabili ed ottime capacità riproduttive raggiungendo in alcune coppie anche le 8 covate utili con 16 piccioncini/anno, del peso a 28 gg di 600-650 g cadauno.

CARATTERISTICHE QUALIFICANTI

È un colombo che si adatta bene a tutte le situazioni, sopportando bene sia il caldo che il freddo adattandosi facilmente ai vari ambienti.
È una razza caratterizzata da avere le piume anche sulle zampe, a questa caratteristica aggiunge la grossa mole (800 – 900 g) e la docilità, infatti non è una razza aggressiva e le diverse coppie convivono pacificamente. Accetta la presenza dell'uomo non dimostrando timori o ostilità.

CONSERVAZIONE

L'importanza della salvaguardia di tale razza è innanzitutto storica, è una delle prime razze italiane, ha generato con certezza un'altra razza di colombi e probabilmente anche un'altra estera.
Altro aspetto importante è quello della salvaguardia della biodiversità, le razze di grossa mole, quale l'Ascolano, per le loro dimensioni non si adattano agli angusti allevamenti industriali ove privilegiano colombi molto più piccoli e frutto di incroci e pertanto tali razze tendono a sparire se non si trovano allevatori sensibili e attenti. Commercialmente tale razza può comunque trovare un suo spazio in quanto il piccioncino con i suoi 600-650 g a 28 gg può essere utilizzato con successo per la preparazione di ricette tipiche prestandosi molto bene ad essere farcito.

STANDARD DELLA RAZZA

ORIGINI

Si tratta del recupero di una razza assai antica, di cui si hanno le prime notizie in uno scritto del 1768. Il suo allevamento un tempo era diffuso non solo nelle Marche (Italia Centrale), ma anche in Emilia e in Campania. È con tutta probabilità il progenitore del Romagnolo.

IMPRESSIONE COMPLESSIVA

Colombo di conformazione molto grande, con petto ampio, corpo di media lunghezza, portamento inclinato verso il basso, piumaggio ricco, ampio, non troppo attillato; le zampe sono dotate di pantofole e speroni.



CARATTERISTICHE DELLA RAZZA

TESTA

Di grandezza proporzionata alla struttura del corpo, liscia, arrotondata, con fronte lievemente ascendente e nuca piuttosto piena.

OCCHI

Iride di colore rosso arancio più o meno carico, ad eccezione dei soggetti bianchi unicolori, che hanno iride scura, e dei pezzati, che possono averla sia scura che arancio. Contorni poco sviluppati, di colore variante in relazione a quello del mantello.

BECCO

Di media lunghezza e robustezza; ha colore scuro nei soggetti neri, chiaro nei bianchi unicolori, mentre nei soggetti pezzati e nei tigrati può essere di qualsiasi colore. Caruncole nasali lisce, poco sviluppate.

COLLO

Di lunghezza media, robusto, molto ampio alla base, si restringe leggermente salendo verso la testa.

PETTO

Molto ampio, arrotondato, non troppo prominente.

DORSO

Di lunghezza leggermente superiore alla media, molto largo all'altezza delle spalle, si restringe leggermente verso la coda con la quale forma una linea ininterrotta, inclinata verso il basso.



ALI

Robuste, con scudo alare ampio, portate non troppo aderenti al corpo, così da lasciare intravedere il dorso. Le estremità delle remiganti sono adagiate sopra la coda senza incrociarsi, terminando a circa quattro centimetri dalla estremità di essa.

CODA

Leggermente più lunga della media, portata inclinata lungo il prolungamento della linea del dorso.

GAMBE

Di lunghezza media, forti; tarsi forniti di pantofole di media lunghezza e di speroni.

PIUMAGGIO

Ben sviluppato, formato da piume larghe, soffici, un poco allentate.

MANTELLI DELLA RAZZA

Nero, bianco, tigrato e pezzato di nero.

DISEGNO E COLORE

I soggetti neri unicolori devono avere il più possibile colore di tonalità uniforme ed intensa, con collo ricco di riflessi verde scarabeo. I soggetti tigrati presentano remiganti primarie e coda il più possibile scure e corpo con disegno bianco, più o meno fitto, su fondo scuro; nei pezzati neri il piumaggio è suddiviso in parti nere e bianche di estensione più o meno equivalente.

GRAVI DIFETTI

Conformazione del corpo corta, minuta, con petto troppo pieno e prominente, sterno deviato, di portamento orizzontale; testa e becco esili, fronte troppo prominente; collo stretto, dorso corto e stretto, coda corta; ali strette; piumaggio fine, poco sviluppato, troppo aderente al corpo; gambe sottili, dotate di scarso piumaggio, senza speroni; colori e disegni troppo poco rispondenti ai dettami dello Standard.

SCHEMA DI VALUTAZIONE

Impressione complessiva – conformazione, grandezza, posizione e portamento del corpo – testa, becco e collo – sviluppo e qualità del piumaggio – colore e disegno.

DIAMETRO DELL'ANELLO

13 mm.



Esposizione del Colombo Ascolano durante evento A.C.A.P.

PECORA SOPRAVVISSANA



N° REPERTORIO: 2
inserita il 18.12.2007

FAMIGLIA: Bovidae

SOTTOFAMIGLIA: Caprinae

GENERE: Ovis

SPECIE: O. aries

RAZZA: Pecora Sopravvissana

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

CARATTERI TIPICI E INDIRIZZI DI MIGLIORAMENTO DELLA RAZZA SOPRAVVISSANA

ORIGINE DELLA RAZZA

Deriva dalla razza italiana appenninica transumante (vissana), incrociata dalla 2ª metà del 1700 con arieti Merini.

AREA DI ALLEVAMENTO

Attualmente è allevata nel Lazio, Umbria, Marche, Toscana, Abruzzo, Molise e Puglia.

CONSISTENZA

Nel 1995 i soggetti iscritti al Libro Genealogico erano 6.060.

TIPO DI ALLEVAMENTO

La razza viene allevata: (a) in pianura, in collina e in montagna; (b) il sistema di allevamento comprende: i sottosistemi pastorale, semipastorale, stanziale brado e non brado e transumante; (c) in piccoli, medi e grandi greggi.

DESCRIZIONE DELLA RAZZA

A) Caratteri esteriori:

Taglia: media.

Testa: proporzionata, profilo rettilineo o quasi nelle femmine, leggermente montonino nei maschi.

Corna robuste e a spirale aperta presenti nei maschi e assenti nelle femmine, possibilità di soggetti maschi acorni.

Collo: di media lunghezza.

Tronco: relativamente lungo con garrese leggermente più basso della groppa, spalle bene attaccate, petto largo, torace robusto limitatamente cinghiato; mammella di medio sviluppo, di forma globosa, bene attaccate con capezzoli divaricati.

Arti: robusti e relativamente corti.

Vello: bianco, costituito da bioccoli prismatici che ricopre interamente il tronco compresa la fascia ventrale, il collo, la base della testa, la fronte sotto forma di ciuffo; faccia preferibilmente nuda; gli arti anteriori fino al terzo inferiore dell'avambraccio, gli arti posteriori fino al garretto, con assenza di peli canini, di peli morti o colorati.

Pelle e pigmentazione: lingua, palato ed aperture naturali sprovviste di pigmentazione.



B) Caratteri biometrici:

	A 18 MESI				ADULTI			
	Maschi		Femmine		Maschi		Femmine	
	media	coeff. var.	media	coeff. var.	media	coeff. var.	media	coeff. var.
Altezza al garrese (cm)	67	4,2	63	4,6	71	5,0	63	5,5
Altezza alla groppa (cm)	68	4,0	64	4,1	71	4,3	64	4,8
Altezza toracica (cm)	30	7,2	28	6,1	32	6,8	29	5,8
Larghezza media groppa (cm)	24	7,7	19	10,1	25	8,5	22	6,6
Lunghezza tronco (cm)	70	5,9	65	4,9	72	5,9	67	4,5
Circonferenza toracica (cm)	87	5,7	78	5,1	93	5,5	87	5,5
Peso (Kg)	55	12,3	39	12,6	66	10,6	50	12,6

C) Caratteri riproduttivi:

Fertilità (intesa come rapporto percentuale tra il numero delle pecore partorite ed il numero delle pecore matricine): 90%.

Prolificità (intesa come rapporto percentuale tra gli agnelli nati ed il numero delle pecore partorite): 130%.

Fecondità annua (rapporto percentuale tra gli agnelli nati ed il numero delle pecore matricine): 117%

Età media al primo parto: 18 mesi.

D) Caratteri produttivi:

Razza ovina a preminente attitudine alla produzione di carne e lana, con utilizzazione del latte.

Carne: peso medio dei soggetti in Kg (pesi approssimati a 100 g)

Latte: produzione indicativa: litri 100-120 compreso quello poppato dall'agnello.

Lana: qualità molto fine; produzione media in sucido: Arieti Kg 6,5 - Pecore Kg 4,5

SESSO	PARTO	ETÀ				
		nascita	45 gg.	90 gg.	6 mesi	1 anno
Maschi	singolo	4,0	14,9	23,0	35,0	47,5
	gemellare	3,2	14,0	22,5	35,0	47,5
Femmine	singolo	3,5	13,1	19,1	27,9	36,8
	gemellare	2,7	12,5	18,7	27,9	36,8

INDIRIZZO DI MIGLIORAMENTO

Attualmente l'orientamento è quello di esaltare l'attitudine alla produzione della carne, conservando, nel contempo gli arieti provati e la selezione morfofunzionale e l'esaltazione della gemellarità.
L'esaltazione della attitudine alla produzione della carne viene ottenuta anche riducendo il periodo di interparto, mirando all'ottenimento di tre parti in due anni.
Nelle femmine verranno osservati con particolare attenzione i caratteri di precocità, fertilità, prolificità e attitudine materna (non disgiunta da una opportuna produzione di latte) sia per l'allattamento che per la produzione di formaggi tipici.

SCELTA DEI RIPRODUTTORI

A) Difetti tollerabili:

Deficenze di ciuffo in fronte, rivestimento lanoso sulla faccia, sugli stinchi; presenza di qualche plica cutanea; pigmentazione dello scroto; assenza di corna nei maschi e presenza di corna nelle femmine; profilo montonino nelle femmine.

B) Difetti da eliminare:

Ventre scoperto; vello macchiato, moretto e interno di colore giallo; presenza di numerose pliche; pigmentazione della faccia, delle aperture naturali, dell'addome e degli arti; eccessiva cinghiatura del torace; sgambatura.

C) Scheda di valutazione somatica (punteggio):

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	A DISPOSIZIONE		MINIMO PER L'ISCRIZIONE	
	Maschi	Femmine	Maschi	Femmine
1) Caratteristiche di razza	30	30	24	18
2) Caratteristiche attitudinali (Sviluppo e Mole)	30	30	24	18
3) Conformazione	30	30	24	18
4) Vello	10	10	8	6
Totale punti	100	100	80	60

D) Minimi richiesti per l'ammissione dei soggetti all'azione selettiva:

I soggetti di razza Sopravvissana devono:

- presentare i caratteri esteriori di cui al punto "descrizione della razza";
- raggiungere il punteggio minimo di cui alla scheda di valutazione somatica riportata sopra;
- raggiungere i seguenti pesi minimi (soggetti tosati):
  Maschi: a 12 mesi Kg 46 - adulti Kg 68
  Femmine: a 12 mesi Kg 36 - adulte Kg 50



PECORA FABRIANESE



N° REPERTORIO: 3
inserita il 18.12.2007

FAMIGLIA: Bovidae

SOTTOFAMIGLIA: Caprinae

GENERE: Ovis

SPECIE: O. aries

RAZZA: Pecora Fabrianese

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

CARATTERI TIPICI E INDIRIZZI DI MIGLIORAMENTO DELLA RAZZA FABRIANESE

ORIGINE DELLA RAZZA

La Fabrianese è una razza sintetica derivata dall'incrocio e successivo meticciamento, realizzato negli anni sessanta, tra arieti di razza Bergamasca e pecore appartenenti alla popolazione allevata nell'Appennino marchigiano, con particolare riferimento alle provincie di Ancona e Macerata.

AREA DI ALLEVAMENTO

Provincie di Ancona, Ascoli Piceno, Macerata e Terni.

CONSISTENZA

La consistenza della razza si aggira intorno ai 2.949 capi al 30/06/2023.
Fonte BDN - https://www.vetinfo.it/j6_statistiche/#/report-pbi/89

TIPO DI ALLEVAMENTO

L'allevamento è tipicamente stanziale ed interessa prevalentemente l'area pedemontana appenninica.
Buona parte delle aziende sono a conduzione part-time, ad integrazione di redditi agricoli e non agricoli.
In considerazione dello schema di selezione a nucleo aperto applicato, gli animali iscritti al Libro Genealogico possono appartenere a tre fasce di allevamenti: i nuclei, le aziende moltiplicatrici (dette anche "d'Elite") e le aziende commerciali (dette anche "di base").

DESCRIZIONE DELLA RAZZA

A) Caratteri esteriori:

- profilo fronto-nasale parzialmente convesso, con maggiore accentuazione nel maschio adulto rispetto alla femmina;
- padiglione auricolare, negli animali adulti, parzialmente orizzontale o leggermente diretto in basso;
- vello semi-chiuso, parzialmente esteso, di colore bianco uniforme;
- parti prive di lana uniformemente bianche.

La tipologia dell'animale deve essere quella per la produzione della carne.

L'animale deve avere perciò:

- groppa mediamente muscolosa, convessa o molto convessa;
- natica mediamente convessa, convessa o molto convessa;
- scheletro poco pesante, mediamente leggero o leggero;

Inoltre l'animale deve essere:

- equilibrato, poco sbilanciato posteriormente o sbilanciato posteriormente;
- di altezza media, basso o atterrato.



B) Caratteri biometrici:

	A 18 MESI				ADULTI			
	Maschi		Femmine		Maschi		Femmine	
	media	coeff. var.	media	coeff. var.	media	coeff. var.	media	coeff. var.
Altezza al garrese (cm)	73	5,6	71	4,5	82	55	74	4,2
Altezza toracica (cm)	29	5,9	28	6,6	33	8,4	31	5,8
Lunghezza tronco (cm)	77	2,4	75	4,8	85,5	5,8	79	4,8
Larghezza media groppa (cm)	22	5,3	21	6,9	24	7,4	22	6,2
Circonferenza toracica (cm)	91	4,9	88,5	6,3	100	7,4	95	6,2
Circonferenza stinco (cm)	9	5,2	8,3	5,4	9,7	5,3	8,5	5,7
Peso (Kg)	70	7,1	55	6,0	90	9,4	68	7,0

C) Caratteri riproduttivi: CARNE

a) pesi alle età tipiche.

Sono di seguito riportati i pesi medi di riferimento. Il peso alla macellazione resta ancora scarsamente definito e c'è tutt'ora nella razza una notevole variabilità. Il peso ottimale deve collocarsi intorno ai 25 Kg, da raggiungersi entro i primi 60 giorni di vita dell'agnello. Affinché l'animale possa essere iscritto al Libro Genealogico, all'età di sessanta giorni deve raggiungere almeno un peso minimo di Kg 20 nei maschi e Kg 18 nelle femmine stabilito dalla competente Commissione Tecnica Centrale del Libro Genealogico delle razze ovine.

b) La qualità della carcassa.

Resa al macello 60%; carcasse di peso superiore ai 13 Kg. Riguardo alla tabella comunitaria di classificazione EUROP, le carcasse devono occupare le classi E (eccellente), U (ottima) e R (buona).
Riguardo allo stato di ingrAMAPento, le carcasse devono appartenere alle classi 1 (molto scarso) e 2 (scarso).

SESSO	PARTO	ETÀ				
		nascita	30 gg.	60 gg.	6 mesi	1 anno
Maschi	singolo	5,5	14	22	48	60
	gemellare	4,5	13,5	21,5	43	55
Femmine	singolo	5	13,1	20	42	53
	gemellare	4	12,5	19	40	49

INDIRIZZO DI MIGLIORAMENTO

L'indirizzo di miglioramento è rappresentato dalla selezione per il miglioramento della produzione della carne. Sono obiettivi di selezione anche precocità, prolificità e destagionalizzazione dei calori.

Nei MASCHI rappresentano obiettivi di selezione:

a) l'elevata velocità di accrescimento nella fase commerciale, consistente nei primi due mesi di vita dell'animale. Il criterio di selezione è rappresentato dall'accrescimento ponderale medio giornaliero (APMG) tra 30 e 60 giorni, dal quale ottenere l'indice sulla velocità di crescita (IVC) dei riproduttori;

b) il peso commerciale (o alla macellazione, PC), che dovrebbe attestarsi intorno ai 25 Kg pv da raggiungere entro i 60 giorni di vita;

c) la morfologia (M), al fine di avere animali corretti da un punto di vista dei caratteri razziali e rispondenti alla tipologia di produzione della carne. Il criterio di selezione è rappresentato dalla valutazione morfologica lineare.

I pesi a 3, 6 e 12 mesi dei riproduttori non rappresentano un obiettivo di selezione, ma permettono di completare la valutazione del riproduttore. Il peso a 18 mesi non ha alcun interesse.

Nelle FEMMINE rappresentano obiettivi di selezione:

a) la capacità materna, stimata attraverso l'accrescimento ponderale medio giornaliero dalla nascita a 30 giorni dei figli maschi e femmine della fattrice; permette di ottenere l'indice lattiero materno (ILM);

b) la morfologia (M), al fine di ottenere animali con migliori caratteristiche di razza e migliore attitudine materna possibili. Criterio di selezione è la valutazione morfologica lineare. Nelle agnelle da rimonta, l'accrescimento ponderale medio giornaliero nella fase prepubere permette di ottenere una valutazione sulla precocità riproduttiva e sull'attitudine materna dell'animale. Onde poter ottenere una stima del valore riproduttivo della pecora, verrà valutato un indice di prolificità, ottenuto attraverso i dati raccolti nei nuclei e nelle aziende moltiplicatrici sui primi tre parti. Esso comunque non rappresenta obiettivo di selezione.

SCELTA DEI RIPRODUTTORI

a) Criteri per la scelta

Relativamente ai criteri considerati quali obiettivi di selezione, saranno scelti come riproduttori i maschi:

- con i migliori indici di velocità di crescita (IVC);
- con i più alti pesi al 60° giorno di vita;
- con i migliori punteggi relativamente alla valutazione morfologico-lineare.

Saranno scelte come riproduttrici le femmine:

- con i migliori indici lattieri materni;
- con i migliori punteggi relativamente alla valutazione morfologico-lineare.

I valori degli indici per la scelta dei riproduttori sono fissati dal Comitato di razza.

b) Difetti da eliminare:

Non sono ammessi alla riproduzione soggetti che presentino i seguenti difetti:

- padiglione auricolare cadente o diritto;
- profilo fronto-nasale eccessivamente convesso;
- vello aperto, scarsamente o eccessivamente esteso, con presenza di moschettature, macchie colorate o uniformemente colorato;
- parti prive di lana con presenza di macchie colorate

o uniformemente pigmentate;
- presenza di corna, corna aberranti o cornetti;
- difetti di appiombo di tipo congenito;
- criptorchidismo mono o bilaterale;
- tutte le alterazioni della mammella che siano causa di impedimento all'allattamento;
- tutti i difetti congeniti per i quali sia ipotizzata una base genetica;

Vanno inoltre eliminati dalla riproduzione, perché inidonei, gli animali che presentino:

- groppa scarna; natica concava; scheletro molto pesante; o che siano molto sbilanciati anteriormente; o che siano slanciati.

c) Minimi per l'iscrizione

I caratteri minimi richiesti per ammettere gli animali all'azione selettiva sono:

- presentare i caratteri esteriori di cui al punto DESCRIZIONE DELLA RAZZA;
- raggiungere, nella valutazione morfologico-lineare, la qualifica BUONO (minimo 54 punti) nei nuclei e nelle aziende moltiplicatrici, SUFFICIENTE (minimo 20 punti) nelle aziende commerciali, in tutti i caratteri considerati;
- raggiungere i seguenti pesi minimi a 360 giorni di vita:

  Maschi: a 12 mesi Kg 52 - adulti Kg 80

  Femmine: a 12 mesi Kg 40 - adulte Kg 55



CAVALLO DEL CATRIA

N° REPERTORIO: 4
inserita il 18.12.2007

FAMIGLIA: Equidae

SOTTOFAMIGLIA: Equinae

GENERE: Equus

SPECIE: caballus

RAZZA: Cavallo del Catria

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale



CARATTERI TIPICI E INDIRIZZI DI MIGLIORAMENTO DELLA RAZZA EQUINA CAVALLO DEL CATRIA

ORIGINE DELLA RAZZA

Il cavallo del Catria è una razza sintetica derivata dall'incrocio e successivo meticciamento tra stalloni di razza Maremmana e French Montagnes e fattrici appartenenti alla popolazione allevata nell'area geografica del Massiccio del Catria e nelle aree vicine.

AREA DI ALLEVAMENTO

L'area di allevamento coincide attualmente con l'area di origine e cioè con il Massiccio del Monte Catria e con le zone dorsali centro-appenniniche e le zone collinari limitrofe.

DESCRIZIONE DELLA RAZZA

A) Caratteristiche di razza

Un tipico cavallo del Catria deve avere il profilo fronto-nasale rettilineo, il padiglione auricolare dritto e l'assenza di spazzoloni.
Relativamente al colore del mantello, un soggetto con ottime caratteristiche di razza deve presentare un mantello morello o baio. Può presentare pezzatura sia alla testa che agli arti (liste e balzane), da sole o associate.
Sono accettati, e classificati come sufficienti per le caratteristiche di razza, animali sauri, anche chiari, grigi e roani.

B) Tipologia

La tipologia del Cavallo del Catria deve rispondere al modello meso-brachimorfo per animali da diporto nei quali l'alleggerimento della testa e dell'apparato scheletrico non preclude la produzione di carne, come prodotto succedaneo.

Un animale che risponda a tale tipologia deve avere:

- testa leggera, abbastanza leggera o normale, sono ammessi animali a testa abbastanza pesante;
- petto ampio, tendenzialmente ampio o normale, sono ammessi animali a petto tendenzialmente stretto;
- torace molto profondo, profondo o normale, sono ammessi animali a torace poco profondo;
- dorso molto corto, corto o normale, sono ammessi animali a dorso lungo;
- groppa orizzontale, tendenzialmente orizzontale o leggermente obliqua, sono ammessi animali a groppa obliqua;
- groppa molto larga, larga o normale sono ammessi animali a groppa stretta.



C) Caratteri biometrici:

	Stalloni di 3 anni di età		Fattrici di 3 anni di età	
Misura	Media (cm)	C. V. %	Media (cm)	C. V. %
Altezza al garrese	146	1	145	2,48
Circonferenza toracica	185	1	183	4,47
Circonferenza dello stinco	20	4.7	20	4,86

GESTIONE GENETICA DELLA RAZZA ED INDIRIZZI DI MIGLIORAMENTO

Una popolazione di numerosità pari a quella del cavallo del Catria rientra nel gruppo delle popolazioni in situazione critica e in pericolo di sopravvivenza, in relazione all'esistenza di eventuali possibilità di aumento del numero di animali rispetto alla base attuale.
In considerazione di ciò, la gestione del cavallo del Catria deve essere incentrata su due azioni:

a. conservazione della base animale esistente, attraverso il controllo del livello di consanguineità della razza e il mantenimento della maggiore variabilità genetica possibile;
b. riduzione al minimo essenziale delle azioni di selezione.

L'intervento selettivo permesso è il miglioramento morfologico della sola popolazione, secondo i seguenti obiettivi:

- aumento dell'altezza al garrese;
- diminuzione del volume della testa;
- aumento della larghezza del petto;
- aumento della profondità toracica;
- diminuzione della lunghezza del dorso;
- diminuzione dell'inclinazione della groppa;
- aumento della larghezza della groppa.

Il criterio di selezione è rappresentato dalla valutazione morfologico-lineare.

SCELTA DEI RIPRODUTTORI

Sono prioritari per la scelta degli stalloni i seguenti criteri, riportati secondo l'ordine di importanza:

- appartenenza ad una linea di sangue indipendente da quelle già esistenti;
- appartenenza ad una famiglia già esistente ma con un numero basso di stalloni;
- appartenenza ad una famiglia con un numero sufficiente di stalloni, alcuni dei quali siano però di età tale da richiedere la riforma.

In questo ultimo caso, devono scegliere tra più stalloni proposti, il criterio di selezione e la valutazione morfologico-lineare. Riguardo alle femmine, potranno essere iscritte al Registro anagrafico tutte coloro che hanno ottenuto punteggi non inferiori a sufficiente in tutte le sezioni della valutazione morfologico-lineare. Potranno partecipare agli accoppiamenti programmati a scopo selettivo, invece, solo femmine che hanno ottenuto punteggi non inferiori a buono in tutte le sezioni della valutazione morfologico-lineare. Sono causa di esclusione per tutti gli animali i difetti di appiombo congeniti o per i quali sia sufficientemente presumibile una base genetica.
Sono causa di esclusione prioritaria nelle femmine:

- la testa pesante;
- il petto stretto
- il torace insufficientemente profondo;
- il dorso molto lungo;
- la groppa molto obliqua e molto stretta.

INDAGINI DEMOGRAFICHE E GENETICHE SULLA RAZZA EQUINA CAVALLO DEL CATRIA

Il Cavallo del Catria è una razza sintetica creata utilizzando fattrici della locale popolazione e stalloni Maremmani e French Montagnes.
Il Registro anagrafico della razza è stato riconosciuto dalla Regione Marche nel 1980 e autorizzato dall'ex MAF nel 1990. Dal 1985 L'Associazione Provinciale degli Allevatori di Pesaro ha assunto la responsabilità della gestione del registro.
Nell'ottobre 1986 è stata costituita l'Associazione Nazionale del Cavallo del Catria (ANACC).

Dalla sua costituzione la razza ha continuato l'incrocio con stalloni Maremmani e French Montagnes. Dal 1998, nell'ambito del Progetto Conservazione, Miglioramento genetico e diffusione della razza popolazione del Cavallo del Catria (Regione Marche - Ob 5B - Asse 1 - Sottoprogramma 1 - Misura 1.1.2.), l'ANACC ha deciso di passare alla fase di meticciamento, escludendo definitivamente dalla riproduzione qualsiasi stallone di razza diversa dal Catria.
Il fine è di arrivare ad un animale meso-brachimorfo che abbia come attitudine principale l'attività sportiva da diporto e secondaria la produzione della carne.

www.allevatoricavallodelcatria.com



CONIGLIO NERO GIGANTE DEL PICENO



N° REPERTORIO: 5
inserita il 03.07.2012

FAMIGLIA: Leporidae

GENERE: Oryctolagus

SPECIE: cuniculus

NOME COMUNE: Coniglio domestico

RAZZA: Coniglio Nero Gigante del Piceno

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Provincia di Ascoli Piceno

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Il Coniglio Nero Gigante del Piceno è una razza creata dal Preside Simoncini nella conigliera dell'ITAS Celso Ulpiani di Ascoli Piceno nel 1935. In qualità di Preside, ma soprattutto come appassionato Direttore della conigliera, il Dott. Simoncini notò nel territorio Piceno la presenza di un ceppo locale di conigli dal mantello nero. Tale razza era particolarmente rustica, resistente alle malattie, molto adattabile ad una alimentazione povera, le femmine presentavano ottime capacità lattifere e una elevata prolificità, di contro presentava un peso leggero, massimo di 3 kg, ed un carattere selvatico. Il lavoro del Preside fu quello di creare una razza che avesse i pregi del ceppo locale ma con maggior peso e più docile. Dopo circa due anni di selezione riuscì in questo intento, era nato il Nero Gigante del Piceno. Tale razza è diffusamente citata oltre che nelle pubblicazioni dell'Istituto Agrario del centenario anche sul *Messaggero* del 08.06.1940, sul bollettino della Regia Prefettura di Ascoli Piceno del 31.05.1946 e della numerosa corrispondenza e bollette di vendita e pieghevoli pubblicitari dell'Istituto Agrario. È interessante evidenziare che l'Università di Camerino – Istituto di Zootecnia, si interessò alla razza nel 1939 acquistando il 17.01.1939 n. 4 conigli di Nero Gigante del Piceno, nel 1947 acquistò altri conigli Nero Gigante del Piceno per esperimenti di genetica nel 1954. Si evidenzia che il Preside Simoncini era membro della Giuria alla mostra Nazionale di Cremona: "*.. per l'autorità che gli deriva quale realizzatore della conigliera di Ascoli e per la notorietà assunta, come il più qualificato consulente sulla materia dei più diffusi periodici della stampa tecnica*". Quindi un esperto a livello Nazionale sulla coniglicoltura e non un semplice appassionato: "*Tanta è l'importanza della conigliera di Ascoli, come centro di prelevamento di esemplari di razze elette, che il Ministero riconosce esclusivamente la conigliera dell'Istituto C. Ulpiani* (ITAS di Ascoli n.d.r.) *come unica in Italia, cui debbano essere indirizzate le richieste di conigli riproduttori*". Tanta era la notorietà che il preside Simoncini nel 1952 potè affermare: "*abbiamo ormai inviati i nostri conigli riproduttori a 4 dei 5 continenti del mondo*".

AREA DI DIFFUSIONE

Tale razza venne diffusa in tutta Italia (la conigliera di Ascoli era incaricata della consegna dei capi in tutte le scuole del Regno d'Italia, nei dopolavori e alle massaie rurali) e anche all'estero ma soprattutto nel territorio marchigiano e abruzzese. Il coniglio fu distribuito da Pesaro a Palermo, in Sardegna e a Zara.

ALLEVAMENTI

In provincia di Ascoli Piceno resiste l'allevamento cunicolo per autoconsumo e ciò consente di trovare numerosi ceppi di coniglio nero locale.
Sicuramente su questi va avviata un'attenta opera di conservazione e selezione tenendo presente due fattori fondamentali:

1. la razza non sempre viene allevata in purezza,

2. il lavoro di ricerca ha permesso di scoprire gli appunti manoscritti dello schema di incrocio usato dal creatore della razza e pertanto è estremamente semplice procedere alla selezione o ricostituzione, se necessario, dei soggetti secondo lo schema originario partendo sempre dal ceppo locale facilmente rintracciabile.

LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O RIPRODUZIONE

Sono diversi gli allevatori, per la massima parte coltivatori diretti che allevano conigli per autoconsumo e buona parte di essi ha soggetti neri a testimonianza della diffusione della razza sul territorio.

CARATTERISTICHE DELLA RAZZA

Descrizione morfologica specifica:

taglia: medio-grande

peso: il maschio raggiunge i 5.5 – 6 kg; la femmina: 6 – 6.5 kg

mantello: nero lucente

DATI RELATIVI A LIBRI GENEALOGICI O REGISTRI ANAGRAFICI

In fase di attivazione il Registro anagrafico.
Attiva la ricerca degli allevatori che intendono impegnarsi nella selezione; di questi uno è già in possesso di un gruppo di 15 conigli neri.

RIPRODUZIONE

È una razza che riproduce molto bene ed ha una elevata rusticità.

MIGLIORAMENTO GENETICO

Allo stato attuale è necessaria un'attività di selezione perché talvolta la prole può non conservare la purezza del mantello e si nota tra gli allevatori una differenza di taglia in alcuni soggetti dovuta all'allevamento non sempre in purezza.

ATTITUDINE PRODUTTIVA (STORICA ED ATTUALE)

Per la rusticità è una razza che si presta per l'allevamento all'aperto. La produttività e qualità unita al sapore delle carni e alla mole notevole ne fanno una razza di estremo interesse; non a caso si trovano dopo anni soggetti sul territorio a dimostrazione della rusticità, nonostante le note epidemie che colpiscono i conigli specialmente in ambiente rurale.

AMBIENTE D'ELEZIONE E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO

La razza è rustica, resistente, frugale nell'alimentazione e spartana nelle necessità.

ALTRE CARATTERISTICHE QUALIFICANTI

Il peso del maschio può raggiungere i 5.5 – 6 kg e la femmina di 6 – 6.5 kg da adulti. Il mantello nero lucente, "corvino" come lo definiva il suo creatore, di buona indole unisce i caratteri di ottimo produttore di carne utilizzando mangimi poveri quali erba dei bordi strada, scarti delle lavorazione di ortaggi.
La razza produce delle carni ottime che fanno intuire la genuinità e qualità di un animale che vive all'aperto e con un'alimentazione naturale.

CONSERVAZIONE

I motivi della necessità di conservazione e selezione sono quelli di poter fornire una carne di coniglio di qualità elevata, sana e genuina di un animale che si nutre all'aperto di alimenti poveri e semplici. Sapori e qualità persi nella conigliatura industriale. Sicuramente potrebbe dare un valore aggiunto alle aziende marchigiane che avrebbero un prodotto tipico di altissima qualità sia dal punto di vista organolettico che biologico.

Scheda elaborata da:

GUIDO CANTALAMESSA - Iscrizione proposta da A.C.A.P. Associazione Colombofila Allevatori Piceni di Monteprandone

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI: Atti dell'Istituto Tecnico agrario di Ascoli Piceno (lettere e bollette di vendita, registri degli animali dal 1935 al 1976). Articolo sul Messaggero del 1940. Cap. nel libro del centenario dell'istituto Agrario del 1982



GALLINA MARCHIGIANA



N° REPERTORIO: 6
inserita il 07.12.2016

FAMIGLIA: Phasianidae

SOTTOFAMIGLIA: Phasianinae

GENERE: Gallus

SPECIE: G. gallus

SOTTOSPECIE: domesticus

NOME COMUNE: Gallina marchigiana

SINONIMI: Locale di Pesaro, Anconitana (non Ancona) D'Ancona

RISCHIO DI EROSIONE: Potenziale

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
Pesarese (PU), Spinetoli (AP), Monteprandone (AP), Osimo (AN)

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
A.C.A.P. - Associazione Colombofila Allevatori Piceni, Monteprandone (AP)

CENNI STORICI ED AREA DI ORIGINE

Nella Marche l'avicoltura ha avuto sempre una forte diffusione, ogni casa colonica di norma possedeva il suo pollaio, conigliera e colombaia.
In particolare era diffusa una razza di galline selezionate da secoli per la produttività, rusticità e capacità di mimetismo ma soprattutto per la produzione di uova e carne. Ben due autori riferiscono della presenza nelle campagne marchigiane di galline riconducibili alla marchigiana da più di tre secoli. Il nome della razza, Marchigiana, viene riportato per la prima volta nella pubblicazione: L'Agricoltura Picena (Bollettino delle istituzioni agrarie della Provincia di Ascoli Piceno n. 4 anno II° del Novembre 1900. Nell'articolo a pag.69-70-71-72 ove viene riportato il resoconto: *"dell'adunanza dei pollicoltori del circondario di Fermo che ebbe luogo il 13 ottobre presso la sede della cattedra"*. Tra le varie personalità presenti, nobili per la maggior parte, è da evidenziare la presenza del Marchese Girolamo Trevisani (autore di numerosi testi e pubblicazioni di avicoltura).
Nel 1905, Pascal Teodoro, nel suo libro "Le razze della gallina domestica" a pag. 85 tra le varietà regionali cita esplicitamente la "marchegiana". Ulteriore notizie giungono dal censimento dell'Avicoltura fatto da tutti gli Ispettorati Agrari d'Italia negli anni 1937-1938. L'indagine svolta dall'Ispettorato Agrario di Pesaro-Urbino retto dal Dott. De Rosa, riferisce che su 300.000 (trecentomila) capi adulti di pollame, *"...una certa predominanza l'ha la gallina locale detta altrove anconitana o marchigiana..."*, (testo pubblicato sugli annali del Ministero dell'Agricoltura nel 1939). A questa pubblicazione segue quella del Prof. Clementi che nel libro "la Pollicoltura Italiana" ci torna a parlare dell'Anconitana (descritta come razza a parte e diversa dalla Gallina Ancona che viene descritta in un altro paragrafo) che scrive: *"...che si trova particolarmente a Pesaro"* appunto per distinguerla dall' Ancona. Da questi documenti emerge oltre che la conferma del nome, anche la caratteristica del piumaggio, ovvero una deformazione del tipo ancona, detta da altri ancona mal riuscita. Altri autori danno precise indicazioni, primo tra tutti è da annotare la pubblicazione del Garagnani pubblicata sul numero 6 della rivista Avicoltura del giugno 1958 (pag.58 – casa Editrice edagricole) ove specifica: *"Fu soltanto nel 1880 che Cobb, riuscì ad ottenere una Ancona a macchiatura regolare, allontanandosi dal tipo italiano a mantello con prevalenza di bianco"*.
Al Garagnani hanno fatto eco numerosi autori sul fatto che per scurire il mantello originario (con prevalenza di bianco) fu utilizzata la razza Minorca (completamente nera).
Per confermare che la Marchigiana sia la progenitrice della razza Ancona, interviene anche la pubblicazione della rivista Avicoltura del 01/01/1933 che riferisce il lavoro svolto dal Pollaio Provinciale di Ancona: *"... visitando attentamente le colonie marchigiane è cosa assai difficile non trovare in mezzo al pollame delle medesime qualche soggetto che non ricordi più o meno fedelmente la razza «ancona»"*. Anche qui viene evidenziato che utilizzando un gallo scuro i soggetti tendevano ad iscurire il manto. Altro dato importante che ci viene fornito dal pollaio provinciale di Ancona oltre la diffusione del ceppo locale integro anche un importante dato per differenziare il ceppo originario (Marchigiano), cioè una valutazione sul colore della uova che il tipo marchigiano produceva uova bianche leggermente rosate mentre quelle ancona di provenienza inglese uova completamente bianche.

AREA DI DIFFUSIONE

Si è iniziato un lavoro di ricerca sul territorio, come fu fatto dal pollaio Provinciale di Ancona negli anni '30, che ha permesso di individuare i soggetti che conservassero le caratteristiche fenotipiche della razza anche se non con la frequenza e diffusione di quanto avveniva 80 anni fa, ma nonostante ciò sono stati individuati alcuni soggetti a Spinetoli (AP), Monteprandone (AP), Osimo (AN) e altri nel Pesarese (PU).

ALLEVAMENTI

Il lavoro di ricerca prima e recupero e selezione poi è iniziato nel 2014. Il Presidente Onorario Acquaroli Gabriele ha i soggetti individuati nelle Marche nel proprio allevamento che sono stati sottoposti a valutazione e riproduzione. Sono avvenute già le nascite di più di 200 pulcini in più fasi di incubazione.
Di questi pulcini più di 70 presentano caratteristiche fenotipiche valide e pertanto verranno inanellati e utilizzati come riproduttori, e considerando l'eterogeneità dei ceppi il 30% percento di soggetti validi da un punto di vista fenotipico può ritenersi molto buono.

LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O RIPRODUZIONE

Presso l'allevamento del Presidente onorario A.C.A.P. Acquaroli Gabriele, ovviamente la ricerca continua presso gli allevamenti rurali.

DATI RELATIVI A LIBRI GENEALOGICI O REGISTRI ANAGRAFICI

All'attualità i soggetti, in numero limitato non sono iscritti a nessun registro. Per l'anno 2016 sono stati inanellati gli animali idonei per l'individuazione dei riproduttori.

RIPRODUZIONE

È una razza che si riproduce molto bene e ha una elevata rusticità e fecondità.



MIGLIORAMENTO GENETICO

Allo stato attuale i soggetti si presentano validi, anche se non sempre con una buona uniformità fenotipica, risulta pertanto necessario il pieno recupero con la definizione di uno standard e le valutazione produttive per procedere alla loro diffusione.

ATTITUDINE PRODUTTIVA (STORICA ED ATTUALE)

È una razza a duplice attitudine, uova e carne. Per tale motivo veniva allevata diffusamente nelle campagne. Stupefacente era per i tempi la capacità di produzione di uova bianche leggermente rosate nonostante fosse allevata in maniera molto spartana.

AMBIENTE D'ELEZIONE E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO

La razza è rustica, resistente, ottima pascolatrice, e tale frugalità le permette di adattarsi a tutte le situazioni e ambienti. L'unica cosa che non tollera molto è la clausura e pertanto è da escludere il suo allevamento in spazi ristretti o in batteria ma proprio tale indole la rende speciale e arricchisce la qualità dei suoi prodotti.

ALTRE CARATTERISTICHE QUALIFICANTI

La razza produce delle carni ottime e delle uova a guscio bianco leggermente rosato. La qualità intrinseca unita al pascolo, che le permette di rendere varia e completa la sua dieta, migliorano l'aspetto qualitativo e organolettico delle sue carni e della sua uova.

ALTRI INTERESSI ALLA CONSERVAZIONE: economici, ambientali, scientifici, culturali, etc.

La gallina merita in maniera indiscutibile di essere recuperata, conservata e diffusa. I motivi sono da evidenziare nelle caratteristiche intrinseche della razza:

Rustità: si adatta benissimo alla vita all'aria aperta ed è resistente alle intemperie e malattie.

Pascolatrice: ciò gli permette di completare in natura la sua dieta di onnivoro (ricordiamolo) e aumentare la qualità delle sue carni e uova.

Mimetica: il suo colore maculato le permette di passare inosservata ai predatori durante il pascolo.

Produttrice di uova: buona produttrice di uova di buona pezzatura e di colore bianco leggermente rosato.

Produttrice di carni di elevata qualità: la qualità delle carni e la loro sapidità e consistenza sono dovute oltre che alle caratteristiche di razza anche all'attività di pascolo che rende varia la dieta e sode le carni.

Queste caratteristiche fanno chiaramente comprendere che è una razza che è adatta per l'allevamento biologico. Grande pascolatrice dà carne e uova di una qualità organolettica superiore alle altre e richiede poche cure per l'allevamento.

Andrebbe sicuramente conservata e diffusa ed eventualmente selezionata per la produzione delle uova biologiche per riportarla agli standard passati.
Sicuramente potrebbe dare un valore aggiunto alle aziende Marchigiane che avrebbero un prodotto tipico di altissima qualità e ricco di storia.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA SPECIFICA

Le caratteristiche sono di un pollo di taglia media, che da adulta si attesta nel gallo attorno ai 2,5/3 kg circa.
Il mantello è bianco macchiettato irregolarmente di nero e talvolta di marrone scuro.
I tarsi di norma sono gialli.



TACCHINO MARCHIGIANO

(Tacchino rustico o nostrano-Galnacc-Dindo)



N° REPERTORIO: 7
inserita il 17.12.2018

FAMIGLIA: Phasianidae

SOTTOFAMIGLIA:
Meleagrinae

GENERE: Meleagris

SPECIE: M. gallopavo

NOME COMUNE:
Tacchino Marchigiano
(Tacchino Rustico o
Nostrano-Galnacc-Dindo)

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Provincia di Pesaro e in
Provincia di Ascoli Piceno a
Monteprandone

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:
A.C.A.P. - Associazione
Colombofila
Avicunicola Picena,
Monteprandone (AP)

CENNI STORICI

Le Marche sono state una delle regioni Italiane patria delle razze avicole. Tra queste non poteva mancare il Tacchino. Non a caso nel testo: LA POLLICOLTURA - Trattato Originale Popolare del Cav. Oreste Marcoaldi edito nel 1879 a Fabriano, dedica un intero capitolo al tacchino. A pagina 159 - punto 582 cita testualmente: “quattro sono fra noi le varietà dei tacchini: una nera, ed è la migliore, l’altra bianca, la terza giallastra, la quarta grigia”. Proseguendo nella lettura vengono enunciati i pesi e altre caratteristiche produttive ma cosa importante e che si evidenzia a pag. 104 –punto 600 “... famigliole di campagna di Arcevia, Pergola, Monterosso allevano migliaia di tacchini, ne fanno ricco traffico, e ci rendono ad essi tributari?”. Nel testo IL TACCHINO - suo allevamento familiare e industriale del Dott. N. Tortorelli del 1926 edito dalla Rivista di Zootecnia - Firenze si riporta a pag. 03: Il presidente della “National Poultry Organisation” di Londra prof. Edward Brown - Tornato in patria nel 1906 da un viaggio di istruzione disse che “L’industria avicola in Italia non è affatto specializzata eccetto, forse, quella dell’allevamento dei tacchini in una limitata parte dell’Italia Centrale”
A quanto sopra si aggiunge la relazione a firma del Capo dell’Ispettorato Agrario Provinciale di Ascoli Piceno C. CONSOLANI relativo agli anni 1936-37 dove a pag. 142 della pubblicazione: CONDIZIONI DELLA POLLICOLTURA NELLE SINGOLE PROVINCIE ITALIANE SECONDO IL RIFERIMENTO DEGLI ISPETTORATI PROVINCIALI DELLE AGRICOLTURA – Prof. Alessandro CHIGI – BOLOGNA 1939 si cita: “Un’altra sorgente di produzione della carne è da noi quella dell’allevamento dei tacchini che in alcune zone della provincia costituisce una vera e propria industria, esercitata molto largamente. Le razze impiegate sono le locali, ma da qualche tempo si sta praticando con ottimi risultati l’incrocio con il Bronzato d’America”. Dalla lettura delle abbondanti fonti storiche, si evince la diffusione dell’allevamento del tacchino nella Regione Marche ma non solo a livello domestico “ma ne fanno ricco traffico” - “una vera e propria industria” come riferito rispettivamente dal Marcoaldi e dal Capo dell’Ispettorato Agrario di Ascoli Piceno. La sua area di diffusione doveva essere la provincia di Ascoli Piceno di Ancona e Pesaro in quanto i mercati in cui veniva consigliato gli acquisti di animali erano: Arcevia, Serra dei Conti, Sassoferrato, Serra San Quirico, Pergola, Monterosso ecc. (testo del Marcoaldi). È intuibile, anche se in assenza di fonti storiche scritte e vista la presenza di razze locali in tre su quattro delle provincie marchigiane, che quella di Macerata non doveva esserne esclusa.

AREA DI DIFFUSIONE

Dalle fonti storiche si evince una forte diffusione in tre provincie marchigiane. All’attualità dalle ricerche dei soggetti, dei quali si è in fase di accertamento dal punto di vista fenotipico e della loro provenienza, risultano a tutt’oggi presenti in alcuni allevatori nella provincia di Pesaro e in Provincia di Ascoli Piceno a Monteprandone e agli allevatori a cui sono state già ceduti alcuni soggetti anche in Provincia di Macerata e nella limitrofa Provincia di Teramo ma sempre con soggetti di provenienza marchigiana.







ALLEVAMENTI

Le aziende che lo allevano sono a carattere familiare con piccoli nuclei allo stato brado o semibrado, solo l'allevamento del Sig. Guerra Antonio a Sassocorvaro è strutturato in maniera razionale per i quali, come anche per tutti i ceppi, si è in fase di accertamento della corrispondenza fenotipica dei soggetti e la loro provenienza.

LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O RIPRODUZIONE

Gli animali, in base alle ricerche effettuate sino ad oggi, vengono allevati a Colli del Tronto, Acquaviva Picena, Macerata, Monteprandone, Sassocorvaro, S. Nicolo a Tordino (TE) e Colonnella (TE). La consistenza per la maggior parte è di un maschio e poche femmine.
Solo nell'allevamento di Sassocorvaro, il Sig. Guerra Antonio, come si legge dal suo sito, è riuscito a salvare e riprodurre alcuni esemplari del tacchino che sino a 30 anni fa era allevato nelle case di campagna, ne sono presenti varie centinaia di capi.
Ci sono stati segnalati ulteriori ceppi che saranno oggetto di verifica.

DATI RELATIVI A LIBRI GENEALOGICI O REGISTRI ANAGRAFICI

All'attualità risulta censito un primo gruppo di soggetti anellati con anello della F.I.A.V. "Federazione Italiana Associazioni Avicole".

ATTITUDINE PRODUTTIVA (STORICA ED ATTUALE)

Il Tacchino Marchigiano, è un tacchino di piccole dimensioni, max 6,5 Kg il maschio e 3,5 kg la femmina, rustico, pascolatore con ottima capacità alla cova. In passato molto diffuso nelle campagne come chioccia naturale, in quanto la tacchina era in grado di accudire, senza difficoltà, piu' covate di uova di tacchino o di altri avicoli, gallina in particolare. La rusticità e la capacità di pascolare, contribuivano anche ad integrare



la loro dieta con cibo raccolto nei campi. All'attualità si conservano le caratteristiche di rusticità e attitudine alla cova, ma anche la buona produttività. Da una prima valutazione delle performance produttive si è potuto accertare che su 96 tacchini di un giorno, a 30 gg il loro peso medio era di 0,500 Kg/capo, mentre a 60 giorni di media 1,290 Kg/capo.

AMBIENTE D'ELEZIONE E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO

La rusticità gli permette di adattarsi a tutti terreni, anche marginali, ricordando che in natura i suoi progenitori vivono allo stato brado. Le sua capacità di pascolo gli permettono di sfruttare terreni alberati, frutteti ecc.. potendo pertanto aumentare il reddito a parità di superficie.

RIPRODUZIONE

Sono in corso di accertamento i parametri riproduttivi. Da una prima valutazione delle performance produttive su 96 tacchini di un giorno, a 30 gg il peso medio era di 0,500 Kg/capo, a 60 giorni di media 1,290 Kg/capo. La produzione di uova si attesta sulle 70/80 uova tacchina/anno.

MIGLIORAMENTO GENETICO INDICAZIONE DI EVENTUALI ATTIVITÀ DI MIGLIORAMENTO GENETICO IN ATTO:

Allo stato attuale, i soggetti dei vari ceppi, si presentano con una buona uniformità riguardo al peso che lo classifica come razza di tacchino piccola, con una variabilità nella colorazione del piumaggio superiore alle quattro certe dalle fonti storiche, ma ciò si ritiene attribuibile al fatto che gli animali arrivati a noi sono di provenienza da piccoli allevamenti rurali, dove non si badava ai colori ma alla produzione.
Per cui si riscontra ad oggi un buon numero di colorazioni, almeno sei: bianco, nero, grigio, bronzato ed ermellinato, sono le più diffuse.
Dal punto di vista genetico, si sta procedendo ad un approfondimento della provenienza dei vari ceppi per escludere eventuali provenienze non marchigiane.

ALTRE CARATTERISTICHE QUALIFICANTI

Sicuramente un tacchino leggero permette di esaltare tutte le caratteristiche qualitative di questa carne. In primis, quello di un animale pascolatore che integra la dieta con tanti semi raccolti e insetti, ciò aumenta la qualità e la sapidità delle carni, fornendo un prodotto eccellente dal punto di vista qualitativo e organolettico. A ciò va aggiunto che un animale che pascola dona consistenza e sapidità alle carni ma soprattutto che si può autoriprodurre senza oneri; cosa ormai impossibile per gli animali allevati negli allevamenti industriali.

ALTRI INTERESSI ALLA CONSERVAZIONE ECONOMICI, AMBIENTALI, SCIENTIFICI, CULTURALI, ETC.:

I tacchini che oggi si allevano nell'industria pesano attorno ai 20 kg. Con difficoltà di rapportarsi con un ambiente naturale, risulta pertanto oltremodo necessario conservare il tacchino marchigiano perché oltre alla storia, si conserva un animale in grado di procacciarsi da solo il cibo, ma soprattutto di potersi riprodurre ed allevare la prole senza l'aiuto dell'uomo. Dal punto di vista pratico anche la migliore e nerboruta massaia avrebbe difficoltà a mettere in tavola un tacchino di 20 kg. Soprattutto per le difficoltà logistiche della macellazione e della cottura che la costringerebbe comunque a dover congelare parte dell'animale andando ulteriormente a perdere qualità.



Scheda elaborata da:

A.C.A.P. "Ass. Colombofila Avicunicola Picena" - Monteprandone (AP)

RICERCA STORICA A CURA DI: ANGELO GUIDO CANTALAMESSA

BACO DA SETA GIALLO ASCOLI



N° REPERTORIO: 8
inserita il 14.12.2021

FAMIGLIA: Bombycidae

SOTTOFAMIGLIA: Bombicinae

GENERE: Bombyx

SPECIE: B. mori

NOME COMUNE: Baco da Seta Giallo Ascoli

RISCHIO DI EROSIONE: Elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: Ascoli Piceno e Montefiore dell'Aso

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: Cooperativa Agricola La Campana scarl Montefiore dell'Aso (AP), Banca del Germoplasma di baco da seta del crea-api Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura, Unità di Ricerca di Apicoltura e Bachicoltura di Padova

CENNI STORICI ED AREA DI ORIGINE

La presenza del Baco da seta "giallo Ascoli" si riscontra alla fine del XIX secolo e veniva ritenuto di elevato valore come riporta Patrizia Sabbatucci Severini ne "L'industria bacologica nell'Ascolano" dove il "giallo indigeno" spuntava un prezzo più elevato rispetto a quello proveniente dal Giappone.
Giuseppe Di Bello, invece, cita in un articolo su "Hic manebimus Optime" Vivere il Piceno – "Il baco da seta che portò Ascoli Piceno in Europa" che "All'inizio del XX secolo, l'Ascolano appariva il distretto di produzione del seme bachi più importante e più florido in Italia. Nel 1904, operavano in Italia nel settore 148 ditte: fra queste, ben 52 nella sola provincia di Ascoli con una produzione di 450.000 once pari a 12 tonnellate. Nel 1908, l'importanza strategica di Ascoli in campo bacologico fu riconosciuta dal Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio, che decretò l'apertura di una nuova Stazione Bacologica, con competenza territoriale sulle tre province marchigiane di Ancona, Macerata ed Ascoli, sull'Umbria e sull'Italia meridionale. La sede della nuova Stazione fu collocata ad Ascoli nel 1920 nei locali di villa Panichi.
Alcune tra le maggiori ditte ascolane avevano clienti in vari paesi europei ed extra-europei, giungendo persino a collocare i loro prodotti in un mercato quale quello giapponese. Ciò era reso possibile dal fatto che erano state selezionate ad Ascoli alcune razze particolarmente pregiate ed apprezzate dai produttori orientali; tra queste è da ricordare il "giallo Ascoli", ancora oggi prodotto ed utilizzato nell'arcipelago nipponico per ricavare sete destinate anche alla famiglia imperiale."
Con l'avvento delle fibre tessili artificiali, la bachicoltura subì una drastica crisi fino al 1969 con la chiusura dell'ultimo stabilimento nella provincia ascolana. Si riscontrano ultime presenze sul territorio ascolano del "giallo Ascoli" risalenti al periodo 1950 dove alcune aziende hanno mantenuto piccoli allevamenti.
La razza è stata recuperata da hobbisti nella zona di Ascoli Piceno (Fraz. Brecciarolo) dove era tradizionalmente coltivata e successivamente il dott. Alessandro Butta si dedicò alla conservazione in quanto la sig.ra Giuliana Maranesi di Montefiore dell'Aso gli ha fornito i bachi ascolani negli anni 1987—1988. Da allora li ha sempre tenuti, in piccolo numero, allevandoli ogni anno; poi li ha incrociati con quelli provenienti da Brecciarolo per evidenziare i caratteri originari del giallo Ascoli. Successivamente il dott. Alessandro Butta ha inviato il seme al laboratorio di gelsibachicoltura di Padova del CREA nel maggio 2019 per la selezione e il miglioramento della razza.

AREA DI DIFFUSIONE

Dalle fonti storiche si evince una forte diffusione nella città di Ascoli Piceno. Attualmente il Baco da seta giallo Ascoli è allevato da una azienda agricola di Montefiore dell'Aso (AP) e da altri piccoli allevatori ad Ascoli Piceno.

ALLEVAMENTI

Il Baco da seta giallo Ascoli viene allevato in modo hobbistico da piccoli allevatori nel comune di Ascoli Piceno, mentre solo la Società Agricola La Campana di Montefiore dell'Aso (AP) alleva il Baco ascolano in modo strutturato.

LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O RIPRODUZIONE

Il Baco da seta giallo Ascoli viene allevato nel comune di Montefiore dell'Aso (AP) e nel comune di Ascoli Piceno. Presso la Banca del germoplasma di baco da seta del CREA-API Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura, Unità di Ricerca di Apicoltura e Ba-



chicoltura di Padova il Baco da seta giallo Ascoli viene allevato e oggetto di miglioramento genetico.

DATI RELATIVI A LIBRI GENEALOGICI O REGISTRI ANAGRAFICI

Attualmente il Baco da seta giallo Ascoli è presente nella Banca del germoplasma di baco da seta del CREA-API Consiglio per la Ricerca e Sperimentazione in Agricoltura, Unità di Ricerca di Apicoltura e Bachicoltura di Padova.

ATTITUDINE PRODUTTIVA (STORICA ED ATTUALE)

Il Baco da seta giallo Ascoli ha un ciclo annuale; alla fine di ogni ciclo di allevamento si selezionano i bozzoli migliori, ovvero quelli con le caratteristiche proprie del Baco da seta giallo Ascoli, che una volta sfarfallati daranno origine alle uova per l'anno successivo.
Il ciclo di allevamento del baco è primaverile.
La larva è caratterizzata dall'essere di colore nero, vellutata al tatto, con la cuticola nella giuntura degli intersegmenti di colore bianco, così da mostrare anelli bianchi in corrispondenza dei diversi segmenti addominali e toracici, pigmentati inferiormente fino alle pseudozampe. Escrescenze sul terzo segmento toracico in corrispondenza delle lunette, ma senza lunette evidenti. Pseudozampe gialle (emolinfa gialla). Monovoltina. Buono sviluppo larvale.
Le larve sono nere anellate in bianco. Il bozzolo è giallo ovale, a volte lievemente cinturato. Il bozzolo presenta discreto spessore della corteccia serica e dimensioni medie.
La farfalla è beige con ali giallastre, occhi neri. Le uova sono grigie.

AMBIENTE D'ELEZIONE E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO

L'ambiente di elezione è rurale in presenza di coltivazioni di gelso in particolare il Baco da seta giallo Ascoli è direttamente collegato alle 4 varietà di gelso originarie del territorio ascolano: ascolana, limoncino, arancino e soprattutto la varietà sterile diffusa in tutto l'ascolano per l'elevata presenza di proteine e foglie tenere anche nel periodo estivo/autunnale.

RIPRODUZIONE

Per ogni ciclo di allevamento le farfalle depongono le uova su telaini e ogni telaino contiene 40 deposizioni.



Per ogni deposizione si ha circa 500 uova per un totale di 20.000 uova per ogni telaino.

MIGLIORAMENTO GENETICO
indicazione di eventuali attività di miglioramento genetico in atto:

Il miglioramento genetico in atto é eseguito dal Crea di Padova: le attività di miglioramento vengono fatte una volta fissata la razza.
Nel caso Baco da seta giallo Ascoli lo si sta ancora stabilizzando per evitare che possano riaffiorare disomogeneità morfologica, che era presente sin dal momento di ingresso presso la struttura del CREA.

Per la razza in conservazione vengono allevate 36 ovature (corrispondenti circa a 18.000 uova).
Queste vengono messe tutte a nascere per mantenere una certa variabilità genetica di base, ma durante la crescita una parte delle larve vengono eliminate, fino a rimanere in ultima età con circa 1000 larve, da cui si otterranno 400 bozzoli, di cui si tengono ulteriormente 150 riproduttori. Questi daranno luogo alle 36 ovature da allevare l'anno successivo più le ovature di stock (tenute per riserva in caso succeda qualche malattia, disguido, ci sia necessità di riallevare la razza).
Una volta stabilizzata la razza, le attività riguarderanno il numero di uova deposte, la percentuale di uova schiuse, la sopravvivenza da larva a farfalla, il miglioramento



del peso del bozzolo, corteccia serica e percentuale di seta.

ALTRE CARATTERISTICHE QUALIFICANTI

Oltre alla rilevanza storica, il Baco da seta giallo Ascoli detiene una maggior resistenza alle condizioni climatiche avverse e alle malattie tipiche della specie (pebrina, calcino – umidità dell'aria, giallume - batteriosi).

ALTRI INTERESSI ALLA CONSERVAZIONE
economici, ambientali, scientifici, culturali, etc.:

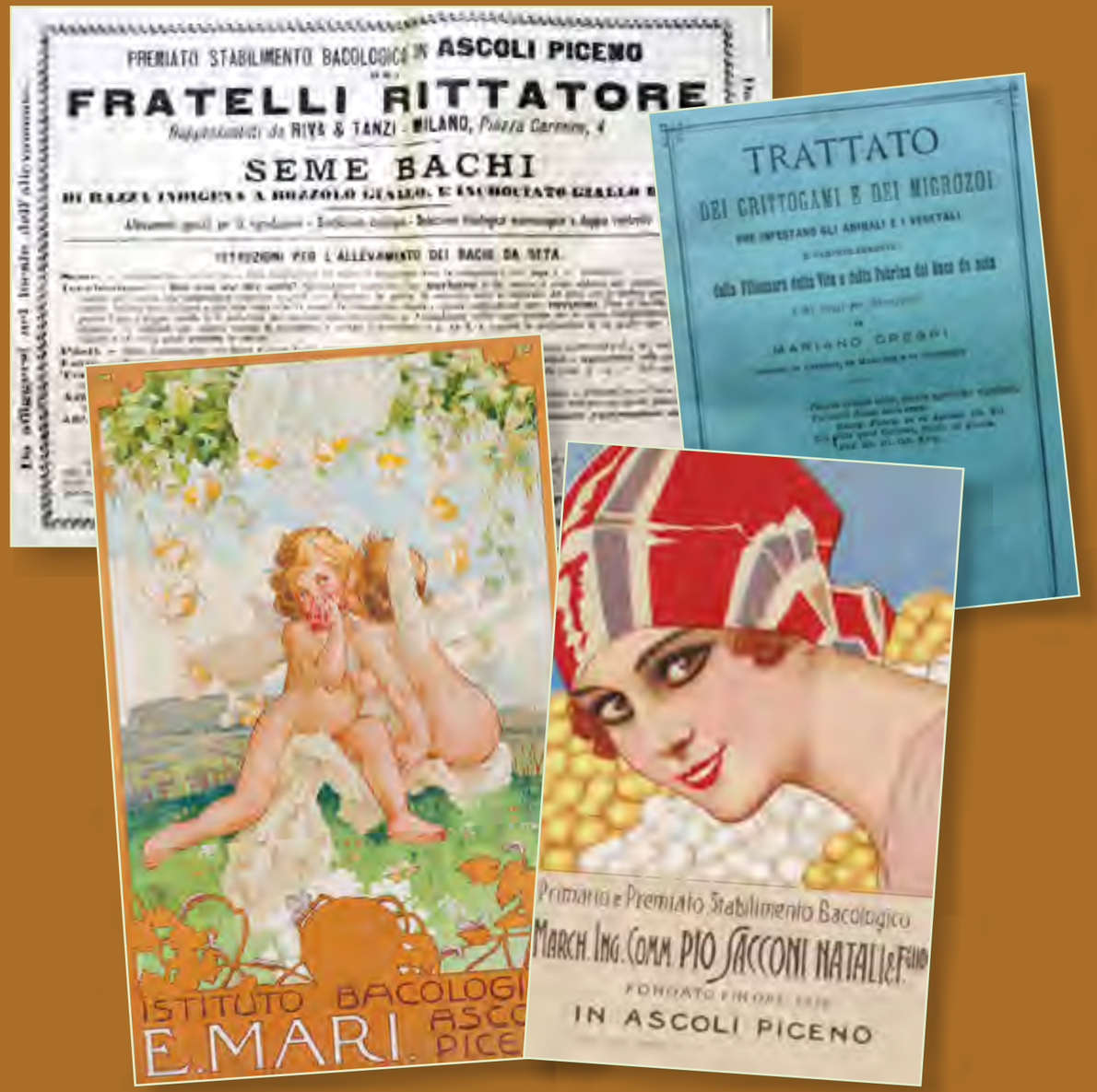
La presenza del Baco da seta giallo Ascoli si rileva importante sia come interesse ambientale e paesaggistico nel recupero delle piante di gelso sia come interesse economico per la produzione di proteine (fibroina) utilizzate in campo medico e per uso tessile e cosmetico.



Scheda elaborata da:

PAOLA STAFFOLANI - AMAP, ALESSANDRO BUTTA - Cooperativa agricola LA CAMPANA Montefiore dell'Aso (AP)

RICERCA STORICA A CURA DI: PAOLA STAFFOLANI - AMAP, ALESSANDRO BUTTA - Cooperativa agricola LA CAMPANA Montefiore dell'Aso (AP)



CAPRA FACCIUTA DELLA VALNERINA



N° REPERTORIO: 9
inserita il 21.03.2022

FAMIGLIA: Bovidae

SOTTOFAMIGLIA: Caprinae

GENERE: Capra

SPECIE: C. hircus

NOME COMUNE: Capra facciuta della Valnerina

SINONIMI: Rigatina, Facciuta bianca, Mascherina, Capra di Fematre, Capre del Monte Bove

RISCHIO DI EROSIONE: elevato

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE:
comuni di Camerino, Visso, Ussita, Pievetorina e Serravalle del Chienti

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE:
Stefano Carusi, Camerino
Paris Giovanni, Ussita
Marco Sebastiani, Visso
Daniele Mercoldi, Pievetorina
Maria Giuseppina Amici, Serravalle del Chienti

CENNI STORICI ED AREA DI ORIGINE

Un fitto e dettagliato programma di studi e di ricerche ha investito, negli ultimi anni, le razze autoctone caprine dell'area alpina e dell'Italia Meridionale, tralasciando in parte le regioni dell'Italia centrale, le quali erano tuttavia interessate da un diffuso allevamento caprino, che aveva selezionato le razze più adatte al territorio appenninico.
Si tratta della "Capra della Valnerina" che è conosciuta anche con altri nomi che fanno riferimento alla sua caratteristica più appariscente: due bande bianche sul muso.
Questa razza, secondo varie testimonianze, era molto diffusa tanto nell'allevamento familiare di pochi capi, che nell'allevamento in gregge di medie proporzioni, in genere raramente oltre i trenta- cinquanta capi (V. Franconi, *Le capre della Valnerina, tra memoria storica e rischio d'estinzione*, in L'Appennino Camerte, 12 aprile 2008).

AREA DI DIFFUSIONE

La Capra facciuta della Valnerina caratteristica di un territorio che gravita principalmente sulla Valnerina, nell'Umbria Meridionale, ma che è diffusa anche nelle attuali Marche, specialmente nel Camerinese e nel Vissano, nella limitrofa Sabina e in alcune zone dell'Abruzzo Settentrionale.

ALLEVAMENTI

Le aziende marchigiane che allevano la Capra della Valnerina sono 5 con circa 150 capi.

LUOGO DI CONSERVAZIONE E/O RIPRODUZIONE

Stefano Carusi - Camerino
Giovanni Paris - Ussita
Maria Giuseppina Amici - Cesi Serravalle del Chienti
Marco Sebastiani - Pretara, Visso
Daniele Mercoldi - Pievetorina

ATTITUDINE PRODUTTIVA (STORICA ED ATTUALE)

La razza è a duplice attitudine; interessante è la produzione del capretto in ragione delle dimensioni raggiunte in breve tempo. Il peso a 45 d (12,40 kg), età che corrisponde con la macellazione, è in linea con quelli osservati in capretti di 60 giorni di altre razze rustiche italiane.

La durata media della lattazione dopo lo svezzamento del capretto è di 60 -80 giorni; la produzione media di latte è di 150 kg in 150 giorni. In ragione delle situazioni di allevamento che quasi non prevedono aiuti alimentari oltre al pascolo nel periodo primaverile-estivo, limitando così le spese, si aggira intorno al litro giornaliero, ove ci fossero aiuti alimentari oltre al pascolo la produzione potrebbe salire considerevolmente.

DESCRIZIONE DELLA RAZZA

Il mantello è nero e lungo con riflessi rossicci, mentre le estremità degli arti sono chiare (bianche o beige chiaro) come il ventre e la zona perianale; alcuni esemplari, tuttavia, possono mostrare un mantello chiaro lungo il fianco. Sono stati inoltre ritrovati soggetti con mantello completamente rosso ed estremità degli arti, ventre e zona perianale bianchi; altri presentano mantello grigio e lungo con riflessi rossicci e neri, spesso con presenza di riga mulina. Sono attestati anche soggetti completamente neri. Tuttavia, sembra che la maggiore importanza vada data alla morfologia rispetto al colore del mantello che può presentare una certa variabilità come testimoniato anche per il passato.



La taglia è medio - grande, presenta una testa grande, triangolare, allungata e ben proporzionata. Il profilo fronto-nasale è rettilineo e sulla testa è presente il tratto distintivo delle due strisce chiare (frisature) in corrispondenza della faccia e all'altezza degli occhi.
Le orecchie sono medio-grandi e semierette e non è difficile notare in alcuni esemplari delle focature rossicce all'altezza delle guance.
In entrambi i sessi è presente la barba così come un ciuffo di peli arruffati nella zona frontale, entrambi sono inoltre dotati di corna piatte a punte divergenti, nelle femmine le corna possono raggiungere i 30 cm di lunghezza e assumere la forma a lira, mentre nei maschi le corna sono più sviluppate e possono raggiungere i 50 cm; sono presenti anche soggetti acorni.
Il collo è lungo e sottile nelle femmine, mentre nei maschi è lungo e robusto; non sono sempre presenti le tettole. La lunghezza del tronco è notevole, il torace e l'addome sono ampi e la linea dorsale è rettilinea.
Gli arti sono lunghi e robusti e si adattano bene a terreni accidentati e alla macchia.

AMBIENTE D'ELEZIONE E CAPACITÀ DI ADATTAMENTO

La Capra facciuta della Valnerina è allevata con sistemi tradizionali di pascolo semibrado, con brevi periodi di stabulazione invernale. Viste le sue caratteristiche morfologiche quali la robustezza degli arti e degli unghielli nonché la forte adattabilità alle zone del Centro Italia, anche molto accidentate, si presta favorevolmente ad un tipo di allevamento che prevede come fonte alimentare principale il pascolo e ha un grande adattamento al freddo in ragione dello spessore della cute.

RIPRODUZIONE:

Sono animali precoci con un'età media al primo parto attorno ai 12 mesi ed una prolificità molto alta, sono maggioritari i parti bigemini, non mancano trigemini.



MIGLIORAMENTO GENETICO
indicazione di eventuali attività di miglioramento genetico in atto:

Le eventuali attività di miglioramento dovrebbero essere volte a migliorare la produzione lattifera, con un'attività di monitoraggio, selezione dei soggetti e scambio di riproduttori anche delle regioni limitrofe con particolari attitudini lattifere, senza però mai perdere in rusticità.

ALTRE CARATTERISTICHE QUALIFICANTI

Produzione di carne e di latte con i relativi trasformati (formaggi) di elevata qualità e fonte importante di reddito. Produzione di pelli di elevata qualità eventualmente riattivando anche la filiera conciaria sia per le pelli di capretto che di soggetti maturi.

ALTRI INTERESSI ALLA CONSERVAZIONE
economici, ambientali, scientifici, culturali, etc.:

Date le sue notevoli doti di rusticità ben si adatta a fornire produzioni in ambienti marginali in cui non sarebbe possibile avere un indotto economico.

Scheda elaborata da:

PAOLA STAFFOLANI - AMAP, STEFANO CARUSI - Azienda agricola Stefano Carusi Camerino (MC)



biodiversità
agraria
MARCHE



biodiversità
agraria
MARCHE



biodiversità agraria
MARCHE



È TEMPO DI AGRICOLTURA

PSR MARCHE 2014-2020

Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Unione Europea

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

REGIONE MARCHE