

## Progetto di sperimentazione e recupero delle produzioni agricole ed agroalimentari nell'area di azione del GAL SIBILLA

Progetto finanziato dal GAL SIBILLA nell'ambito dell'iniziativa comunitaria LEADER PLUS



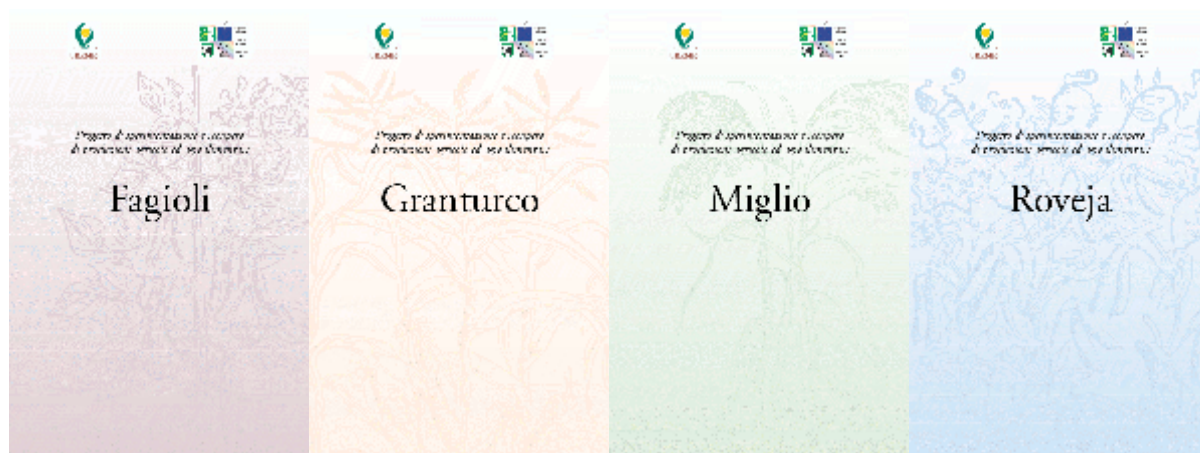
La realizzazione affidata al CERMIS prevede la collaborazione con diverse istituzioni:

- il Gruppo tecnico del PAS (Progetto Agricoltura Sostenibile del Parco Nazionale dei Monti Sibillini),
- Istituto Nazionale di Economia Agraria sede regionale delle Marche,
- l'Agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare delle Marche (ASSAM),
- l'Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura Sez. di Bergamo,
- Dipartimento di Biotecnologie Agrarie ed Ambientali Facoltà di Agraria di Ancona,
- Organizzazioni di categoria agricole.



## Risultati

Di seguito potete effettuare il download dei risultati.



## Premessa

Molte colture di interesse agrario, un tempo ampiamente diffuse ed utilizzate per l'alimentazione umana, hanno subito una contrazione durante la modernizzazione dell'agricoltura.

Le cause di un minor utilizzo di queste specie vanno ricercate in diversi fattori tra cui: cambiamento delle abitudini alimentari, evoluzione dello stato sociale, globalizzazione dei mercati e omologazione delle produzioni. Queste colture, attualmente definite "minori" e quasi dimenticate, hanno avuto un ruolo fondamentale nella storia dell'alimentazione umana e, ad esse, sono legate tradizioni ed usanze popolari tipiche di determinate aree geografiche.

La necessità di salvaguardare queste colture minori e la maggiore attenzione dei consumatori verso un'alimentazione più salubre, genuina e tradizionale sta orientando il mercato verso la riscoperta di alcuni prodotti tipici. Oltre alla garanzia di qualità il consumatore è interessato ad altri elementi che differenzino il prodotto e che dimostrino i legami con la tradizione, la storia e la cultura. Un aspetto fondamentale, per la valorizzazione di alcune produzioni nelle colline maceratesi (mais vitreo, roveja, fagioli e miglio), è il recupero delle varietà tradizionalmente coltivate e delle loro ricette tipiche tuttora disponibili sul territorio (polenta, farrecchiata, pasta e fagioli).



## Il progetto

Il GAL Sibilla, nell'ambito dell'iniziativa comunitaria LEADER PLUS, ha affidato al CERMIS la realizzazione del progetto biennale "Sperimentazione e recupero di produzioni agricole ed agroalimentari". **L'obiettivo è quello di valorizzare il territorio favorendo lo sviluppo di alcune produzioni tipiche e di qualità** attraverso il recupero di alcune specie agrarie minori: mais da polenta, miglio, roveja e fagiolo.



Il processo che conduce alla reintroduzione delle su indicate specie prevede, nell'ambito del progetto, diverse tipologie d'intervento:

1. uno studio di mercato per valutare gli sbocchi e le prospettive commerciali delle specie studiate;
2. il reperimento di popolazioni e varietà locali unitamente alla documentazione sugli aspetti socio-culturali e storici;
3. la caratterizzazione morfologica, agronomica e qualitativa del materiale genetico reperito;
4. l'informazione e la sensibilizzazione degli agricoltori verso la reintroduzione in azienda degli ecotipi selezionati e positivamente valutati, attraverso visite in campo, incontri tecnici, stampa e divulgazione di manuali tecnici, in collaborazione con le organizzazioni agricole.



## Risultati attesi

La realizzazione del progetto, così come concepito, mira ad incrementare le superfici agricole destinate a colture secondarie soprattutto nelle aree marginali. Il fine ultimo è quello di valorizzare il territorio in tutti i suoi aspetti, dalla definizione di adeguate tecniche di produzione, ai migliori metodi di commercializzazione delle specie da reintrodurre, contribuendo pertanto a:

- valorizzare l'economia di settori e di aree marginali penalizzate dalla globalizzazione dei mercati;
- creare nuovi sbocchi commerciali ed opportunità lavorative;
- introdurre nel mercato nuovi prodotti tipici di qualità;
- diversificare le produzioni agricole;
- mantenere e recuperare la biodiversità, gli usi, i costumi e le tradizioni connessi alle varie colture;
- conservare le varietà o popolazioni in situ.

Aspetti da valutare per singola coltura:

- Agronomici (vocazionalità dell'area e tecnica colturale)
- Storici (legame con gli usi e le tradizioni del territorio)
- Nutrizionali (proprietà qualitative e salutistiche)
- Economici (trasformazione, promozione e vendita del prodotto)
- Ambientali (coltivazioni con metodi a basso impatto e biologici)

## Mais da polenta



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" è tuttora coltivato, e la tradizione lo vede ancora come protagonista della cucina tipica marchigiana.

Botanicamente il mais appartiene alla famiglia delle graminacee, e alla specie *Zea mays* che viene suddivisa in più sottospecie: la più diffusa è la sub. sp. *indentata* alla quale appartiene il mais ibrido usato principalmente in zootecnia, mentre quella oggetto di studio è la sub. sp. *indurata* a cui appartengono le varietà di mais vitreo generalmente usate per l'alimentazione umana. La granella vitrea si differenzia da quella dentata per la forma, la colorazione, il peso ettolitrico, la durezza e la resistenza alla rottura della cariosside. In collaborazione con l'Istituto di Cerealicoltura di Bergamo e l'ASSAM sono state già individuate alcune varietà di mais vitrei ancora diffuse in regione: il *quarantino*, il *cinquantino*, l'*ottofile* e il *culaccione*.

## Tecnica colturale

In linea generale un mais da polenta deve essere gestito 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 e successivamente il prodotto va setacciato.



## Miglio

Il termine miglio, nel mondo, è usato per definire una vasta gamma di piccoli cereali assimilati per le dimensioni del seme e l'utilizzo della granella.

In Italia le specie più conosciute, ed in passato molto diffuse, sono il *Panicum miliaceum* (Miglio) e la *Setaria italica* (Panico).

Erano coltivati ed utilizzati per l'alimentazione umana dal tempo degli antichi greci e latini ma nel 1600 è iniziata, con l'introduzione di colture più produttive come il mais e il riso, la loro decadenza e progressiva scomparsa. Nonostante ciò, la memoria storica del miglio resta nella nostra tradizione culinaria (pane, migliaccio).

È uno fra i cereali più nutrienti e digeribili che va consumato decorticato perché il tegumento che lo riveste è resistente all'azione dei nostri succhi gastrici. Naturalmente privo di glutine, è indicato per l'alimentazione di persone che soffrono di particolari condizioni metaboliche, come ad esempio il morbo celiaco, in cui il glutine deve essere

eliminato dalla dieta. Prevalentemente viene consumato in chicchi, per la preparazione di ottime zuppe; la farina si presta molto bene, come base nella preparazione di polenta, tortine, sformati e crocchette.



Attualmente, in Italia, il cereale è poco diffuso ma, con un'adeguata informazione alimentare, potrebbe essere utilizzato da tutti quei consumatori particolarmente attenti alla qualità ed alla salubrità dei prodotti.



### **Tecnica colturale**

Il miglio è una coltura da rinnovo resistente alla siccità e con un ciclo colturale brevissimo (60-80 gg).

Si sviluppa bene nei terreni poveri ma non tollera ristagno idrico e freddo.

La semina, in aprile-maggio, può essere eseguita con seminatrice universale utilizzando dai 20 ai 30 kg di seme per ettaro.

Molto importante, per la riuscita della coltura, sono la preparazione del terreno che deve essere ben sminuzzato e livellato e la raccolta (agosto-settembre) che può essere eseguita con mietitrebbia facendo molta attenzione all'umidità della granella perché la maturazione è scalare. Spesso è necessaria l'essiccazione prima del trasporto nei centri di stoccaggio e decorticazione.

## Roveja



La Roveja ( *Pisum sativum ssp. arvense* ) è un pisello selvatico tradizionalmente coltivato nelle Marche.

Principalmente era utilizzato come foraggio per gli animali in consociazione con il favino ma si usava anche per l'alimentazione umana, soprattutto nelle zone montane (Area dei Sibillini).

La roveja è una leguminosa annuale ancora sporadicamente coltivata in qualche piccolo appezzamento sui Monti Sibillini. La pianta, che si adatta a vivere in terreni argillosi ed umidi, è dotata anche di una buona resistenza al freddo, caratteristica che l'ha resa utilizzabile da parte delle popolazioni montane.



Con il seme, piccolo e di colore scuro (marrone o verde), si preparavano zuppe e una polenta particolare, chiamata "farrecchiata" dal gusto intenso e leggermente amarognolo.

### Tecnica colturale

La tecnica colturale può essere ricondotta a quella del pisello o della lenticchia. La semina è generalmente primaverile (febbraio-marzo) nelle zone montane, ma può essere eseguita anche in autunno. La coltura non ha bisogno di cure particolari perché abbastanza rustica, gli unici problemi che si possono riscontrare in campo sono dovuti alle infestanti e all'allettamento.

La raccolta, tradizionalmente, viene eseguita come per la lenticchia: prima viene sfalciata, lasciata essiccare e poi trebbiata.



## Fagiolo



Sono molto numerose le varietà commerciali e locali di fagioli presenti sul mercato. Schematicamente si possono suddividere in rampicanti, se necessitano di tutori per potersi sviluppare correttamente, e nane; appartengono principalmente a tre specie della famiglia delle leguminose genere *Phaseolus*:

1. *Phaseolus vulgaris* per il fagiolo comune: borlotto, cannellino, ecc.
2. *Phaseolus coccineus* per il fagiolo di Spagna o "ciabattone"
3. *Phaseolus lunatus* per il fagiolo Lima.



In Italia si sono diffusi, come il mais, solo dopo la scoperta dell'America, prima era conosciuto solo il fagiolino dall'occhio ( *Vigna unguiculata* ) che appartiene ad un'altra specie botanica. Questi legumi erano definiti con l'appellativo di "carne dei poveri" perché principale fonte proteica della popolazione contadina nel XX secolo.

Il fagiolo, in passato, era coltivato quasi esclusivamente per uso familiare (nell'orto o in consociazione con il mais) e usato in cucina sia come legume immaturo (definito "fagiolino") sia come granella, raccolta a maturazione cerosa o secca. Oltre ad essere un'ottima fonte proteica, i fagioli sono ricchi in carboidrati, vitamine, fibre e sali minerali. Le caratteristiche antinutrizionali tipiche della specie, sono superate attraverso l'uso dei fagioli con altri ingredienti. Principalmente sono usati per la preparazione di zuppe o di piatti tipici come la pasta e fagioli, i fagioli con cotiche ecc.

### Tecnica colturale



Le diverse varietà di fagiolo hanno caratteristiche agronomiche e qualitative molto diverse fra loro: varia la grandezza e il colore del seme, il portamento della pianta (determinato o no) e il tipo d'uso (mangiatutto o da granella, fresca o secca).

Molte tra le varietà locali ancora reperibili (Ciavattone, monachello, regina, fagiolo di Laverino) sono rampicanti quindi richiedono un notevole impiego di manodopera sia per la preparazione dei tutori che per la raccolta.

Particolarmente vocate alla coltivazione di queste leguminose sembrano essere le zone naturalmente ricche di acqua, con estati mediamente fresche e terreni poco calcarei. La semina può essere eseguita da metà aprile fino alla metà di luglio (la temperatura ottimale del terreno è di 20°C).

Può essere seminato a righe o a postarelle, la distanza tra le file va da 40 a 60 cm per le varietà nane e da 80 a 120 per i rampicanti. Le principali avversità della coltura sono: l'antracnosi, il mosaico ed il tonchio.