

Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020 – Misura 1.2 A
– Progetto ID 18063

INTRODUZIONE NUOVE COLTURE TRAMITE RILANCIO DELLE BIODIVERSITA' REPERTORIE NELLA PROVINCIA DI ANCONA



PREMESSA

Negli ultimi anni vi è stata una vera e propria proliferazione a livello mediatico di trasmissioni e scritti su argomenti riguardanti l'alimentazione (spesso abbinata alla salute) e la cucina. Non vi è più ormai rete televisiva, o quotidiano, o rivista, per quanto piccola, che non riservi uno specifico spazio alle ricette, o alle proprietà salutistiche di determinati cibi, o alle manifestazioni connesse agli alimenti o bevande.

Questo rinnovato interesse verso il cibo ha indubbiamente arricchito le nostre tavole, dove sono comparsi prodotti appositamente predisposti dall'industria del settore, o importati da Paesi Terzi (vedi frutta esotica), o provenienti dal nostro passato. In merito a quest'ultimo aspetto si assiste alla riscoperta di colture (v. canapa, topinambur) o varietà da tempo emarginate (se non quando praticamente estinte), in quanto associate a periodi difficili per la nostra nazione (v. guerre mondiali e conseguente povertà), o non in linea con i nuovi stili di vita (boom economico degli anni '60-'70 aveva portato ad una espansione dei consumi di carne a scapito dei vegetali, in primo luogo dei legumi).

Ora studi scientifici più approfonditi, ricerca dei cibi genuini legati ad un determinato territorio, modifica dei consumi alimentari (riduzione del consumo di carne a favore di frutta e verdura), attenzione all'impatto ambientale dell'agricoltura (dal divieto di coltivare sementi OGM alla costante espansione del biologico), ha riproposto con forza all'attenzione di consumatori, produttori, Istituzioni locali le antiche varietà e razze, soprattutto per i loro aspetti nutraceutici.

Testimonianza di questa nuova tendenza è data da:

- movimenti di opinione che si indirizzano verso la tutela e la valorizzazione di questo immenso patrimonio genetico a rischio sotto l'incalzare degli interessi economici dei grandi gruppi industriali e commerciali. Il più famoso di tali movimenti è indubbiamente Slow Food, con cui la Regione Marche ha definito una specifica convenzione per implementare il numero dei loro presidi agroalimentari nelle Marche

- moltiplicarsi di leggi e disposizioni a salvaguardia e promozione di queste peculiarità, riconoscendo sostegni specifici agli agricoltori custodi ed agli Enti che si impegnano alla loro conservazione e valorizzazione
- crescente espansione dei consumi di determinate derrate che, fino a pochi anni orsono, non venivano neppure prese in considerazione dall'acquirente (come olio o farina di canapa, grano saraceno, miglio, topinambur, cicerchia, roveja)
- incremento nel territorio di sagre, eventi, manifestazioni organizzate da Comuni, Pro Loco, associazioni "Amici di ____", che vedono al centro dell'attenzione la agrobiodiversità, dove accanto alla degustazione del prodotto in questione, sempre più spesso figurano convegni, seminari, incontri con esperti, visite guidate ad impianti, al fine di approfondire i vari aspetti scientifici, storici, folcloristici, ambientali, sociali legati a tale prodotto
- espansione della superficie investita con tali coltivar o specie. Numerosi sono gli esempi al riguardo, da quelli più eclatanti relativi ai nuovi impianti di vigneti ed oliveti con varietà autoctone (Pecorino, Passerina; Raggia, Mignola, Coroncina) rispetto a quanto avvenuto negli anni '80 - '90 (dove imperavano gli impianti viticoli di Merlot e Chardonnay o di Frantoio e Leccino per il settore olivicolo) fino ad arrivare alla reintroduzione dei grani storici o di varietà di mais da polenta, nell'intento di caratterizzare le relative farine offerte sul mercato
- segnalazioni pervenute ad ASSAM, ai fini della iscrizione nel Repertorio regionale, da parte non solo del mondo scientifico o degli agricoltori, ma anche di molti cittadini appassionati di biodiversità, che avevano custodito gelosamente per anni i semi lasciati in eredità dai loro nonni o genitori.

Il presente opuscolo intende essere uno stimolo per proseguire in questa operazione di rilancio di varietà e specie tipiche del nostro territorio, ponendo l'attenzione in particolare su:

- a) normativa vigente nella Regione a tutela e valorizzazione della agrobiodiversità (LR 12/03)
- b) schede tecniche di alcune delle cultivar arboree ed erbacee inserite nel Repertorio regionale di cui alla LR 12/03, ritenute maggiormente rappresentative della provincia di Ancona, nel cui ambito opera il progetto "CIA Informa"
- c) sostegno fornito dalla Regione, attraverso il PSR (Misura 10.1.d), a quegli agricoltori che invece dei moderni ibridi, indubbiamente più produttivi e facili da gestire, reintroducono o mantengono nella propria azienda le vecchie varietà.

La Legge Regionale 12/03 assegna, tra l'altro, alla Giunta Regionale delle Marche il compito di:

a) tutelare gli ecotipi, cloni, cultivar di interesse regionale, ai fini della loro conservazione, allevamento ed utilizzazione in campo agricolo e forestale, con particolare riferimento a quelli:

1. autoctoni coltivati ed allevati, o spontanei ma affini alle specie coltivate o allevate;
2. non autoctoni, ma introdotti nella Regione da oltre 50 anni, aventi "caratteristiche specifiche tali da suscitare interesse ai fini della loro tutela";
3. non autoctoni, ma introdotti nella Regione per ricostituire la diversità genetica di alcune specie coltivate, le cui varietà locali erano quasi completamente scomparse;
4. non più coltivati ed allevati nel territorio regionale, ma conservati presso orti botanici, Istituti sperimentali, banche del germoplasma (pubbliche e private), Università e centri di ricerca, anche di altre Regioni o Paesi, "per i quali esiste un interesse economico, scientifico, culturale, paesaggistico nel favorirne la reintroduzione";
5. specie animali autoctone e di interesse ittico-venatorio, la cui integrità genetica viene messa a rischio dai ripopolamenti.

Per conseguire un tale obiettivo la Regione ha affidato ad ASSAM il compito di:

1. eseguire un monitoraggio del germoplasma regionale, già conservato in centri specializzati;
2. ricercare le risorse genetiche presenti nel territorio regionale non ancora repertorate;
3. effettuare analisi morfo-fisiologiche ed agronomiche (nonché eventuali analisi molecolari) del materiale genetico repertoriato;
4. individuare la strategia di conservazione migliore per ogni specie, comprese le modalità di moltiplicazione delle sementi;

5. valorizzare il materiale genetico repertoriato ritenuto idoneo allo sviluppo di produzioni di qualità, anche mediante la fornitura di materiale certificato per la riproduzione ai soggetti interessati

b) istituire presso ASSAM il Repertorio regionale del patrimonio genetico, suddiviso in sezione animale e vegetale, i cui contenuti sono resi pubblici. Soggetti interessati presentano domanda di iscrizione ad ASSAM delle varietà, o cultivar o razze da tutelare, allegando documentazione fotografica di tale materiale ed una relazione contenente: cenni storici ed area di origine del materiale da repertoriare; area di diffusione; luogo di conservazione e/o di riproduzione; comportamento agronomico; caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto; sua descrizione morfologica. ASSAM istruisce le domande, acquisendo il parere della competente Commissione tecnico scientifica, e provvede ad iscrivere la varietà, cultivar, razza nel Repertorio, comunicandolo ad interessato. Analoga procedura sarà seguita in caso di cancellazione dal Repertorio

c) istituire Commissioni tecnico-scientifiche, distinte per il settore animale e vegetale, con il compito di:

1. esprimere un parere circa l'iscrizione e la cancellazione delle varietà dal Repertorio
2. stabilire priorità e tipologia di intervento per ciascuna delle varietà da conservare
3. determinare i criteri per individuare gli agricoltori custodi delle varietà da conservare;

d) istituire una rete di "agricoltori custodi", al fine di garantire la conservazione in situ ed ex situ del materiale genetico di interesse regionale, nonché la sua moltiplicazione, a cui possono aderire Comuni, Comunità Montane, Istituti Sperimentali, Centri di ricerca, Università, Organizzazioni, agricoltori singoli ed associati. Tali soggetti possono chiedere ad ASSAM l'iscrizione nell'Elenco degli agricoltori custodi, allegando titolo di possesso del terreno e documentazione attestante la "specificata esperienza o capacità professionale nella produzione di sementi" (v. possesso di laurea in scienze agrarie o corso equivalente, o diploma di perito agrario od agrotecnico, o qualifica di imprenditore agricolo

professionale, o dichiarazione attestante di aver svolto **da almeno 5 anni** attività di riproduzione sementi). ASSAM tiene aggiornato l'Elenco degli agricoltori custodi

e) definire un programma per la riproduzione del materiale a rischio di erosione genetica presso quei soggetti, iscritti nell'Elenco degli agricoltori custodi, che inviano ad ASSAM una domanda di "affido e conservazione in situ" di una determinata specie, allegando:

1. dichiarazione sostitutiva di notorietà attestante la capacità professionale, o la specifica esperienza nella riproduzione di sementi;
2. titolo di possesso del terreno, usato per la moltiplicazione della specie in questione;
3. dichiarazione di impegno a:
 - a) non coltivare nell'azienda più di 1 varietà di ciascuna specie, "salvo caso di varietà non soggette ad impollinazione incrociata", seguendo le indicazioni fornite da ASSAM
 - b) consegnare una quota del campione riprodotto (nella quantità stabilita dalla Commissione) ad ASSAM, che, accertata la sua sanità fitosanitaria, lo mette a disposizione degli operatori e degli Istituti di ricerca richiedenti, per le loro necessità di coltivazione o di miglioramento genetico

ASSAM, **entro 30 giorni**, comunica al richiedente l'esito della domanda, assegnando priorità a:

1. coltivatore custode, che svolge attività nella zona di coltivazione tradizionale, o nell'area di origine della specie da proteggere;
2. coltivatore custode che ha contribuito alla conservazione della risorsa, o alla sua riscoperta e valorizzazione;
3. coltivatore avente età inferiore a 40 anni;
4. azienda condotta con tecniche biologiche;
5. fattoria didattica iscritta nell'Elenco regionale.

ASSAM stipula, con le aziende prescelte per la moltiplicazione, una convenzione, contenente:

1. modalità di svolgimento dell'incarico conferito;
2. tipologia delle risorse genetiche oggetto dell'attività di conservazione in situ;
3. obbligo di informare tempestivamente ASSAM in caso di: deperimento, anche accidentale, del materiale genetico conservato; mutamento nel titolo di detenzione del terreno dove attuata la moltiplicazione della specie protetta;
4. impegno a non iscrivere le risorse genetiche ricevute da ASSAM nel Registro nazionale delle varietà, né a rivendicare diritti di proprietà intellettuale su queste o sul prodotto da queste derivato;
5. impegno a garantire l'accesso nei luoghi di coltivazione ai funzionari ASSAM per i controlli previsti;
6. impegno a rispettare i disciplinari di produzione redatti da ASSAM;
7. impegno a non affidare a terzi il materiale genetico ricevuto ed a riconsegnare le quantità stabilite del campione riprodotto;
8. durata della convenzione (con relativi casi di risoluzione anticipata) ed aspetti economici connessi a questa.

Operatori agricoli ed Istituti di ricerca interessati ad utilizzare sementi/piante delle varietà iscritte nel Repertorio regionale presentano domanda ad ASSAM, specificando: finalità della richiesta; luogo di coltivazione; impegno a non utilizzare quota del campione affidato a fini commerciali; impegno ad assoggettarsi ai controlli ASSAM.

- istituire il marchio collettivo "Biodiversità agraria Marche", la cui gestione è affidata ad ASSAM, con l'intento di: promuovere la conoscenza delle produzioni iscritte nel Repertorio regionale del patrimonio genetico; garantire la loro conservazione; incrementarne il consumo. Il marchio, che non certifica la qualità del prodotto, potrà essere utilizzato dagli agricoltori custodi riconosciuti, nonché dagli agricoltori aderenti alla

rete di conservazione regionale, convenzionati con ASSAM, previa verifica del possesso dei requisiti stabiliti. Soggetti della filiera che intendono avvalersi del marchio debbono:

1. attenersi alle prescrizioni del Regolamento d'uso del marchio, nonché a quelle definite da ASSAM, per quanto concerne la sua riproduzione sui materiali promozionali relativi ai prodotti della biodiversità agraria;
2. riportarlo sul materiale promozionale e pubblicitario che accompagna la vendita del prodotto (brochure, volantini, sito internet aziendale) in modo integrale (divieto di alterare il marchio regionale);
3. ottenere una preventiva autorizzazione scritta da parte di ASSAM per l'utilizzo del marchio da apporre su etichette, fascette, cartellini, ecc., facenti parte integrante della confezione (allegare fac simile di tale materiale, comprensivo di marchio);
4. cessare subito l'uso del marchio, in caso di sospensione o di revoca della sua licenza d'uso;
5. garantire l'accesso alla sede ed ai documenti ai funzionari ASSAM incaricati di verificare il possesso dei requisiti prescritti ed il corretto utilizzo del marchio. Se rilevate non conformità, ASSAM invia al soggetto interessato una nota contenente le misure da adottare o la revoca dell'utilizzo del marchio. Il soggetto interessato può presentare ricorso al Servizio Regionale Agricoltura, le cui decisioni sono insindacabili.

SCHEDA TECNICA

Nel presente capitolo vengono riportate le principali caratteristiche morfologiche, agronomiche, produttive, alimentari di alcune varietà arboree ed erbacee iscritte nel Repertorio di cui alla LR 12/03 reperite nella Provincia di Ancona, che adeguatamente reintrodotte e valorizzate potrebbero rappresentare un'importante opportunità di diversificazione colturale e commerciale per le aziende agricole (soprattutto per quelle delle aree interne e montane).

Le schede, raggruppate per comparto produttivo, sono redatte sulla base delle indicazioni raccolte da ASSAM, sia nella fase di iscrizione di queste al Repertorio, sia in quella successiva di studio intrapreso ai fini di una loro maggiore caratterizzazione.

Per il **settore olivicolo** si segnalano le seguenti varietà:



RAGGIA (*reperibile nell'area medio basso collinare della Provincia*)



E' la pianta di olivo maggiormente caratteristica della Provincia, che per la sua elevata vigoria, buona capacità di radicazione, media sensibilità al freddo, precoce entrata in produzione, elevata produttività (tra l'altro costante nel tempo) risulta quanto mai interessante per nuovi impianti di oliveto da

olio (si presta comunque ad essere utilizzabile anche come oliva da mensa, in quanto dotata di polpa estremamente dolce), nonostante la elevata sensibilità mostrata a determinate fitopatie (rogna e cicloconio).

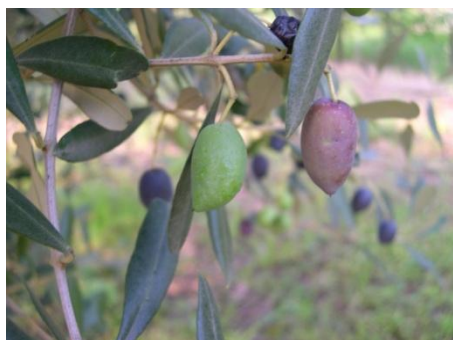
Impianti che, data la sua chioma voluminosa, dovrebbero avere una ridotta densità, con forma di allevamento a vaso policonico, in modo da facilitare la raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Drupa è caratterizzata da: dimensioni medie (2-2,5 g), inolizione (cioè momento di accumulo dell'olio nell'oliva) precoce; invaiatura (cioè variazione del colore della drupa) tardiva e scalare (colore dei frutti a maturazione varia dal verde chiaro al nero violaceo, più o meno intenso); resa in olio medio-elevata.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco dell'oliva dalla pianta risulta in progressiva diminuzione con la maturazione del frutto, per cui il periodo ottimale della raccolta (tenendo conto dell'andamento climatico stagionale) si colloca intorno alla prima metà di Novembre.

Olio derivato dalla Raggia manifesta: gusto mediamente di fruttato, con sentore di mandorle verdi; colore tendenzialmente giallo; elevato contenuto in acido oleico (78%); rapporto tra acidi grassi insaturi e saturi pari a 6,3; polifenoli totali intorno a 400 mg/kg.

MIGNOLA *(reperibile nell'entroterra della Provincia)*



Pianta tipica da olio dell'area alto collinare-montana della Provincia, dove potrebbe trovare idonea espansione, considerata la sua elevata vigoria, buona capacità di radicazione, media sensibilità al freddo, elevata resistenza alla mosca, notevole produttività (tra l'altro abbastanza costante nel tempo), a cui si aggiunge una media precocità di entrata in produzione. Nuovi impianti, data la sua chioma voluminosa, dovrebbero avere una bassa densità, con forma di allevamento a vaso policonico, in modo da facilitare la raccolta manuale o agevolata con pettini pneumatici.

Drupa è caratterizzata da: piccole dimensioni (1-1,5 g); inolizione precoce; invaiatura precoce e contemporanea (colore dei frutti a maturazione varia dal verde intenso al nero inchiostro); resa in olio elevata.

Consistenza della polpa e resistenza al distacco si mostra elevata all'inizio della maturazione, ma poi in rapida diminuzione, per cui, tenendo conto dell'andamento climatico, il periodo ottimale della sua raccolta potrebbe collocarsi intorno alla metà di Novembre.

Olio derivato dalla Mignola manifesta: gusto mediamente di fruttato, con sentore di frutti di bosco; sapore decisamente amaro e piccante; colore giallo oro; medio contenuto in acido oleico (73%); rapporto tra acidi grassi insaturi e saturi pari a 5,2; elevato contenuto in polifenoli (quasi 700 mg/kg).

ROSCIOLA DEI COLLI ESINI *(reperibile nella zona dei Castelli di Jesi)*



Pianta che, come evidenziato dal nome, è tipica della zona dei Colli Esini, dove considerate le sue caratteristiche specifiche (buona capacità di radicazione, scarsa sensibilità al freddo, resistenza soddisfacente alla mosca e al cicloconio, precocità nell'entrata in produzione, produttività elevata e costante nel tempo) potrebbe trovare un habitat di sviluppo quanto mai interessante. Nuovi impianti, data la sua chioma non voluminosa con portamento tendenzialmente assurgente, dovrebbero avere elevata densità, con forma di allevamento a vaso policonico, in modo da favorire la raccolta manuale, o agevolata, o meccanica.

Drupa è caratterizzata da: medie dimensioni (2-2,5 g); inolizione medio tardiva; invaiatura tardiva e scalare (colore dei frutti a maturazione varia dal verde chiaro al rosso violaceo); resa in olio medio.

La drupa mostra una debole resistenza al distacco, tra l'altro in progressiva diminuzione con la maturazione (fare attenzione al fenomeno della cascola precoce ed abbondante), nonché una

limitata consistenza al livello di polpa (tra l'altro, in rapida decadenza), per cui si consiglia una raccolta non appena il frutto è maturo (intorno ai primi di Novembre, tenendo conto dell'andamento climatico) ed una lavorazione tempestiva delle olive dopo la loro raccolta.

Olio derivato dalla Rosciola manifesta: gusto di leggero fruttato armonico, con sentore floreale, tendenzialmente dolce; colore giallo chiaro; basso contenuto in acido oleico (67%); rapporto acidi grassi insaturi e saturi pari a 4,5; ridotta presenza di polifenoli totali (circa 190 mq/kg).

Per il **settore viticolo** si segnalano le seguenti varietà:



VERNACCIA NERA GROSSA



Pianta poco vigorosa, con resistenza alle fitopatie nella norma, che germoglia intorno alla metà di Aprile (con fertilità della gemma elevata), fiorisce nella 1° decade di Giugno e raggiunge la sua completa maturazione intorno alla metà di Ottobre.

Il grappolo, di conformazione cilindrica compatto, ha dimensioni medio grandi (330 g). L'acino è rotondo, di dimensioni medie (2 g), con una buccia sottile, di colore nero, e polpa incolore, dal sapore semplice, mediamente succoso.

La produzione media è elevata e costante nel tempo (circa 180 q.li/Ha), con buoni livelli di concentrazione zuccherina (23-23,5 gradi Brix) e lenta degradazione degli acidi, che consente di ottenere vini con gradazione alcolica superiore a 12%, valori medi

elevati nella componente acidica (intorno a 6,4 g/l) e medio-bassi a livello di ph.

Il vino ottenuto da Vernaccia nera grossa presenta un profilo aromatico, caratterizzato da intense e persistenti sensazioni floreali e fruttate (sentori di rosa, garofano, ciliegie, fragole), con un gusto equilibrato, leggermente amarognolo, poco astringente. I bassi contenuti di antociani totali (in media 165 mg/l) e di tannini (1 g/l), se favoriscono la stabilità del colore nel tempo (rosso rubino con riflessi violacei), non ne consentono un prolungato invecchiamento, per cui il vino di Vernaccia va apprezzato giovane, preferibilmente entro l'anno di produzione.

GALLIOPPO



Pianta rustica che, per le sue caratteristiche specifiche (poco esigente in fatto di clima e terreno, resistente alle malattie fitopatologiche, con facile distacco dell'acino dal peduncolo di

un'eventuale vendemmia meccanica, produzione di qualità costante nel tempo), la rende idonea ad una sua reintroduzione nelle aree collinari della Provincia.

Grappolo di media grandezza (250 g), con forma piramidale o cilindro-conica, semiserrato. L'acino è medio piccolo (1,5 g), di colore blu-nero, con buccia sottile, polpa succosa, incolore e di sapore neutro, matura (analogamente al Sangiovese) intorno alla 3° decade di Settembre.

Produzione per ettaro risulta media (105-120 q.li/Ha), ma costante nel tempo e di elevata qualità (acidità pari a 8 g/l, grado zuccherino pari a 23-23,5 gradi BRIX).

Vino ottenuto dal Gallioppo presenta un colore rosso cupo con riflessi violacei, con buona intensità olfattiva (rilevate note di frutta di bosco, floreale, speziato), piuttosto acido e debolmente amaro.

GAROFANATA



E' una cultivar a bacca bianca con vigoria contenuta, buona fertilità della gemma, che germoglia intorno a fine Marzo, mentre la fioritura avviene a fine Maggio.

Il grappolo, avente maturazione medio tardiva (a partire dalla 2° decade di Settembre), è medio-piccolo (180-200 g), di forma piramidale tendente al compatto. L'acino è medio grande (2,5 g), di colore verde dorato, con buccia sottile, polpa succosa incolore, leggermente aromatica.

Produttività è media (90-130 q.li/Ha) ma costante, con elevata aromaticità del succo delle uve e buoni livelli di acidità totale (7,5 g/l) e di concentrazione zuccherina (20-21, 5 gradi Brix).

Vino ottenuto da Garofanata si presenta di colore giallo paglierino, con deboli riflessi verdi, gradazione intorno ai 12% vol., che all'olfatto denota buona intensità aromatica, con spiccate note floreali (riconducibili al biancospino) e fruttate (riconducibili ad agrumi, mela verde), mentre al gusto si presenta fresco, di media struttura e buona sapidità.

Per il **settore frutticolo** si segnalano le seguenti varietà:

MELA DEL PAPA (*Reperibile nell'area di Genga – Sassoferrato*)



La sua ridotta diffusione nel territorio dipende dal fatto che si presenta come un albero di media vigoria, assai esigente sia a livello climatico (risulta sensibile ai ritorni di freddo) che di



terreno, sensibile alle malattie crittogamiche (in particolare agli attacchi di oidio e ticchiolatura), con produttività media alternante negli anni.

Fioritura avviene in genere a fine Aprile, con raccolta del frutto collocata tra fine Settembre e 1° decade di Ottobre.

Frutto è di colore giallo-verde (con eventuale sovra colore rosso aranciato nella zona esposta al sole), forma tronco-conica, pezzatura medio grossa, con buccia liscia, sottile, rugginosa a livello della cavità peduncolare.

Polpa è di colore bianco-crema, di media succosità, inizialmente soda, per poi evolvere verso il tenero. Il sapore è dolce, gradevolmente acidulo, con un profumo che persiste in bocca.

È un frutto che si conserva a lungo (fino a Febbraio), specie se mantenuto in un ambiente fresco ed areato, dove sviluppa un processo interno di maturazione, che ne esalta il profumo ed il sapore.

MELA ROSA IN PIETRA *(reperibile nell'area di Cerreto d'Esi-Fabriano)*



Varietà idonea ad ambienti di media ed alta collina, in quanto pianta vigorosa, di buona rusticità (resistenza alle basse temperature, notevole adattabilità alle diverse situazioni pedologiche), ed abbondante produzione, con frutti resistenti alla ticchiolatura ed alle più comuni fitopatie.

Nuovi impianti da attuarsi con forme di allevamento a vaso libero e densità da 1000 a 1250 piante/Ha per impianti specializzati (sesto 4x2-2,5 m.), o da 500 piante/Ha (sesto 5x4 m) per piante innestato su “franco”. Al riguardo occorre tenere presente che queste ultime denotano notevole vigoria e longevità, ma una entrata in produzione molto tardiva, mentre se utilizzati portainnesti deboli, le piante si presentano meno vigorose, ma con una pronta entrata in produzione.

Germoglia e fiorisce in epoca tardiva, con raccolta da attuarsi nel mese di Novembre.

Frutto è di pezzatura variabile (in genere medio-piccolo), forma rotondeggiante (alquanto schiacciata), buccia ruvida, spessa, di colore verde (con mazzature rosso vinoso).

Polpa di colore bianco avorio, di notevole consistenza, poco succosa, di sapore acidulo, seppur dotata di gradevole aroma.

Mela che si può consumare fresca, anche dopo un lungo periodo di conservazione (da Gennaio ad Aprile) in locali freschi ed areati (quali pagliai, fienili), in quanto la sua polpa soda e compatta con il tempo si ammorbidisce, migliorandone sapore ed aroma. Risulta ottima anche per la cottura al forno, o la preparazione di torte e crostate.

MELA CARELLA *(reperibile nella zona di Cerreto d'Esi – Fabriano)*



Pianta di medio vigore, con chioma poco espansa, resistente alle varie patologie (in primo luogo alla ticchiolatura e carpocapsa), che bene si adatta al clima del nostro territorio (specie delle aree interne).

Presenta una fioritura tardiva, con frutti (raccolti nel periodo autunnale) di piccole dimensioni, di conformazione regolare (seppure schiacciati alle estremità), la cui buccia è ruvida, di colore ruggine alla maturazione.

La polpa è tenera, grossolana, molto fibrosa, insipida alla raccolta, ma in progressivo miglioramento durante il periodo di conservazione.

Dato il suo notevole contenuto zuccherino (il più elevato tra le varietà di mele iscritte nel Repertoriato regionale) si presta bene sia ad essere consumata fresca, che nella preparazione di dolci tradizionali.

MELA LIMONCELLA *(reperibile nell'area collinare della Regione)*



Pianta ideale per le aree interne e di montagna, in quanto dotata di media vigoria, dimostra una rusticità elevata (resistente al freddo ma soffre lunghi periodi di stress idrico, poco suscettibile alle fitopatie). Nuovi impianti da attuarsi con forma di allevamento a palmetta libera (o a vaso, più o meno alto), e densità di 1000 piante/Ha (sesto 2,5 x 4 m) o 750 piante/Ha (sesto 3 x 4,5 m).

Germoglia in epoca medio tardiva, fiorisce tardivamente, matura a fine Settembre e si conserva fino a Gennaio - Febbraio in condizioni idonee, migliorando, anzi, le proprietà organolettiche, in quanto la polpa acquisisce fragranza e sapidità.

Frutto di ridotte dimensioni ha conformazione cilindro conica, buccia di colore giallo verde (marmorizzata nella parte soleggiata), ruvida, cosparsa di lenticelle piccole, rugginose.

Polpa si presenta di colore bianco crema, soda, poco succosa, dal sapore acidulo, pur se denota una buona presenza di zuccheri, facile ad imbrunire.

SUSINA BRIGNONCELLA *(reperibile nel Comune di Cerreto d'Esi)*



Pianta di media vigoria, molto rustica, che cresce bene in ogni tipo di terreno (da quelli argillosi a quelli sabbiosi, soffrendo solo per ristagni idrici), resistente a numerose patologie.

Presenta una fioritura primaverile, con raccolta abbondante e costante nel tempo da attuarsi nel periodo Luglio - Agosto.

Frutto è di piccole dimensioni (peso medio 10,5 g), con colore giallo acceso. La polpa è consistente, mediamente fibrosa, molto dolce ed armonica.

Frutto può essere consumato fresco, nonché per la produzione di confetture o succhi, grazie anche alla facilità di distacco del nocciolo dalla polpa.

VISCIOLA DI CERRETO D'ESI *(reperibile nel Comune di Cerreto d'ESI)*



Albero di piccole dimensioni, di media vigoria, con buona resistenza alle diverse fitopatie, fiorisce ad inizio primavera, con raccolta abbondante effettuata nel periodo di fine Giugno - inizio Luglio.

Frutto è piccolo, di colore rosso rubino, con polpa succosa ma acida, con leggero retrogusto amaro.

Frutto può essere consumato fresco, o sotto forma di confettura e sciroppi, ma viene soprattutto impiegato quale ingrediente principale nella preparazione del “vino di visciola” (bevanda alcolica tipica della Regione, che sta conoscendo un importante apprezzamento da parte del mercato). Visciole utilizzate anche contro tosse e per aiutare la digestione, considerate le sue proprietà terapeutiche.

Per il **settore orticolo** si evidenziano le seguenti specie e varietà



POMODORO VALENTINO *(reperibile nel territorio regionale)*



Pomodoro tipico da mensa, simile per forma al San Marzano, da cui differisce per la struttura interna della bacca.

Pianta a taglia medio alta, con densità fogliare debole. Infiorescenza generalmente semplice (alle volte doppia, spesso continua con germoglio), con 5-10 fiori per infiorescenza. Fioritura avviene entro 55-65 giorni dalla semina, mentre la sua maturazione si colloca tra

110 e 115 giorni dalla semina. Sensibile al marciume apicale ed al cracking radicale.

Frutto presenta una forma allungata cilindrica, con colore a maturazione rosso, e peso medio di circa 330 g.

POMODORO CUOR DI BUE ATIPICO *(reperibile nel territorio regionale)*



Pomodoro tipico da mensa, con fertilità media bassa, simile alla varietà “Cuore di bue”, da cui differisce per la forma ed altri caratteri.

Taglia della pianta è medio alta, con densità fogliare debole.

Fiorisce entro 35-60 giorni dalla semina, con infiorescenze prevalentemente doppie (alle volte singole e che continuano con germoglio) costituite da 4-10 fiori per infiorescenza.

Varietà sensibile al cracking radicale, ma non al marciume apicale.

Frutto presenta una forma a cuore (da cui la denominazione), alta e rotonda, con colore a maturazione rosso e peso medio di 100-120 g.

POMODORO DA SERBO *(reperibile nel Comune di Monte San Vito e località limitrofe)*



Pianta rustica a portamento rampicante, che può raggiungere altezza fino a 2 m. resistente alle principali fitopatie del pomodoro (non necessita sostanzialmente di trattamenti).

Semina primaverile (Marzo - Aprile), a distanza di 40 cm sulla fila e 60 cm tra le file, con una germinabilità pari a 85%.

Fiorisce nel periodo Maggio-Giugno, con fiori di colore giallo.

Frutto tondo, di colore arancione, presente in numero di 6-7 per palco, con peso medio di 45 g., dotato di buon grado zuccherino; tendenzialmente dolce, pur presentando una consistenza scarsa (polpa farinosa).

Sua principale caratteristica è quella di poter conservare i grappoli, raccolti in Agosto, appesi in cantina per tutto l'inverno; anzi in tale periodo (a partire dal mese di Novembre), il frutto matura, diventando di colore rosso (a partire dall'interno), pur mantenendosi sodo (cioè senza asciugarsi) si può pertanto consumare un pomodoro fresco anche in inverno, dotato di un discreto sapore.

PENDOLINO MARCHIGIANO *(reperibile nel Comune di Senigallia e località limitrofe)*



Pianta dal portamento eretto, che può arrivare fino a 2 m., non suscettibile alle fitopatie.

Si semina in Aprile su telarini in polistirolo, a distanza di 100 fori per buchetta, con trapianto attuato ad inizio Maggio, a distanza di 50 cm tra le file e di 60 cm sulle file.

Fioritura avviene in Giugno, con fiori di colore giallo ed infiorescenza unipara nei primi palchi e multipara sugli ultimi, con racemi contenenti anche 10-12 frutti.

Frutto è piccolo, tondo, con buccia molto resistente, non facilmente deteriorabile, che può essere raccolto fino a fine Settembre.

CIPOLLA DI SUASA *(reperibile nei Comuni di Castelleone di Suasa e S. Lorenzo in Campo)*



Pianta con portamento eretto (raggiunge altezza di circa 70 cm se derivata da bulbo e 110 cm se da seme). Predilige terreni di medio impasto, tendenzialmente sciolti (anche se si adatta bene in quelli argillosi), purchè freschi,

profondi, ricchi di sostanza organica, con buona disponibilità di acqua.

Pianta si mostra sensibile alla peronospora ed alla alternariosi, per cui si consiglia di adottare una rotazione lunga (4-5 anni).

Epoca di semina, è collocata nella prima decade di Ottobre, su file semplici distanziate tra loro di 25-35 cm. e di 10-15 cm sulla fila (circa 10 kg di seme/Ha); in alternativa si può procedere alla messa a dimora dei bulbi ad inizio autunno, rispettando distanze di 40-50 cm tra le file e di 15 cm sulla fila.

Fiorisce tra fine Maggio e prima decade di Giugno, con infiorescenza ad ombrella e fiori di colore variabile dal bianco al rossiccio.

Il seme matura tra l'ultima decade di Luglio e la prima di Agosto (periodo di raccolta di circa 20 giorni), con produzione pari a 1,5 - 2 q.li/Ha.

Semi sono di colore nero, lucenti, irregolari, molto piccoli (peso di 1000 semi pari a 3-4 g), con germinabilità pari a 85 - 90%.

Raccolta del bulbo avviene al momento dell'appassimento della parte apicale della pianta (a partire dalla 1°decade di Luglio), con produzione di 300-350 q.li/Ha.

Bulbo, avente dimensione di 6-7 cm, presenta tuniche esterne di colore rosa ramato (tuniche interne hanno invece colore violaceo), molto dolci, con forma semi bulbosa.

La Cipolla di Suasa si consuma essenzialmente allo stato fresco, anche a causa della scarsa conservabilità dei suoi bulbi.

CARCIOFO DI JESI *(reperibile nel Comune di Jesi e località limitrofe)*



Pianta dotata di buona vigoria, di altezza variabile tra 35-45 cm. e diametro di circa 150 cm., con discreta adattabilità alle condizioni pedoclimatiche, pur preferendo terreni freschi e profondi, di medio impasto ed origine alluvionale, senza pendenze di rilievo.

Epoca di trapianto (mediante carducci) può avvenire in autunno (Ottobre) o a Febbraio, con densità di circa 1 pianta/mq e distanza di 1 x 1,5 m. su fila semplice e di 1 x 0,5 m. x 1 in caso di fila doppia.

Epoca di fioritura precoce, ricadente in genere nella 2° decade di Aprile.

Frutto rappresentato da un capolino di forma ellissoidale, completamente chiuso all'apice, di colore verde con sfumature violacee, avente peso medio di 150 g. per quanto riguarda il capolino centrale (80 g. per il capolino del 1° ordine, 65 g. per il capolino del 2° ordine, 60 g. per il capolino avventizio).

Cure culturali riguardano essenzialmente concimazione (da attuarsi con fosforo e potassio al momento di impianto, nonché con concimazione organica di fondo ed azotata in copertura), sarchiature (seguite da rincalzature e sarchiature), eliminazione dei carducci in esubero (eseguite in Ottobre e Febbraio).

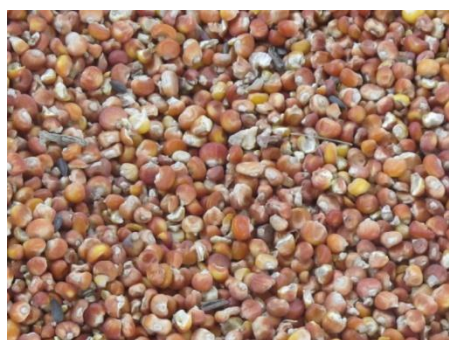
Raccolta avviene a partire da Marzo, per circa 30 giorni, con produzione media di 550 q.li/Ha.

Capolini, oltre al consumo fresco, possono essere impiegati come ingredienti per la preparazione di carciofini in salamoia o patè di carciofo, mentre le foglie, messe a macerare in vino bianco, costituiscono un ottimo digestivo.

Per il **settore cerealicolo** si segnala:



MAIS OTTOFILE DI ROCCA CONTRADA *(reperibile nel Comune di Arcevia e località limitrofe)*



Varietà di mais tipica da polenta, per la cui semina si richiede una lavorazione del terreno profonda (40-45 cm), specie in caso di terreni argillosi e di coltura non irrigata, in modo da consentire un adeguato sviluppo della pianta (1,5 - 2 m).

È una varietà vitrea, suscettibile agli attacchi della piralide, che si semina in genere da metà a fine Aprile, con densità di 5-6 piante/mq.

Fiorisce tra metà e fine Luglio, mentre la maturazione della granella avviene verso la fine di Settembre.

Presenta una pannocchia a forma cilindro conica, con semi, distribuiti in ranghi di 8 file, di colore giallo, o arancio-rosso, o rosso scuro, aventi peso variabile tra 32 e 37 g. La produzione di seme secco nelle superfici collinari non irrigue si aggira intorno a 15-25 q.li/Ha.

Caratteristiche qualitative ed organolettiche delle farine derivate da tale varietà (in particolare se la granella viene macinata a pietra) risultano decisamente superiori rispetto a quelle ottenute con mais ibridati di tipo dentato. Tali farine presentano infatti un odore delicato, aroma intenso, sapore molto gradevole, ideale per la polenta, ma anche per altre elaborazioni gastronomiche tipiche dell'entroterra marchigiano.

Per il **settore delle leguminose** si segnala:



CICERCHIA DI SERRA DE' CONTI (*reperibile nel Comune di Serra de' Conti e località limitrofe*)



Pianta rustica, che si adatta bene su qualunque tipo di terreno, purchè non soggetto al ristagno idrico. Richiede una aratura non profonda (eseguita a fine estate), con successivi interventi di affinamento del terreno ed eventualmente di erpicatura in presemina, per eliminare le infestanti.

Semina eseguita nel periodo 15 Marzo - 15 Aprile (da evitare la semina autunnale, in quanto potrebbe favorire un eccessivo sviluppo sia della flora infestante, sia della pianta stessa, con conseguente incremento del rischio di allettamento), su file distanti 15 - 30 cm, utilizzando

generalmente 110-150 kg/Ha di seme (si preferisce una semina fitta, in modo da contrastare meglio l'insorgenza delle infestanti).

Non necessita di particolari concimazioni (sufficiente una concimazione organica di fondo), mentre si dimostra suscettibile al tonchio, nei cui confronti si interviene mediante lotta biologica o a basso impatto ambientale, nonché con false semine, o rotazioni colturali di lungo periodo.

Fiorisce a scalare, a partire da metà Maggio, con fiori prevalentemente di colore bianco (presenti comunque fiori screziati di viola).

Cicerchia di Serra dè Conti ha una maturazione scalare molto accentuata, con conseguente difficoltà nella individuazione dell'epoca di raccolta, che avviene, mediante trebbiatura, quando il 90% dei baccelli giungono a maturazione (in genere nel mese di Luglio).

Ogni baccello contiene in media 2,5 semi, di piccole dimensioni (peso di 100 semi intorno ai 23 g.) con forma schiacciata, colore giallognolo grigiastro con sfumature marroni. Produzione di 10-25 q.li/Ha, in relazione all'andamento climatico stagionale.

Seme presenta un contenuto proteico superiore al 25%, ed un livello di ODAP (neurotossina perniciosa per la salute umana, in quanto provoca il fenomeno del latirismo) abbastanza elevato (0,36 g/100 g, rispetto ad altre varietà di cicerchia aventi ODAP inferiore a 0,10), per cui si consiglia un suo consumo in zuppe e minestre, dopo cottura prolungata.

Cicerchia utilizzata pure, a livello di farina, per la preparazione di pasta fresca con ottimi risultati gastronomici.

SOSTEGNO PSR ALLA COLTIVAZIONE DELLE BIODIVERSITA'

Tra le varie Misure del PSR inerenti la tutela ambientale figura anche la Misura 10.1.d, concernente la coltivazione ed allevamento di cultivar o razze iscritte nel Repertorio regionale di cui alla LR 12/03 e riportate nella scheda di Misura.

Beneficiari del sostegno comunitario, per quanto concerne le cultivar vegetali, sono gli imprenditori agricoli, singoli ed associati, di cui ad art. 2135 del Codice Civile, che si impegnano a:

- 1) coltivare, conservare e/o ripristinare, tali specie/cultivar su superfici, ricadenti nelle Marche, in possesso del richiedente **alla data di invio della domanda e per l'intero periodo dell'impegno (almeno 5 anni)**
- 2) mantenere, nel caso di piante isolate o filari, una fascia di rispetto di non oltre 5 m. per lato

- 3) coltivare le varietà erbacee a rischio nell'ambito di una rotazione colturale praticata sulla stessa superficie o su superfici diverse
- 4) usare sementi provenienti da campi di produzione o materiale di propagazione arboreo certificato da ASSAM
- 5) conservare piante riconosciute da ASSAM come appartenenti alle specie inserite nel Repertorio Regionale

Gli agricoltori interessati, a seguito di uno specifico bando emanato dalla Regione, presentano domanda di contributo, tramite SIAN, **entro il 15 Maggio** (se domanda è presentata con ritardo inferiore a 25 giorni, aiuto viene ridotto di 1% per giorno di ritardo, mentre le domande inviate dopo tale termine sono ritenute inammissibili).

Se durante il periodo di **impegno di 5 anni** il beneficiario trasferisce, totalmente o parzialmente, l'azienda ad un altro soggetto, questo deve assumersi l'obbligo di mantenere l'impegno in questione per la durata residuale, altrimenti il beneficiario è tenuto a rimborsare gli aiuti percepiti. Beneficiario e subentrante sono tenuti comunque a comunicare **entro 2 mesi** al Servizio Decentrato Agricoltura (SDA) le variazioni intervenute, avvalendosi del modello AGEA "cambio di beneficiario"

L'Istruttoria viene eseguita da SDA, **entro 90 giorni**, escludendo le domande presentate oltre i termini, o da persona diversa dal legale rappresentante, o da soggetti non aventi i requisiti prescritti, o non firmate correttamente, o in cui sono stati rilevati errori.

A conclusione della istruttoria, SDA comunica le domande ammissibili al Servizio Agricoltura Regionale, che, **entro 10 giorni**, ne approva l'elenco regionale, senza procedere alla formazione di alcuna graduatoria.

Beneficiari per usufruire del premio annuale, **nei 5 anni di impegno**, debbono inviare, tramite SIAN, ad AGEA, **entro il 15 Maggio di ogni anno**, domanda di conferma del contributo, evidenziando il mantenimento della superficie iniziale di impegno.

AGEA, prima di erogare il contributo, esegue controlli di tipo amministrativo ed in loco, al fine di accertare:

- presenza della notifica di assoggettamento delle superfici impegnate al controllo di un Organismo accreditato
- esistenza delle particelle dichiarate nel catasto terreni e loro individuazione grafica
- compatibilità di quanto dichiarato nella domanda in questione con quanto dichiarato in altri regimi di aiuto (v. PAC)
- mantenimento dei requisiti di ammissibilità (in primo luogo possesso della superficie oggetto di intervento) **durante ed alla fine del periodo di impegno**
- invio delle domande di conferma del contributo entro il termine fissato

Qualora si accertasse il mancato rispetto degli impegni relativi alla condizionalità PAC, o a quelli previsti dalla Misura 10.1.d., si avrebbe una riduzione o una perdita del contributo, in funzione alla gravità, entità, durata, frequenza della inadempienza rilevata.

Se la superficie accertata rispetto a quella dichiarata presenta una differenza inferiore a 3%, aiuto viene ridotto in proporzione. Se però tale differenza risulta inferiore a 0,1 Ha. (comunque non oltre 20% della superficie complessiva dichiarata), aiuto viene erogato per la superficie dichiarata.

AGEA versa l'aiuto, mediante accredito diretto sul conto corrente bancario o postale indicato dal beneficiario (se questo modificato, subito comunicato ad AGEA e Regione, insieme ad una certificazione dell'Istituto di credito), a seguito di: invio degli elenchi di liquidazione da parte della Regione; esito positivo dei controlli eseguiti.

Il contributo viene erogato **per 5 anni**, tenendo conto della superficie effettivamente coltivata, e delle minori entrate e/o dei maggiori costi derivati dalla coltivazione della varietà a rischio rispetto a quelle convenzionali, comunque non oltre:

- 300 €/Ha/anno per seminativi (500 €/Ha/anno in caso di mais)
- 600 €/Ha/anno per ortaggi
- 530 €/Ha/anno per piante arboree (400 €/Ha/anno in caso di olivo)

Tale aiuto non è cumulabile con quello erogato da ASSAM per "agricoltore custode", ai sensi della LR 12/03, mentre è cumulabile con quello concesso, sempre nell'ambito del PSR, per la

produzione integrata (avanzata o meno), inerbimento permanente, margini erbosi multifunzionali (in questo caso aiuto ridotto del 10%), produzione biologica.