

Un esempio di caratterizzazione e di biodiversità

- “Lo studio su una possibile introduzione di varietà tradizionali e autoctone nei territori del MET”

Odoardo Basili - *Biodistretto della Maremma Etrusca e Monti della Tolfa*

Tarquinia – Sala Consiliare – 24/05/2023

Il progetto: Nascita e Obiettivi

- Aumento della caratterizzazione territoriale attraverso un legame più stretto tra la coltivazione dei cereali, la storia e la valorizzazione dei prodotti territoriali
- Fornire una ulteriore opportunità per le piccole aziende e per la valorizzazione del biologico nei territori del biodistretto



Il progetto: La collaborazione tra MET, Cardarelli e Centro Arsial di Tarquinia

- **Biodistretto** (Coordinamento progettuale, individuazione gruppo di lavoro, pubblicità progetto, implementazione attori della filiera)



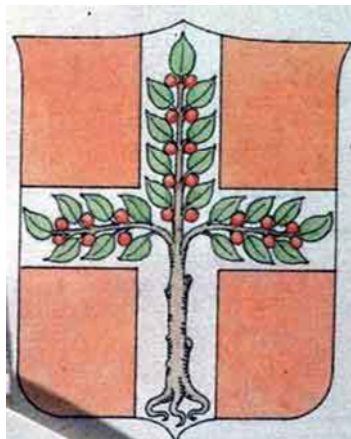
- **ISS «V. Cardarelli» – Sezione di Agraria** (Responsabile progetto, coinvolgimento attivo Docenti e Alunni, analisi dei risultati)



- **Centro Arsial – Tarquinia** (collaborazione allo sviluppo dei campi prova, messa a disposizione mezzi e personale, analisi dei risultati)



VALORIZZAZIONE TERRITORIALE: CARATTERIZZAZIONE STORICA



Archivio Famiglia Bruschi
– Falgari (fine 700)

Elenco acquirenti grano
duro su Roma

Fabiani del grano duro s. fac. anno Bruschi venduto ai suoi
parenti e al R.° detto mte

Liberto Anconiano a Capri 15: 315:

di dato a conto ————— 80: 35: ————— 224: 25: —

Filippo Vermicellaro a S. Seperti 10: 210:

a conto ————— 6 180: 30: —

Vermicellaro in Rycaria 10: 210:

a conto ————— 8 155: 55: —

Vermicellaro a S. Nicola in Casoli 10: 210:

a conto ————— 8 115: 95: —

Vermicellaro a Piazza Montanara 10: 210:

a conto ————— 8 115 95: —

Vermicellaro alla Brachia 10: 210:

a conto ————— 7 54: 166: —

Verm. al Biscione in Campi di Fieschi 10: 210:

a conto ————— 8 100: 110: —

Verm. a S. Proside 5: 105:

a conto ————— 8 15: 90: —

Sio: Comminali Verm. a Rytini 10: 210:

a conto ————— 2 210: —

Verm. a Trevisi 10: 210:

a conto ————— 8 157: 75: —

Ant. Verm. a Matti 10: 210:

a conto ————— 8 60: 50: 25: —

110: 150: —

1277: 50:

VALORIZZAZIONE TERRITORIALE: CARATTERIZZAZIONE STORICA

Filippo Maccaronaro a 4: Capri 15: 315:
 Ha dato a conto _____ } 90:45:
 _____ }
 224: 25:
Filippo Vermicellaro a serpenti 10: 210:
 a conto _____ } 180: } 30: _____

Archivio Famiglia Bruschi
– Falgari (fine 700)

*Elenco acquirenti grano duro
su Roma (particolare)*

VALORIZZAZIONE TERRITORIALE: CARATTERIZZAZIONE STORICA

IL PANE GIALLO DI ALLUMIERE

Allumiere diviene comune autonomo soltanto nel 1825 per volontà di Papa Leone XIII. Ed è per iniziativa di Papa Leone XIII che qui vengono aperti numerosi forni per la lavorazione del pane aperti a tutti i cittadini; ancora oggi presso Allumiere esiste un forno a legna risalente al 1870 funzionante



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità Onlus

- Pane giallo di Allumiere
- Arca del Gusto



VALORIZZAZIONE TERRITORIALE: Materiali Storici e/o Autoctoni

- 70 materiali in osservazione
- 11 Duri (...Rosso di Allumiere)
- 19 Teneri (...selezione Sasso)
- 11 Timilie
- 14 Turanici (...Saragolla di Tolfa)
- 15 Cereali Minori



VALORIZZAZIONE TERRITORIALE: Tipologia delle osservazioni

- Lavoro di screening su file spiga
- Confronti varietali parcellari in blocchi randomizzati
- Osservazioni materiali in parcelloni
- Verifiche dei materiali più interessanti in ambienti territoriali dedicati
- Valutazioni quali/quantitative delle cultivar in osservazione



IL PROGETTO: Confronti Varietali 21/22 – particolare di alcuni aspetti dei rilievi

Nome varietà	Fittezza 0-9	Spigatura data	Altezza pianta cm	Peso hl kg/hl	Spighe per m ² n°	Prod kg/ha 13% di Umid.	Prod Valore Indice
TI1-SEL 1	9	04-mag		79,9		2428	78
TI2-SEL 3	9	30-apr		80,35		2124	69
TI3-SEL 6	9	7/5		79,32		2293	74
TI4-SEL 8B	8	05-mag		79,48		2099	68
TI5-SEL 12 A	9	30-apr	147,8	83,05	311	2478	80
TI5-SEL 12 B	8	30-apr	131,6	80,35	301	2248	73
TI6-SEL 5 CARDAR	9	30/4	132	81,93	585	3338	108
TI7-SEL 27 CARDAR	9	12/4	105	74,10	394	4956	160
TI8-SEL 27 CARD SPIG	8	16-apr	155,2	70,05	322	4349	141
TI9-SEL 25 CARDAR	8	13/4	111	73,88	301	4628	150
MEDIA						3094	100
TU1-MANZIANA	8	29/4	131	77,70	258	2133	81
TU2-SARAG TOLFA A	7	29/4	139	80,80	258	2975	113
TU2-SARAG TOLFA B	8	26-apr		79,45		3141	119
TU5-SEL 44	5	1/5	132	77,00	252	2107	80
TU6-SEL LAZIO	7	22/4	82	79,03	269	2795	106
MEDIA						2630	100

SCELTA VARIETALE: Semina manuale delle file spiga



SCELTA VARIETALE: Particolari delle linee a controllo 21/22



SCELTA VARIETALE: Operazioni manuali di raccolta delle file spiga 21/22



SCELTA VARIETALE: Microtrebbiatura materiali file spiga



SCELTA VARIETALE: Prove 22/23



SCELTA VARIETALE: differenti capacità di resistenza alle malattie



SCELTA VARIETALE: Prove 22/23 – Estensione territoriale dei materiali in osservazione

Università Agraria di Tolfa



SCELTA VARIETALE: Prove 22/23

Estensione territoriale dei materiali in osservazione



Università Agraria di Allumiere



Università Agraria di Tolfa

VALORIZZAZIONE TERRITORIALE: VERIFICHE QUALITATIVE



**I.I.S.S.
"V. CARDARELLI"
SEZIONE DI AGRARIA**

FARINA DI GRANO TENERO

TIPO 1

Macinata a Pietra

Queste farine, macinate a pietra, provengono dalla raccolta di cereali tradizionali in sperimentazione e osservazione presso i campi controllati e gestiti dalla Sezione di Agraria.

Indice W 190

La farina di tipo 1 è una farina di grano tenero meno raffinata rispetto alle più comuni farine 00 e 0. Contiene una maggiore percentuale di crusca e di germe del grano ricco di vitamine, sali minerali e aminoacidi.

Ideale per dolci, pasta fatta in casa, pizza avendo cura di aumentare l'idratazione degli impasti.

Conservare in luogo fresco e asciutto. Contiene glutine.

1 Kg e

GRANO ITALIANO



VALORIZZAZIONE TERRITORIALE: VERIFICHE QUALITATIVE



Questa pasta è ottenuta da Timilie e Turanici provenienti dalla raccolta di cereali tradizionali in sperimentazione e osservazione presso i campi controllati e gestiti dalla Sezione di Agraria.



Timilie e Turanici, grani antichissimi, sono presenti in Italia da tempo immemorabile. Testimonianze di coltivazione sono presenti in documenti risalenti alle epoche romane e medioevali.

Proteine sulla s.s. 17%

Tempo di cottura:
7 - 8 minuti

Processo di essiccazione tradizionale a bassa temperatura attraverso l'estrusione di semole macinate a pietra e trafilatura al bronzo

IL PROGETTO: PROSSIMI PASSI

- Prosecuzione dello studio sui materiali
- Trasferimento ampio sul territorio
- Verifiche qualitative sistematiche
- Studio per una possibile creazione di una filiera di produzione e mantenimento dei materiali individuati (molino a pietra, strutture dedicate di stoccaggio, coinvolgimento delle figure economiche dedicate – forni tradizionali, pasticcerie, agriturismi, strutture di ristorazione, comunità locali di consumatori
- Potenziamento delle collaborazioni

..... Di colpo ci affacciamo su uno dei paesaggi più straordinari che io abbia mai visto, Tutto è grano – ovunque verde e morbido, che corre su e giù a perdita d'occhio, splendente nel verde primaverile, senza neanche una casa.....

D.H. Lawrence “ Viaggio in etruria “ – aprile 1927

Descrizione della valle di S. Savino - Tarquinia



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



MAREMMA
ETRUSCA E
MONTI DELLA TOLFA

BIODISTRETTO



I.I.S.S.
"V. CARDARELLI"
SEZIONE DI AGRARIA

ARSIAL



Odoardo Basili – o.basili@studiocerere.it