

LE VARIETÀ DA CONSERVAZIONE DI FRUMENTO, MAIS E SPECIE ORTICOLE DEL PIEMONTE

I risultati
del Progetto
GERMONTE 3
(2021/2022)





Autori

Paola Migliorini e Sandra Spagnolo

Layout e grafica

Mattia Dedominici

Creative Printed in Italia, Maggio 2022



Si ringraziano

Nadia Ansaldi, Carlo Arcostanzo, Stefano Dolzan, Giovanni Faggio, Luca Ferrero, Carlo Gaddo, Ezio Portis, Massimiliano Spigolon, Alieksei Taran, Matteo Zappino, Chiara Flora Bassignana e tutti gli agricoltori, ricercatori e appassionati che ogni anno si dedicano alla coltivazione e conservazione delle varietà locali.

Realizzato con il contributo dei fondi Piano Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020
della Regione Piemonte

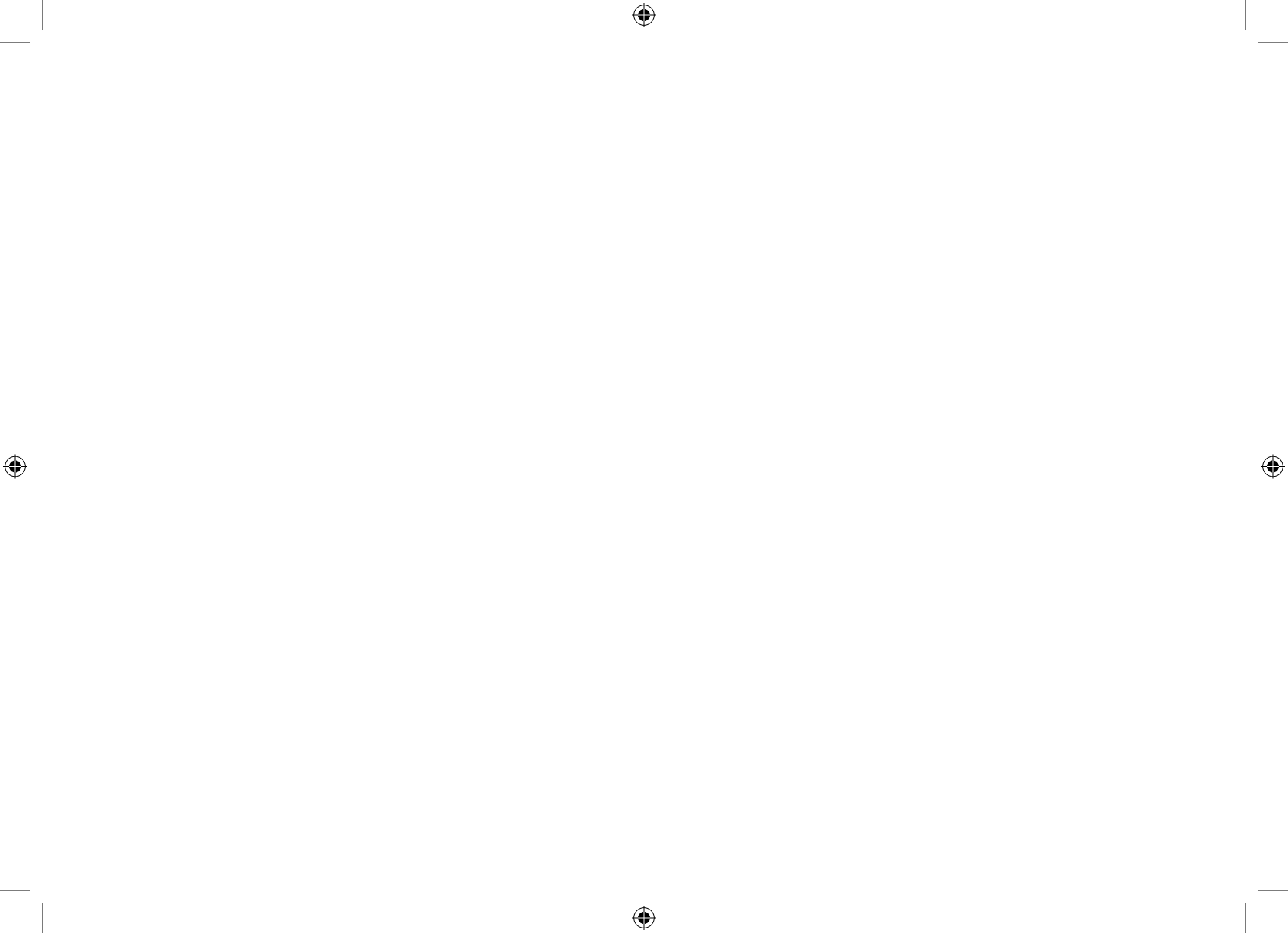
Foto

Copertina, pagg 6, 7, 8, 12, 16, 19, 20, 21, 65, 80, 92, 94 P. Migliorini | pag 13, 23, 44, 49 S. Spagnolo | pag 24 Marcello Marengo | pag 26 foto granella Unisg, foto spighe S. Spagnolo | da pag 28 a pag 42 Marcello Marengo | pag 50 Associazione antichi mais piemontesi | pag 52 archivio AIAB in Piemonte | pag 54 foto sx Associazione antichi mais piemontesi, foto dx archivio AIAB in Piemonte | pag 56 foto spighe e granella Associazione antichi mais piemontesi, foto spiga fondo azzurro archivio Aiab in Piemonte | pag 58 Associazione antichi mais piemontesi | pag 60 foto sx Associazione antichi mais piemontesi, foto dx archivio AIAB in Piemonte | pag 62 archivio AIAB in Piemonte | pag 66, 68 70 archivio DISAFA | pag 72 archivio AIAB in Piemonte | pag 74, 76 archivio DISAFA | pag 78 Mulino Valsusa | pag 79 Associazione antichi mais piemontesi | pag 82 Agridelta | pag 84 Cascina Braman | pag 86 Cascina delle Grazie | pag 88 Franco Andrea | pag 90 Il Girasole | pag 96 La Tadea | pag 98 Mulino Valsusa | pag 100 Ostenga Organics | pag 102 Reale Pier Amos | pag 108 019 Mulino Valsusa



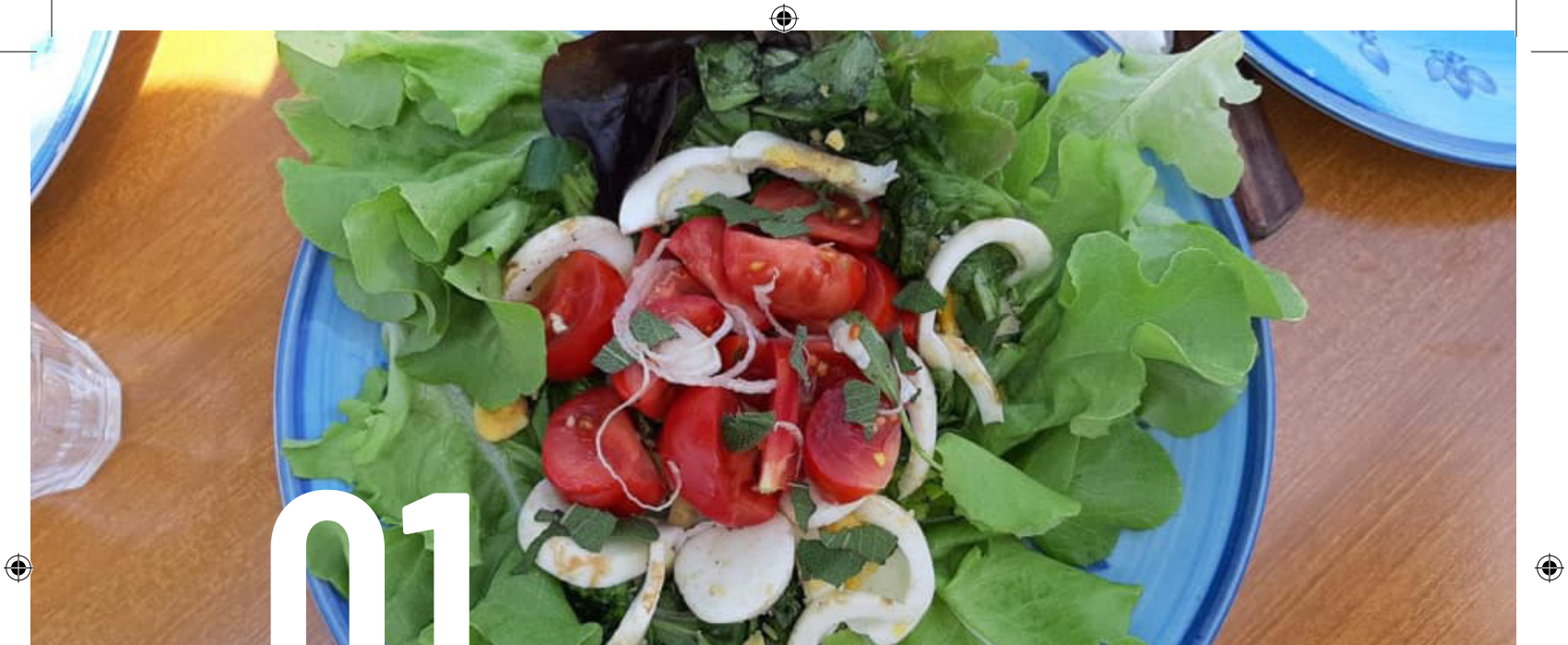
Le varietà da conservazione di frumento, mais e specie orticole del Piemonte

I risultati del Progetto GERMONTÉ 3
(2021/2022)



Indice

▲ 01. Il progetto Germonte 3	6
▲ 02. La biodiversità agricola	16
▲ 03. Le varietà da conservazione di frumento, mais e specie orticole del Piemonte	20
▲ 04. I produttori che hanno partecipato	78
▲ La mappa	104
▲ Bibliografia	106

A top-down photograph of a fresh salad served on a blue ceramic plate. The salad consists of various green leafy vegetables, including lettuce and arugula, topped with sliced red cherry tomatoes, quartered hard-boiled eggs, and thin slices of white onion. Small green herbs are scattered throughout. The plate is set on a light brown wooden table. In the background, parts of other blue plates and a glass are visible.

01. Il progetto

Il progetto denominato GERMONTE “Recupero, caratterizzazione e conservazione ex-situ del Germoplasma di specie e varietà locali del Piemonte” nasce nel 2017 ed è alla sua terza edizione. Il progetto GERMONTE 3 (2021/22) prevede la realizzazione di attività divulgative volte a diffondere i valori della biodiversità e a valorizzare le piccole realtà produttive che, anche attraverso la conservazione delle varietà locali, contribuiscono alla tutela del territorio rurale.





Obiettivi e azioni

Progetto finanziato dalla Regione Piemonte nel 2018 nell'ambito della legge 194/2015 Fondo per la biodiversità (art.10).

Responsabile del progetto:

Prof.ssa Paola Migliorini -

Università di Scienze Gastronomiche.

Obiettivi generali

Il progetto ha i seguenti obiettivi generali:

- ▲ animazione della Rete regionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare;
- ▲ valorizzazione e divulgazione delle risorse genetiche locali delle specie di frumento, mais e orticole;
- ▲ sensibilizzazione delle nuove generazioni alla tutela dell'agrobiodiversità.

Obiettivi specifici

- ▲ coltivazione delle varietà oggetto di studio e rigenerazione della semente;
- ▲ divulgazione delle conoscenze sulla coltivazione e consumo delle risorse genetiche prese in esame;
- ▲ diffusione delle conoscenze su un'alimentazione sana e rispettosa dell'ambiente;
- ▲ divulgazione sui vantaggi derivanti dall'adozione di pratiche agricole a basso impatto ambientale;
- ▲ riscoperta della tradizioni, della cultura e dei sapori tipici dell'area di produzione dei prodotti agricoli;
- ▲ sensibilizzazione sull'importanza della corretta gestione di tutte le fasi di una corretta filiera di produzione, volta alla salvaguardia dell'ambiente, alla tutela della biodiversità, alla salubrità del cibo;
- ▲ diffusione e scambi di informazioni sulle diverse esperienze;
- ▲ valorizzazione delle piccole realtà produttive che contribuiscono anche alla tutela del territorio rurale.

Le azioni

Le azioni svolte nell'ambito del progetto prevedono la realizzazione delle seguenti attività:

- ▲ coordinamento e animazione della rete regionale di coltivatori di varietà locali piemontesi;
- ▲ allestimento di campi catalogo e di conservazione del seme delle varietà;
- ▲ realizzazione di incontri divulgativi e tecnici;
- ▲ stesura di una pubblicazione e un video sulle risorse genetiche prese in esame;
- ▲ realizzazione di un ciclo di lezioni presso le scuole superiori in materia di agrobiodiversità;
- ▲ realizzazione di un convegno volto a celebrare la giornata della biodiversità di interesse agricolo ed alimentare e ad animare la Rete regionale della biodiversità.

DURATA

Dal 1 marzo 2021 al 30 aprile 2022.

Risultati

10

Campi catalogo/
conservazione

11

Incontri tecnici/
divulgativi

10

Lezioni presso
le scuole secondarie
di Torino e provincia

1

Evento pubblico:
Giornata Nazionale
della Biodiversità

1

Pubblicazione

4

Video divulgativi








Germoplasma del Piemonte: valorizzazione attraverso la comunicazione

Incontri in campo 2021

Varietà locali di frumento, mais e orticole

INCONTRI CON PRODUTTORI, TECNICI,
TRASFORMATORI, RICERCATORI E
CONSUMATORI



Visite ai campi catalogo e di conservazione di varietà locali di frumento, mais e orticole.

UNISG (capofila), UNITO, AIAAB in Piemonte, Associazione Antichi Masi Piemontesi, ASCI e Soc. Agricola Il Girasole portano avanti attività di conservazione del germoplasma on farm e sperimentali di coltivazione di varietà tradizionali di cereali (frumento e mais) e orticole nell'ottica di sviluppare filiere locali per produzioni di qualità che coinvolgano produttori, tecnici, ricercatori, trasformatori e consumatori. Le attività divulgative sono volte a diffondere i valori della biodiversità e a valorizzare le piccole realtà produttive che, anche attraverso la conservazione delle varietà locali, contribuiscono alla tutela del territorio rurale. Gli incontri hanno lo scopo di condividere e diffondere le conoscenze sulle risorse genetiche, sulla conservazione delle sementi, sulla trasformazione e l'utilizzo gastronomico, saranno inoltre l'occasione per confrontarsi su agricoltura biologica e agroecologia.

CALENDARIO DEGLI INCONTRI

Giovedì 3 Giugno, Ponzano Monferrato (AL) Ore 10:00 - Soc. Agricola Il Girasole. Varietà locali di **frumento**. Buffet degustazione.

Giovedì 17 Giugno, Bruzolo (TO) Ore 15:00 - Mulino Valsusa. Varietà locali di **frumento**. Buffet degustazione.

Sabato 19 Giugno, Osasco (TO) Ore 15:30 - Azienda Agricola IIS Prever. Varietà locali di **frumento**.

Domenica 4 Luglio, Fr. Confreria (CN) Ore 10:00 - Il Papavero Rosso. Varietà locali di **frumento**. Buffet degustazione.

Sabato 17 Luglio, Pianezza (TO) Ore 16:00 - Azienda Agricola l'Altromercato. Varietà locali di **pomodoro**.

Lunedì 26 Luglio, Pollenzo (CN) Ore 18:00 - Orto UNISG. Varietà locali di **ortaggi**.

Giovedì 5 Agosto, Prialormo (TO) Ore 15:00 - Azienda Agricola Cascina delle Grazie. Varietà locali di **mais**.

Domenica 8 Agosto, Avigliana (TO) Ore 15:00 - Azienda Agricola Marcello Drago. Varietà locali di **mais**.

Venerdì 3 Settembre, Bollengo (TO) Ore 15:00 - Azienda Agricola Andrea Franco. Varietà locali di **mais**.

Giovedì 9 Settembre, Chieri (TO) Ore 15:00 - Azienda Agricola Riccardo Assi. Varietà locali di **mais**.

La partecipazione è gratuita, previa prenotazione obbligatoria online: QUI
Per info Sandra Spagnolo (s.spagnolo@aiab.it - 348.4041026)
 Norme e Sicurezza Covid-19: gli incontri e le degustazioni si svolgeranno secondo i termini di legge per la sicurezza Covid-19. Ogni partecipante deve avere la mascherina e un gel igienizzante.
 Attività realizzate nell'ambito del progetto **Corrente 3** finanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola finanziato grazie al fondo previsto dalla L. 194/2015.



Attività realizzate nell'ambito del progetto **Corrente 3** finanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola finanziato grazie al fondo previsto dalla L. 194/2015.








Germoplasma del Piemonte: valorizzazione attraverso la comunicazione

Incontri in campo 2021

Varietà orticole da conservazione Venerdì 23 luglio, Pollenzo (CN)

INCONTRI CON PRODUTTORI, TECNICI,
TRASFORMATORI, RICERCATORI E
CONSUMATORI



Visite ai campi catalogo e di conservazione di varietà locali di frumento, mais e orticole.

Il progetto **Corrente 3** ha tra gli obiettivi quello di valorizzare e far conoscere le realtà locali che operano per la conservazione in situ di varietà tradizionali. Gli incontri in campo hanno inoltre lo scopo di favorire ed incentivare lo scambio di conoscenze sulle risorse genetiche coinvolgendo i diversi attori della filiera. Durante le visite alle realtà locali, ci si confronterà, quindi, sulle caratteristiche delle varietà per aumentare la conoscenza sulle risorse genetiche coltivate, su pratiche agricole a basso impatto ambientale, sulla selezione e conservazione del seme.

Programma

ore 17:30: ritrovo presso Piazza Vittorio Emanuele di Pollenzo (fontana);

ore 18:00: accoglienza e presentazione dell'**Orto Educativo di UNISG** a cura di Aleksej Taran;

ore 18:30: visita alle parcelle di **varietà orticole da conservazione** (pisello di Casalborgone, peperone Cuneo-Trotola, peperone quadrato di Carmagnola, peperone corno di Carmagnola, fagiolo bianco di Bagnasco, porro lungo di Cervere, cardo Gobbo di Nizza Monferrato, sedano dorato di Asti) e della **Casa della Biodiversità**, a cura di Paola Migliorini e Sandra Spagnolo. Quest'ultima è una piccola banca del germoplasma che raccoglie circa 90 varietà locali di specie di frumento tenero (*Triticum aestivum*) e altri cereali autunno vernini, in collaborazione con **AIAAB in Piemonte**. Ogni anno questi semi vengono coltivati in un campo dimostrativo a parcelle, mietute e trebbiate, selezionate, pulite, messe sottovuoto e conservate in freezer.

<https://www.unisg.it/campusorti-ecologici/>
<https://www.unisg.it/ricerca/germone-3/>

La partecipazione è gratuita, previa prenotazione **obbligatoria online: QUI**
 Per info Sandra Spagnolo: s.spagnolo@aiab.it



Norme e Sicurezza Covid-19: gli incontri e le degustazioni si svolgeranno secondo i termini di legge per la sicurezza Covid-19. Ogni partecipante deve avere la mascherina e un gel igienizzante.
 Attività realizzate nell'ambito del progetto **Corrente 3** finanziato dalla Regione Piemonte nell'ambito del Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola finanziato grazie al fondo previsto dalla L. 194/2015.

Il progetto GERMONTÉ 3 ha lo scopo di valorizzare il patrimonio genetico da conservazione delle specie di frumento, mais e orticole.

Come riporta il Trattato internazionale legalmente vincolante per le risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura (ITPGRFA) gli obiettivi sono la conservazione e l'uso sostenibile di tutte le risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura e la condivisione equa dei benefici derivanti dal loro utilizzo, in armonia con la Convenzione sulla Diversità Biologica, per l'agricoltura sostenibile e la sicurezza alimentare. I semi di queste varietà da conservazione sono un patrimonio pubblico, della collettività, tramandato dalle comunità precedenti e possono essere anche risorse da cui partire per selezionare nuove varietà che meglio rispondano alle esigenze pedoclimatiche attuali così come gastronomiche e salutistiche.

Come è sempre stato, anche in Piemonte sono gli agricoltori a custodire e a



tramandare questi patrimoni genetici attraverso i semi a cui sono legati da un rapporto identitario fortissimo. Le Associazioni dei produttori custodi svolgono sul territorio regionale una attività di rete e valorizzazione, sono formate da poche aziende familiari che coltivano e si auto producono le sementi attraverso una meritoria e semplice attività di selezione basata sul fenotipo.

D'altra parte gli Enti di ricerca (pubblici e privati) hanno le competenze scientifiche e le infrastrutture per le attività di selezione e conservazione formale, basate sul genotipo ed ex-situ ma risultano distanti e poco accessibili ai coltivatori.

Ecco che un progetto come questo ha il valore aggiunto di mettere in connessione diretta e virtuosa questi due approcci entrambi necessari per la salvaguardia di risorse immensamente utili e ancora a rischio di estinzione.

E' dunque urgente consolidare con prossimi progetti da parte delle istituzioni

pubbliche le attività per la conservazione, disseminazione e valorizzazione di queste sementi, mettendole a disposizione della collettività, dei coltivatori e delle comunità del cibo.



I Partner

UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE

Il gruppo di ricerca in Agroecologia dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo porta avanti attività di ricerca scientifica, formazione e terza missione sul miglioramento genetico partecipativo ed evolutivo di varietà locali di cereali invernali e primaverili, ortaggi e legumi.

www.unisg.it

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Il gruppo di ricerca del DISAFA si occupa da più di 25 anni della collezione, caratterizzazione e conservazione di risorse genetiche di specie di interesse agrario, in particolare coordinando e svolgendo attività nell'ambito di progetti sementieri, che hanno consentito di caratterizzare sotto il profilo morfologico-produttivo e mediante tecniche di analisi del DNA un ampio numero di ecotipi presenti in coltivazione in Piemonte.

ASSOCIAZIONE ITALIANA PER L'AGRICOLTURA BIOLOGICA IN PIEMONTE

AIAB in Piemonte promuove l'agricoltura biologica e la biodiversità realizzando collaborazioni e progetti di ricerca su conservazione in situ ed ex situ di varietà locali di cereali e orticole e miglioramento genetico partecipativo; svolge inoltre attività di assistenza tecnica, formazione e divulgazione. www.aiabinpiemonte.it

ASSOCIAZIONE ANTICHI MAIS PIEMONTESI

L'associazione, nata nel 2004, diffonde i valori della biodiversità e del territorio rurale e valorizza le piccole realtà produttive attraverso la coltivazione e la conservazione delle sette varietà di mais piemontesi iscritte nel Registro delle varietà da conservazione.

ASSOCIAZIONE DI SOLIDARIETÀ PER LA CAMPAGNA ITALIANA (A.S.C.I.)

L'ASCI, nata nel 1996, sostiene la biodiversità agricola e l'agricoltura contadina con conduzione agroecologica; è impegnata nella divulgazione, nella formazione, nella ricerca e nella conservazione di risorse fitogenetiche in situ ed ex situ.

www.asci.com

SOCIETÀ AGRICOLA IL GIRASOLE S.S.

La Società Agricola il Girasole S.S. coltiva una superficie di 75 ettari nel Monferrato e dal 2017 ha iscritto al registro in conservazione sei varietà di frumento: Autonomia B, Ardito, Fiorello, Jacometti 49, Gentilrosso 48 e Virgilio.



La biodiversità e gli ecosistemi sono le fondamenta stesse dell'esistenza umana e contribuiscono al benessere umano in tre modi fondamentali: attraverso la produzione di beni (cibo, fibre, acqua, aria, medicinali e spazi ricreativi); prestazione di servizi (culturali, religiosi, estetici e spirituali); e i processi che bilanciano e regolano quanto sopra (impollinazione, prevenzione dell'erosione del suolo, controllo del microclima e ciclo e trasferimento dei nutrienti).

La biodiversità culturale e naturale è alla base dell'agrobiodiversità, che è preservata, come l'alimentazione e la salute, dalle pratiche agricole tradizionali e dalle identità culturali. Queste pratiche fanno anche un uso sostenibile a lungo termine delle risorse naturali e dell'ambiente, aumentando la produttività e garantendo la sicurezza e la sovranità alimentare.

Tuttavia, la biodiversità e l'agrobiodiversità sono in uno stato di declino in tutto il mondo. I fattori chiave che contribuiscono alla perdita di biodiversità comprendono l'agricoltura, la pesca e le pratiche forestali non sostenibili che portano, tra l'altro, al consumo di risorse naturali, alla perdita e frammentazione dell'habitat, al deterioramento del suolo, all'inquinamento idrico e atmosferico e all'inquinamento genetico. Inoltre, il cambiamento climatico globale minaccia la biodiversità alterando gli habitat e modificando gli equilibri delle specie chiave, mentre lo spettro ristretto di prodotti scambiati dall'agricoltura, dalla silvicoltura e dalla pesca rende gli ecosistemi sempre più vulnerabili.

Quando si parla di risorse genetiche per l'alimentazione e l'agricoltura (GRFA), ci si riferisce alla biodiversità creata dall'uomo. È quindi necessario ricordare che sono parte integrante dell'identità culturale delle persone. Dato che forniscono la maggior parte del cibo per il consumo umano, sono fondamentali per la creazione di un'agricoltura sostenibile e della sicurezza alimentare. Eppure li stiamo perdendo a un ritmo allarmante. Si stima che, da quando l'agricoltura iniziò a svilupparsi, circa 15.000 anni fa, circa 10.000 specie siano state utilizzate per l'alimentazione umana. Attualmente non più di 120 specie coltivate forniscono il 90% del cibo umano fornito dalle piante e solo quattro specie vegetali (patate, riso, mais e grano) e tre specie animali (bovini, suini e polli) forniscono più del 50% di tutto cibo umano.

Il modo migliore per conservare le piante coltivate tradizionali e gli animali allevati è utilizzarle. È interessante notare che la causa principale della perdita di GRFA sembrerebbe essere il sottoutilizzo rispetto

al sovrasfruttamento. Data l'elevata interdipendenza dei paesi dal GRFA, la cooperazione internazionale in questo settore non è un'opzione ma un must.

Questa cooperazione ha portato a negoziati intergovernativi e all'adozione del Trattato internazionale legalmente vincolante per le risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura (ITPGRFA). Gli obiettivi dell'ITPGRFA sono la conservazione e l'uso sostenibile di tutte le risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura e la condivisione equa dei benefici derivanti dal loro utilizzo, in armonia con la Convenzione sulla Diversità Biologica,



per l'agricoltura sostenibile e la sicurezza alimentare. Le colture sottoutilizzate tengono conto dell'impegno a diversificare i sistemi agricoli, creare agroecosistemi resilienti, diversificare le diete e creare catene del valore dinamiche economicamente valide per usi alimentari e non alimentari.

Due importanti metodi di conservazione possono essere identificati come pratiche in situ (o in azienda) ed ex situ. Il primo si svolge in condizioni che consentano un naturale e continuo processo di evoluzione e coadattamento attraverso la coltivazione o l'allevamento, mentre il secondo comporta un processo di tutela delle specie minacciate e delle risorse genetiche (varietà vegetali e razze animali) al di fuori del loro habitat naturale, ad esempio conservando i semi in una banca di germoplasma. Tutte le azioni dovrebbero essere pianificate e attuate su una scala determinata da criteri ecologici e sociali con particolare attenzione alle aree densamente popolate e alle aree naturali protette.





03.

**Le varietà da conservazione
di frumento, mais e specie
orticole del Piemonte**

Una varietà locale è un ecotipo regionale addomesticato, una varietà tradizionale adattata nel tempo a livello locale all'ambiente naturale e culturale agricolo. Si tratta di una popolazione dinamica che ha origine storica, distinta identità e mancanza di miglioramento genetico formale. Ad inizio Novecento, in Italia, erano coltivate moltissime varietà adattatesi nel tempo alle molteplici differenziazioni territoriali. Lo sviluppo tecnologico e l'industrializzazione comportarono un sempre maggiore utilizzo di varietà migliorate, geneticamente più uniformi, e nei territori vocati all'agricoltura intensiva le varietà locali furono presto sostituite da quelle ritenute più produttive.



Frumento

Nel corso del '900, il miglioramento genetico del frumento si è concentrato su una maggiore produttività e omogeneità con granella ad elevato contenuto proteico. Per raggiungere questi obiettivi si è abbandonata la tradizionale selezione per adattamento specifico focalizzandosi su poche varietà adattabili su larga scala (Ceccarelli, 2016), passando dalla scelta delle sementi migliori per ciascun ambiente alla modificazione con input esterni dell'ambiente per soddisfare le esigenze di poche varietà. L'utilizzo massiccio di sementi moderne ha comportato una graduale trasformazione della cerealicoltura italiana, si ritiene che al termine dell'800 esistessero più di 400 varietà di grano, mentre un secolo dopo, nel 1996 solo 8 varietà di grano duro rappresentavano l'80% del seme coltivato (Mipaaf, 2008).

Le varietà locali e tradizionali di frumento sono molto alte, meno produttive rispetto

alle varietà moderne, non sono omogenee né regolari, con contenuto di proteine variabile nel chicco, ma con glutine debole (con meno gliadina e glutenine, le proteine che rendono l'impasto molto elastico e di pronta lievitazione). Le farine di tali varietà non sono adatte per le lavorazioni industriali che richiedono frumenti "di forza", e migliori risultati si ottengono se macinate con pietra naturale (farina di tipo 2), con interessanti risultati dal punto di vista qualitativo (sensoriale e funzionale) e producono ottimo pane con l'uso di pasta madre. Sono interessanti per la tutela e la valorizzazione della biodiversità, delle catene di produzione e consumo locali, dei piccoli produttori e del patrimonio storico/culturale/sociale. Oggi spesso si parla di "grani antichi", definizione non corretta. Meglio sarebbe parlare di varietà da conservazione/tradizionali/locali. In particolare le varietà si possono così classificare: vecchie varietà, selezionate prima del 1945; varietà intermedie, selezionate tra il 1950 e il 1985; varietà moderne, selezionate a partire dal 1988.

CONSERVAZIONE IN-SITU

La coltivazione di varietà non moderne di frumento tenero si è diffusa sul territorio regionale ed è stata possibile grazie agli agricoltori custodi di queste varietà che nei decenni hanno conservato e coltivato varietà locali.

CONSERVAZIONE EX SITU IN PIEMONTE

Attualmente presso la Casa della Biodiversità Piemontese dell'Università di Scienze Gastronomiche sono conservati lotti di seme di circa 60 varietà di frumento. Il seme viene selezionato, catalogato e mantenuto in sacchetti in polietilene. La conservazione viene effettuata in celle frigo a una temperatura costante. Presso l'azienda agricola Il Girasole sono conservati i semi delle varietà da conservazione Ardito, Autonomia B, Fiorello, Gentil Rosso, Giacometti 49, Virgilio e Miracolo in una cella frigo alla temperatura costante di 5°C.





Ardito



SPECIE BOTANICA

Triticum aestivum L. emend. Fiori et Paol.



GENEALOGIA

(Rieti x Wihelmina Tarwe) x Akakomugi



CENNI STORICI

L'ibrido ottenuto dall'incrocio Rieti x Wihelmina Tarwe era molto produttivo ma assai tardivo, per questo nel 1913 N. Strampelli lo reincrociò con un frumento giapponese molto precoce e di taglia bassa ottenendo un frumento precoce e produttivo. Negli anni '20 e '30 del 1900 la coltivazione della varietà Ardito si diffuse nelle pianure del centro nord.



SITUAZIONE ATTUALE

La varietà Ardito è stata iscritta nel Registro delle Varietà da Conservazione della Regione Piemonte nel 2018. Responsabili del mantenimento in purezza della varietà sono Società Agricola Il Girasole e Arcoiris srl. Presso la "Casa della biodiversità diffusa" di UNISG è conservato un lotto di seme della varietà Ardito.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Resistenza al freddo: elevata
 Accestimento (numero di culmi per pianta): buono
 Maturazione: precoce
 Resistenza all'allettamento: elevata
 Sensibilità ai patogeni: buona resistenza alle principali patologie
 Dose semina: 180 kg/Ha
 Ambiente di coltivazione: varietà esigente per quanto riguarda le caratteristiche del terreno, è infatti maggiormente indicato per la coltivazione in pianure fertili.



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Portamento: eretto
 Epoca di emergenza della spiga: precoce
 Altezza della pianta a maturità (compresa spiga): media (90 cm)
 Forma della spiga vista di profilo: fusiforme
 Densità della spiga: compatta
 Lunghezza della spiga (escluse ariste e barbe): lunga (7,8 cm)
 Grado aristatura: aristata
 Colore spiga: bianca
 Colore seme: rossiccio
 Tipo di sviluppo: invernale



Autonomia b



SPECIE BOTANICA

Triticum aestivum L. emend. Fiori et Paol.



GENEALOGIA

Frassineto 405 x Mentana



CENNI STORICI

Varietà ottenuta da Marco Michahelles e diffusa in coltura nel 1938. Inizialmente nominato Autarchia, fu ribattezzato Autonomia nel 1946. I due tipi, A e B, si riferiscono alla taglia della pianta. La superficie coltivata con Autonomia era prevalentemente situata nei territori delle regioni del centro sud.



SITUAZIONE ATTUALE

La varietà Autonomia B è stata iscritta nel Registro delle Varietà da Conservazione della Regione Piemonte nel 2018. Responsabili del mantenimento in purezza della varietà sono Società Agricola Il Girasole e Arcoiris srl. Presso la "Casa della biodiversità diffusa" di UNISG è conservato un lotto di seme della varietà Autonomia B.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Resistenza al freddo: elevata

Accestimento (numero di culmi per pianta): buono

Maturazione: medio/precocce

Resistenza all'allettamento: buona

Sensibilità ai patogeni: buona resistenza alle principali patologie

Dose semina: 180 kg/Ha

Ambiente di coltivazione: varietà abbastanza rustica, si adatta alla coltivazione anche in terreni poco fertili di pianura e bassa collina.



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Portamento: eretto

Epoca di emergenza della spiga: medio/precocce

Altezza della pianta a maturità (compresa spiga): media (100 cm)

Forma della spiga vista di profilo: fusiforme

Densità della spiga: lassa

Lunghezza della spiga (escluse ariste e barbe): lunga (7,8 cm)

Grado aristatura: mutico

Colore spiga: chiara

Colore seme: rossiccio

Tipo di sviluppo: invernale



ALTRO

Presenta buone caratteristiche molitorie.



Cologna lunga



SPECIE BOTANICA

Triticum aestivum L. emend. Fiori et Paol.



GENEALOGIA

Selezione di Cologna



CENNI STORICI

A partire dalla popolazione Cologna, diffusamente coltivata in Veneto, furono selezionate popolazioni locali nei diversi territori. A partire da Cologna Veneta, Todaro selezionò alcune varietà, tra queste ebbe particolare diffusione Cologna 12. Tra il 1900 e il 1930 le selezioni Todaro ebbero grande diffusione in tutti i territori del Nord Italia.



SITUAZIONE ATTUALE

Cologna Lunga è stato iscritto all'Anagrafe nazionale della agrobiodiversità di interesse agricolo e alimentare. Presso la "Casa della biodiversità diffusa" di UNISG è conservato un lotto di seme di Cologna Lunga.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Resistenza al freddo: elevata
 Accestimento (numero di culmi per pianta): medio
 Maturazione: media
 Resistenza all'allettamento: elevata
 Sensibilità ai patogeni: buona resistenza alle principali patologie
 Dose semina: 180 kg/Ha
 Ambiente di coltivazione: adatto a terreni mediamente fertili, prevalentemente in pianura.



CARATTERI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Portamento: eretto
 Epoca di emergenza della spiga: media
 Altezza della pianta a maturità (compresa spiga): alta (125 cm)
 Forma della spiga vista di profilo: fusiforme
 Densità della spiga: media
 Lunghezza della spiga (escluse ariste e barbe): lunga (9,6 cm)
 Grado aristatura: aristata
 Colore spiga: bianca
 Colore seme: rossiccio
 Tipo di sviluppo: invernale



Fiorello



SPECIE BOTANICA

Triticum aestivum L. emend. Fiori et Paol.



GENEALOGIA

Cologna 188 x Damiano Chiesa



CENNI STORICI

Varietà costituita presso l'Istituto di Allevamento Vegetale per la Cerealicoltura di Bologna con l'intento di unire in un'unica varietà i caratteri cariossidi di grande pezzatura di Cologna e la taglia più bassa e la precocità di Damiano. Fu diffusa in coltivazione nel 1947, nei territori dell'Italia Settentrionale.



SITUAZIONE ATTUALE

La varietà Fiorello è stata iscritta nel Registro delle Varietà da Conservazione della Regione Piemonte nel 2018. Responsabile del mantenimento in purezza della varietà è la Società Agricola Il Girasole. Presso la "Casa della biodiversità diffusa" di UNISG è conservato un lotto di seme della varietà Fiorello.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Resistenza al freddo: elevata

Accestimento (numero di culmi per pianta): buono

Maturazione: medio/precoce

Resistenza all'allettamento: buona

Sensibilità ai patogeni: buona resistenza alle principali patologie

Dose semina: 180 kg/Ha

Ambiente di coltivazione: terreni fertili e poco fertili di pianura e collina



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Portamento: eretto

Epoca di emergenza della spiga: medio/precoce

Altezza della pianta a maturità (compresa spiga): media (90 cm)

Forma della spiga vista di profilo: fusiforme

Densità della spiga: compatta

Lunghezza della spiga (escluse ariste e barbe): lunga (7,8 cm)

Grado aristatura: aristata

Colore spiga: rossiccia

Colore seme: rossiccio

Tipo di sviluppo: invernale



ALTRO

Considerata varietà con ottime caratteristiche molitorie, molto adatto alla panificazione e alla produzione di dolci.



Gentil rosso 48



SPECIE BOTANICA

Triticum aestivum L. emend. Fiori et Paol.



GENEALOGIA

Selezione della popolazione Gentil Rosso



CENNI STORICI

Le popolazioni di Gentil Rosso verso la metà del 1800 si diffusero in molte zone dell'Italia Centrale e Settentrionale. Da queste popolazioni furono selezionate varietà, alcune mutiche altre semiaristate, con caratteristiche leggermente differenti. Todaro selezionò il Gentil Rosso 48 più produttiva rispetto al Gentil Rosso. In Italia, all'inizio del 1900, il Gentil Rosso era largamente diffuso in tutte le regioni del centro nord.



SITUAZIONE ATTUALE

La varietà Gentilrosso è stata iscritta nel Registro delle Varietà da Conservazione della Regione Piemonte nel 2018. Responsabile del mantenimento in purezza della varietà è la Società Agricola Il Girasole. Presso la "Casa della biodiversità diffusa" di UNISG è conservato un lotto di seme della varietà Gentilrosso.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Resistenza al freddo: media
 Accestimento (numero di culmi per pianta): buono
 Maturazione: medio/tardiva
 Resistenza all'allettamento: media
 Sensibilità ai patogeni: buona resistenza alle principali patologie
 Dose semina: 180 kg/Ha
 Ambiente di coltivazione: in pianura fornisce buone rese, si adatta bene anche a zone di collina. In terreni troppo ricchi di sostanza organica è sensibile all'allettamento.



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Portamento: eretto
 Epoca di emergenza della spiga: medio/tardiva
 Altezza della pianta a maturità (compresa spiga): alta (130 cm)
 Forma della spiga vista di profilo: a bordi paralleli
 Densità della spiga: compatta
 Lunghezza della spiga (escluse ariste e barbe): lunga (7,8 cm)
 Grado di aristatura: semiaristato
 Colore spiga: rossiccio
 Colore seme: rossiccio
 Tipo di sviluppo: invernale



ALTRO

La farina ha ottime qualità panificatorie.



Jacometti 49



SPECIE BOTANICA

Triticum aestivum L. emend. Fiori et Paol.



GENEALOGIA

Selezione di una mutazione di Carme Jacometti.



CENNI STORICI

Giovanni Jacometti, negli anni '20 del novecento, lavorò presso il Podere Pignatelli di Villafranca Piemonte all'ottenimento di varietà di frumento tenero con migliori qualità panificatorie. Incrociò le varietà diffuse in coltura (Villaglori) con Manitoba importato dal Canada ottenendo, nel 1942, Carme Jacometti. Jacometti 49 è una selezione di una mutazione verificatesi in Carme Jacometti.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Resistenza al freddo: elevata
Accestimento (numero di culmi per pianta): medio
Maturazione: precoce
Resistenza all'allettamento: buono
Sensibilità ai patogeni: buona resistenza
alle principali patologie

Dose semina: 180 kg/Ha

Ambiente di coltivazione: pianura



CARATTERI FENOTIPICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Portamento: eretto

Epoca di emergenza della spiga: precoce

Altezza pianta (compresa spiga, ariste e barbe): bassa (70 cm)

Forma della spiga vista di profilo: clavata

Densità della spiga: compatta

Lunghezza della spiga (escluse ariste e barbe): corta (6 cm)

Aristatura: mutica

Colore spiga: chiara

Colore seme: rossiccio

Tipo di sviluppo: invernale



Noe'



SPECIE BOTANICA

Triticum aestivum L. emend. Fiori et Paol.



GENEALOGIA

Varietà locale



CENNI STORICI

Varietà arrivata in Piemonte dalla Francia agli inizi del 1900, conosciuta anche come grano blu o Bertone.

Tradizionalmente coltivata in zona collinare e montana tra i filari dei vigneti.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Resistenza al freddo: elevata

Accestimento (numero di culmi per pianta): buono

Maturazione: medio/tardiva

Resistenza all'allettamento: elevata

Sensibilità ai patogeni: buona resistenza alle principali patologie

Dose semina: 180 kg/Ha

Ambiente di coltivazione: collina/montagna



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Portamento: eretto

Epoca di emergenza della spiga: tardiva

Altezza della pianta a maturità (compresa spiga): alta (114 cm)

Forma della spiga vista di profilo: a bordi paralleli

Densità della spiga: compatta

Lunghezza della spiga (escluse ariste e barbe): lunga (7,8 cm)

Aristatura: mutica

Colore spiga: bianca

Colore seme: rossiccio

Tipo di sviluppo: invernale



Ovest



SPECIE BOTANICA

Triticum aestivum L. emend. Fiori et Paol.



GENEALOGIA

Est x Virgilio



CENNI STORICI

Costituito da Dionigi, univa le caratteristiche di adattabilità alle zone montane di Est alla produttività e taglia più contenuta di Virgilio, diffuso in coltivazione nel 1952.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Resistenza al freddo: elevata

Accestimento (numero di culmi per pianta): buono

Maturazione: medio/tardiva

Resistenza all'allettamento: elevata

Sensibilità ai patogeni: buona resistenza

alle principali patologie

Dose semina: 180 kg/Ha

Ambiente di coltivazione: adatto a terreni anche poco fertili di zone marginali di alta collina e montagna.



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Portamento: eretto

Epoca di emergenza della spiga: tardiva

Altezza della pianta a maturità (compresa spiga): alta (114 cm)

Forma della spiga vista di profilo: a bordi paralleli

Densità della spiga: compatta

Lunghezza della spiga (escluse ariste e barbe): lunga (7,8 cm)

Grado aristatura: mutica

Colore spiga: rossastro

Colore sede: rossiccio

Tipo di sviluppo: invernale



Precoce Piemonte



SPECIE BOTANICA

Triticum aestivum L. emend. Fiori et Paol.



GENEALOGIA

Varietà locale



CENNI STORICI

Varietà diffusa in coltivazione fino agli anni trenta del 1900 in particolare in Provincia di Torino, conosciuto anche come Ibrido Pignatelli. Alla fine degli anni trenta fu utilizzata da Jacometti per prove di miglioramento nell'incrocio Damiano x Precoce Piemonte.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Resistenza al freddo: elevata
 Accestimento (numero di culmi per pianta): medio/alta
 Maturazione: medio/tardiva
 Resistenza all'allettamento: elevata
 Sensibilità ai patogeni: sensibile alle ruggini
 Dose semina: 180 kg/Ha
 Ambiente di coltivazione: pianura/collina



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Portamento: eretto
 Epoca di emergenza della spiga: tardiva
 Altezza della pianta a maturità (compresa spiga): alta (117 cm)
 Forma della spiga vista di profilo: fusiforme
 Densità della spiga: lassa
 Lunghezza della spiga (escluse ariste e barbe): lunga (10 cm)
 Grado aristatura: mutica
 Colore spiga: colorata
 Colore seme: bianco
 Tipo di sviluppo: invernale



Rosso delle Langhe



SPECIE BOTANICA

Triticum aestivum L. emend. Fiori et Paol.



GENEALOGIA

Varietà locale



CENNI STORICI

Varietà diffusa in coltivazione fino agli anni trenta del 1900 nei territori tra Piemonte e Liguria.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Resistenza al freddo: elevata

Accestimento (numero di culmi per pianta): medio/alta

Maturazione: tardiva

Resistenza all'allettamento: media

Sensibilità ai patogeni: sensibile alle fusariosi

Dose semina: 180 kg/Ha

Ambiente di coltivazione: pianura/collina



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Portamento: eretto

Epoca di emergenza della spiga: tardiva

Altezza della pianta a maturità (compresa spiga): alta (132 cm)

Forma della spiga vista di profilo: fusiforme

Densità della spiga: lassa

Lunghezza della spiga (escluse ariste e barbe): lunga (7,4 cm)

Grado aristatura: aristata

Colore spiga: colorata

Colore seme: rossiccio

Tipo di sviluppo: invernale



ROSSO PIEMONTE

(*Triticum aestivum*)

COLLEZIONE AIAB UNISG

2017-2018

Rosso di Piemonte



SPECIE BOTANICA

Triticum aestivum L. emend. Fiori et Paol.



GENEALOGIA

Varietà locale



CENNI STORICI

Varietà diffusa in coltivazione fino agli anni trenta del 1900 nei territori del carmagnolese in provincia di Torino.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Resistenza al freddo: elevata
Accestimento (numero di culmi per pianta): medio
Maturazione: medio/tardiva
Resistenza all'allettamento: elevata
Sensibilità ai patogeni: sensibile alle fusariosi
Dose semina: 180 kg/Ha
Ambiente di coltivazione: pianura/collina



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Portamento: eretto
Epoca di emergenza della spiga: tardiva
Altezza della pianta a maturità (compresa spiga): alta (115 cm)
Forma della spiga vista di profilo: fusiforme
Densità della spiga: lassa
Lunghezza della spiga (escluse ariste e barbe): lunga (8,4 cm)
Grado aristatura: aristata
Colore spiga: colorata
Colore seme: rossiccio
Tipo di sviluppo: invernale



Villa Glori



SPECIE BOTANICA

Triticum aestivum L. emend. Fiori et Paol.



GENEALOGIA

Akagomughi x (Rieti x Wilhelmina Tarwe)



CENNI STORICI

Costituita da Strampelli nel 1913. Diffusa in coltura nel 1918 nelle pianure dell'Italia Settentrionale, fu coltivata in Italia tra il 1930 ed il 1945. Negli anni quaranta era diffusa in coltivazione in tutte le province della regione Piemonte.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Resistenza al freddo: elevata
 Accestimento (numero di culmi per pianta): buono
 Maturazione: medio/tardiva
 Resistenza all'allettamento: elevata
 Sensibilità ai patogeni: buona resistenza alle principali patologie
 Dose semina: 180 kg/Ha
 Ambiente di coltivazione: adatta alla coltivazione in terreni fertili, molto resistente all'allettamento.



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Portamento: eretto
 Epoca di emergenza della spiga: tardiva
 Altezza della pianta a maturità (compresa spiga): media (102 cm)
 Forma della spiga vista di profilo: clavata
 Densità della spiga: compatta
 Lunghezza della spiga (escluse ariste e barbe): media (5,5 cm)
 Grado aristatura: mutica
 Colore spiga: colorata
 Colore seme: rossiccio
 Tipo di sviluppo: invernale

Mais

Nel corso dei secoli, grazie al lavoro di selezione empirica portato avanti dai contadini nei diversi areali di produzione, si sono diversificate/evolute molte varietà locali di mais, distinguendosi per altezza, durata del ciclo, capacità di sfruttare al meglio la fertilità del suolo o, al contrario, di dare un prodotto apprezzabile seppur in condizioni avverse. Oggi rimangono pochi rappresentanti di quelle numerose varietà diffuse fino agli anni '50 del 1900, diversi tra loro in particolare per la forma ed il colore della spiga e della cariosside o per la lunghezza del ciclo.

Le varietà di mais a impollinazione libera sono caratterizzate da una grande variabilità genetica, il polline prodotto dall'infiorescenza maschile può volare a centinaia di metri prima di posarsi su un'infiorescenza femminile.

La conservazione delle varietà di mais è stata portata avanti da agricoltori e appassionati che le hanno preservate dalla scomparsa. Nel 2004 è nata l'Associazione Produttori Antichi Mais Piemontesi che porta avanti le attività di tutela e valorizzazione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE EX SITU

Un nucleo di semi viene selezionato, disidratato (fino al 5% di contenuto di acqua) e chiuso in sacchetti multistrato di alluminio e polietilene, termosaldati sotto vuoto. La conservazione viene effettuata in locali climatizzati alla temperatura di -18°C presso la Banca del Germoplasma istituita presso il DISAFA, Unità Genetica agraria, dell'Università di Torino.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE IN SITU

Le aziende agricole facenti parte dell'Associazione Produttori Antichi Mais Piemontesi realizzano ogni anno campi di conservazione in purezza delle sette varietà. Per mantenere le caratteristiche tipiche di ogni varietà e limitare l'impollinazione

incrociata con ibridi attuano modalità di isolamento nello spazio - distanziare di almeno 500 m due varietà di mais e servirsi di barriere naturali (bosco, ..) - e nel tempo (anticipare la semina per non fare coincidere i periodi di fioritura). Prima della fioritura, le piante fuori tipo o che manifestano malformazioni, malattie, scarso vigore vengono eliminate. A maturazione fisiologica le spighe vengono raccolte a mano per fare una scelta di quelle migliori, eliminando quelle ammuffite, rotte e fuori tipo. Per la risemina vengono poi scelti solo i semi della parte centrale delle spighe selezionate.





Nostrano dell'Isola di Quincinetto



SPECIE BOTANICA

Zea mays L.



CENNI STORICI

Il Nostrano dell'Isola era varietà diffusa fino agli anni '40 del novecento in tutto il Nord Italia grazie alla sua adattabilità ad una grande variabilità di condizioni ambientali. In Piemonte era largamente coltivato per la produzione di farina da polenta in particolar modo nelle zone del canavese.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vigoria della pianta: tardivo
Proterandria: buona
Inserzione della spiga: media
Robustezza dello stocco: media
Tenuta delle radici: stabile
Coltivabilità: media



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Caratteri morfologici descrittivi della varietà
Altezza pianta, pennacchio incluso: medio-alta
Portamento delle foglie: fortemente ricurve
Lunghezza spiga: lunga (24-28 cm)
Forma spiga: cilindro-conica
Numero di ranghi: variabile (12-16)
Tipo di cariosside: semivitreo e piccola
Colore della cariosside: arancio



CARATTERISTICHE TRASFORMATI

Ha ottime qualità organolettiche e molorie.
Oltre alla polenta, con la farina di nostrano dell'isolasi producono tradizionalmente le miasse, prodotto tipico di Quincinetto.
La farina è tendenzialmente dolce.



Pignoletto giallo o del torinese



SPECIE BOTANICA

Zea mays L.



CENNI STORICI

Varietà rostrata, tradizionalmente coltivata in tutto il Piemonte. Si è maggiormente diffusa nelle aree meno fertili delle valli torinesi.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vigoria della pianta: tardivo
Proterandria: buona
Inserzione della spiga: medio-alta
Robustezza dello stocco: media
Tenuta delle radici: stabile
Taglia: alta
Canopy: chiusa
Coltivabilità: media



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Altezza pianta, pennacchio incluso: medio-alta
Lunghezza spiga: lunga (19 cm)
Forma spiga: cilindro-conica
Numero di ranghi: variabile
Tipo di cariosside: vitreo-rostrata
Colore della corona della cariosside: giallo-aranciata



CARATTERISTICHE TRASFORMATI

Qualità organolettiche e molitorie ottime.
La farina che si ottiene è caratterizzata da un sapore dolce ed è utilizzata principalmente per la produzione di polenta.



Pignoletto rosso o del canavese



SPECIE BOTANICA

Zea mays L.



CENNI STORICI

I mais pignoletti o rostrati devono il loro nome alla forma della cariosside, caratterizzata dalla presenza di una punta rivolta verso l'apice della spiga, chiamata rostro. Fino agli anni '40 del 1900 varietà rostrate erano diffuse nelle regioni del Nord e Centro Italia. In Piemonte il Pignoletto Rosso era tradizionalmente coltivato in tutta la regione, con particolare riferimento ai comuni del canavese.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vigoria della pianta: tardivo
 Proterandria: buona
 Inserzione della spiga: medio-alta
 Robustezza dello stocco: robusto
 Tenuta delle radici: stabile
 Taglia: media-alta
 Coltivabilità: media



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Altezza pianta, pennacchio incluso: medio-alta
 Portamento delle foglie: ricurve
 Lunghezza spiga: media (18 cm)
 Forma spiga: cilindro-conica
 Numero di ranghi: variabile (12-16)
 Tipo di cariosside: vitreo-rostrata, piccola
 Colore della cariosside: rosso-aranciata



CARATTERISTICHE TRASFORMATI

Il Pignoletto Rosso è caratterizzato da un'ottima resa alla macinazione. La farina che deriva dalla macinazione dei semi è utilizzata per la produzione di polenta e paste di meliga, ha un sapore particolarmente intenso, si distingue dalle altre sette varietà perché lievemente amarognolo. Spesso è utilizzata in miscela con farina di altre varietà piemontesi come gli ottofile.



Ottofile giallo di Torino di La Morra, Tortonese



SPECIE BOTANICA

Zea mays L.



CENNI STORICI

Gli ottofile devono il loro nome alla presenza di otto ranghi sulla spiga. La granella è generalmente molto grande, la spiga cilindrica stretta e allungata.

Gli ottofile prediligono terreni fertili e si sono maggiormente diffusi nelle zone dell'alto monferrato e delle Langhe.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE



Vigoria della pianta: precoce

Proterandria: buona

Inserzione della spiga: medio-alta

Robustezza dello stocco: robusto

Tenuta delle radici: buona

Taglia: alta

Canopy: media

Coltivabilità: media



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Caratteri morfologici descrittivi della varietà

Altezza pianta, pennacchio incluso: media

Lunghezza spiga: lunga (20 cm)

Forma spiga: cilindrica

Numero di ranghi: otto

Tipo di cariosside: semivitreo

Colore della corona della cariosside: arancio



CARATTERISTICHE TRASFORMATI

La farina, di gusto dolce, è spesso utilizzata per la preparazione di biscotti (paste di meliga), oltre che per la polenta, spesso usata in miscela con farina di pignoletto.



Ottofile rosso o dell'albese



SPECIE BOTANICA

Zea mays L.



CENNI STORICI

Varietà particolarmente diffusa nei territori del cuneese. Insieme all'ottofile bianco è tra le varietà a maggior rischio di estinzione in Piemonte. La colorazione rosso scuro della sua granella, tuttavia, lo ha reso negli ultimi anni abbastanza ricercato per la produzione di alcuni trasformati, la sua coltivazione si è quindi leggermente incrementata.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vigoria della pianta: precoce
 Proterandria: buona
 Inserzione della spiga: medio-bassa
 Robustezza dello stocco: robusto
 Tenuta delle radici: scarsa
 Taglia: medio-bassa
 Canopy: chiusa
 Coltivabilità: media



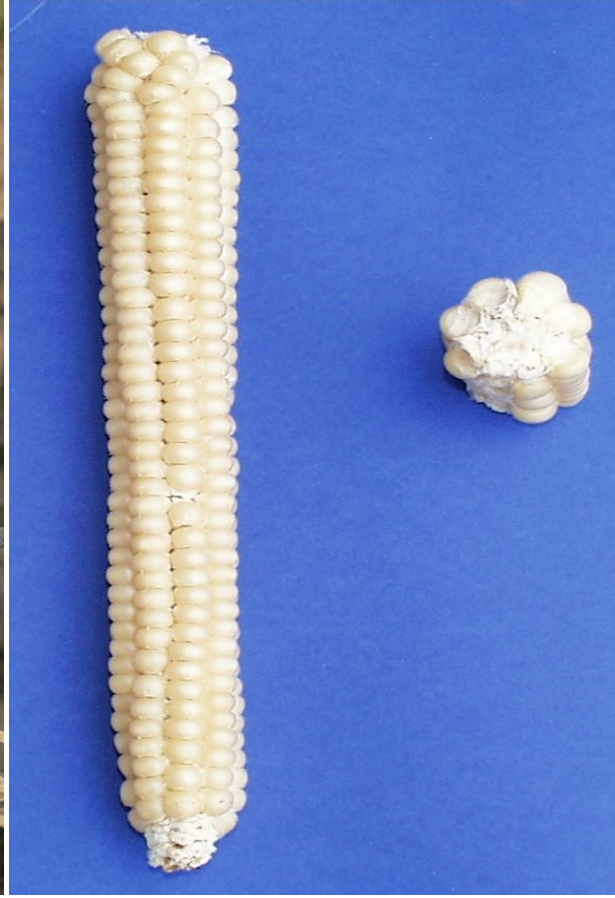
CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Altezza pianta, pennacchio incluso: media
 Lunghezza spiga: lunga (21 cm)
 Forma spiga: cilindrica
 Numero di ranghi: otto
 Tipo di cariosside: semivitrea
 Colore della corona della cariosside: rosso



CARATTERISTICHE TRASFORMATI

Qualità molitorie discrete, organolettiche buone.
 Utilizzato tradizionalmente per la produzione di polenta, oggi molto richiesto per la produzione di cialde di mais pressato.



Ottofile bianco



SPECIE BOTANICA

Zea mays L.



CENNI STORICI

Le varietà a seme bianco erano un tempo utilizzate principalmente per l'alimentazione animale o da miscelare con la farina di frumento per la produzione di pane. La polenta bianca non è tradizionalmente molto diffusa in Piemonte, forse anche per questo l'ottofile bianco è oggi una delle varietà a maggior rischio di estinzione.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vigoria della pianta: precoce

Proterandria: bassa

Inserzione della spiga: medio-alta

Robustezza dello stocco: robusto

Tenuta delle radici: stabile

Taglia: medio-alta

Canopy: chiusa

Coltivabilità: scarsa



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Altezza pianta, pennacchio incluso: media

Lunghezza spiga: 19 cm

Forma spiga: cilindrica

Numero di ranghi: otto

Tipo di cariosside: semivitrea

Colore della corona della cariosside: bianco



CARATTERISTICHE TRASFORMATI

Qualità organolettiche e molitorie buone.

Viene utilizzato per la produzione di polenta anche in miscela con altre farine.



Ostenga del canavese



SPECIE BOTANICA

Zea mays L.



CENNI STORICI

Varietà a seme bianco, tradizionalmente coltivata in tutta la regione, in particolare nel canavese, poco diffuso altrove.



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Vigoria della pianta: tardiva
Proterandria: buona
Inserzione della spiga: medio-alta
Robustezza dello stocco: robusto
Tenuta delle radici: stabile
Taglia: medio-alta
Canopy: media
Coltivabilità: media



CARATTERI MORFOLOGICI DESCRITTIVI DELLA VARIETÀ

Altezza pianta, pennacchio incluso: alta
Lunghezza spiga: lunga (23 cm)
Forma spiga: cilindrica
Numero di ranghi: variabile
Tipo di cariosside: vitrea
Colore della corona della cariosside: bianco perlaceo



CARATTERISTICHE TRASFORMATI

La farina ha caratteristiche gustative molto apprezzate, la polenta che si ottiene, di colore bianco perlaceo, colleziona molti estimatori.

Orticole

La scelta della varietà ha una grande importanza ai fini della produzione, deve essere adatta alle condizioni ambientali nelle quali si seminerà, dovrà cioè essere in grado di approfittare al massimo delle condizioni favorevoli alla coltivazione e nello stesso tempo di resistere alle condizioni sfavorevoli. Le varietà moderne sono spesso selezionate in ambienti con elevata disponibilità di acqua, nutrienti e input esterni che non rappresentano la diversità delle condizioni pedoclimatiche locali. Le varietà locali, al contrario, ben adatte alle differenti condizioni ambientali, sono spesso state preservate dall'estinzione in territori marginali, dove l'industrializzazione non poteva svilupparsi. Il Piemonte è ricco di varietà locali di ortaggi e di culture, tradizioni e conoscenze contadine ad esse collegate. Negli anni sono stati portati avanti molti progetti di recupero e caratterizzazione allo scopo di preservare l'agrobiodiversità orticola, il paesaggio rurale,

le tradizioni e i saperi. Gli ortaggi inseriti nelle attività divulgative di Germonte 3 sono stati oggetto di attività di caratterizzazione in progetti finanziati in passato dalla Regione Piemonte, all'interno di questo progetto hanno ampliato il numero di varietà sulle quali realizzare attività di divulgazione utili ad avvicinare consumatori, produttori, trasformatori per agevolare la creazione di relazioni territoriali basate su una maggior condivisione delle conoscenze.

Le informazioni sulle varietà locali di ortaggi sono tratte da:

- S. Lanteri, E. Portis, M. Baudino, G. Roberto, S. Frati, F. Barale "Recupero e caratterizzazione di vecchi ecotipi autoctoni piemontesi di fagiolo da granella" - Schede di Assistenza Tecnica, Regione Piemonte, 2010
- M. Baudino, F. Costamagna, S. Frati, "Antichi ortaggi del Piemonte - Salvaguardia, recupero dall'erosione genetica e valorizzazione", Regione Piemonte, Ed Primalpe CN, 2011
- AA.VV., "Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte", Supplementi al n. 6/95 di "Piemonte Agricoltura", e al n. 7/97 e 13/98 dei "Quaderni della Regione Piemonte - Agricoltura", 1995, 1997, 1998
- www.piemonteagri.it





Cardo Gobbo di Nizza Monferrato



SPECIE BOTANICA

Cynara cardunculus L.



CENNI STORICI

E' nel '700 che il "Cuoco Piemontese" cita la ricetta più classica a base di cardì: "si fa bollire dell'olio, aglio e sale, si stempera dentro delle acciughe, ed in questa salsa calda si bagna il cardo". Questa salsa calda non è altro che la "bagna caoda", piatto simbolo della gastronomia piemontese. Sicuramente già noto nell'Ottocento, il cardo gobbo di Nizza Monferrato si diffonde nei terreni sabbiosi del Belbo all'inizio del Novecento. I cardaroli più anziani conservano diplomi di partecipazione all'esposizione di orticoltura e frutticoltura di Casale Monferrato degli anni '20 e '30.



CARATTERISTICHE

Il Cardo Gobbo di Nizza Monferrato, appartenente alla varietà Spadone, ha un'altezza di circa 80 cm. Le foglie sono piuttosto larghe con nervatura bianca e lembo tendenzialmente intero dalla forma tipica, profondamente diversa dalle altre cultivar. Le coste sono bianche, croccanti e dolci. L'imbianchimento del cardo di Nizza Monferrato è un'operazione molto

onerosa e caratteristica che avviene esclusivamente sotto terra. Il prodotto finale si presenta bianco per la perdita della clorofilla, le coste fogliari assumono la caratteristica gobba e perdono gran parte della fibrosità diventando croccanti e dolci per la riduzione dei principi amari.

La semina, manuale o meccanica, si effettua in pieno campo verso la metà di maggio. Per il controllo delle erbe infestanti non vengono utilizzati erbicidi. L'imbianchimento del cardo di Nizza Monferrato avviene esclusivamente sotto terra: almeno 20 giorni prima della raccolta, le piante devono essere legate a ciuffo e messe in un solco laterale alla fila e ricoperte da uno strato di terreno. Il prodotto finale si presenta bianco per la perdita della clorofilla e le coste fogliari assumono la caratteristica gobba e perdono gran parte della fibrosità. La raccolta del cardo inizia dalla prima decade di ottobre e si effettua a mano.



AREALE DI PRODUZIONE. L'area di produzione comprende Nizza Monferrato ed i comuni limitrofi in provincia di Asti.



Fagiolo bianco di Bagnasco



SPECIE BOTANICA

Phaseolus vulgaris L.



CENNI STORICI

La coltivazione del Fagiolo bianco di Bagnasco ha antiche tradizioni nell'areale della Val Tanaro. Già sul finire degli anni '50 venivano commercializzati semi di questo ecotipo, forse ottenuto da una selezione condotta su seme di provenienza ligure (Pigna o Cagno).



CARATTERISTICHE

Il fagiolo bianco di Bagnasco, selezionato a partire dalla metà del '900 è un ecotipo di fagiolo rampicante che presenta piante di medio elevata vigoria vegetativa con abbondante fogliame verde intenso. I baccelli, di forma tondo-appiattita, contengono mediamente 4-6 semi reniformi e distanziati tra loro. Il seme raccolto a maturazione cerosa si presenta di colore bianco, mentre quello secco (UR <15%) è di color bianco crema. I terreni su cui si effettuano queste coltivazioni sono caratterizzati da una buona fertilità associata a una elevata presenza di scheletro che favorisce lo sgrondo delle acque in eccesso. Le semine si effettuano a partire dalla seconda -terza decade di maggio e

proseguono sino a giugno inoltrato. La semente utilizzata per i nuovi impianti viene prodotta e selezionata direttamente dalle stesse aziende del territorio.

I produttori, per la scelta del seme di base, effettuano una selezione in campo delle piante migliori.

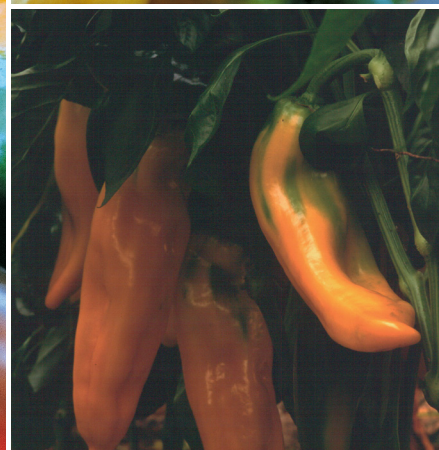
Le raccolte sono scalari e si effettuano manualmente; i baccelli vengono staccati dalla pianta, portati nelle aziende e, in alcune situazioni, fatti essiccare ancora al sole. Il prodotto è commercializzato direttamente dalle singole aziende durante il periodo autunnale e invernale.

I sesti di impianto adottati in zona evidenziano distanze tra le file tra i 100 ed i 120 cm mentre sulla fila le postarelle sono disposte a distanze variabili tra i 40 ed i 50 cm. Il Fagiolo bianco di Bagnasco viene allevato per lo più con tutori singoli (ancora oggi si utilizzano le tradizionali pertiche di nocciolo o castagno).

I semi sono posti alla base delle pertiche in numero variabile (4-6) ed interrati leggermente.

AREALE DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Fagiolo bianco di Bagnasco coincide con i territori del fondovalle della Val Tanaro (Bagnasco, Garessio, Priola ed aree limitrofe).



Peperoni di Carmagnola



SPECIE BOTANICA

Capsicum annum L.



CENNI STORICI

All'inizio del secolo scorso, la specie trovò nell'area carmagnolese un ambiente pedoclimatico particolare; vennero selezionate varietà autoctone e si ebbe una produzione di elevata qualità che assunse, col tempo, un carattere industriale.



CARATTERISTICHE

Le tecniche di semina, le pratiche di coltivazione, in pieno campo o sotto tunnel, e di trasformazione del Peperone di Carmagnola si sono consolidate nel tempo, secondo usi locali uniformi e costanti. La produzione del seme avviene in loco partendo dal prodotto fresco. L'epoca della semina inizia l'ultima decade di dicembre e si protrae fino alla fine di marzo. Le piante sono trapiantate sotto tunnel dalla prima decade di marzo ed in pieno campo a partire dalla prima decade di maggio.

Trattandosi di specie a maturazione non simultanea, la raccolta è scalare a partire da 80-90 giorni dal trapianto per 2-3 mesi, effettuata manualmente.



AREALE DI PRODUZIONE.

La zona di produzione del Peperone di Carmagnola comprende il carmagnolese ed alcuni comuni della provincia di Cuneo. Nell'areale sono presenti quattro diversi tipi di peperone giallo e rosso.

Quadrato: ha forma quadrata a 3-4 punte con scanalature evidenti lungo i fianchi, le dimensioni sono medio-grandi; il peso è di circa 300-400 g e lo spessore medio dell'epicarpo è di 6 mm; la bacca presenta una colorazione gialla o rossa e la polpa è di sapore dolce;

Lungo o Corno di bue: ha forma conica molto allungata con 3-4 lobi, superficie regolare leggermente scanalata, la lunghezza è di circa 20 cm, con peso di 150-250 g e con spessore medio dell'epicarpo di 5 mm; la bacca presenta un colore giallo o rosso e la polpa è compatta e dolce.

Trottola (o Cuneo): ha forma cuoriforme con 3 lobi, superficie scanalata le dimensioni sono medio-grandi con peso unitario di 300-400 g e con spessore medio dell'epicarpo di 7 mm; la bacca ha una colorazione gialla o rossa e la polpa è dolce.

Tomaticòt: ha forma tondeggiante schiacciata ai due poli, superficie scanalata; le dimensioni sono medie con peso unitario di 150-250 g e con spessore medio dell'epicarpo di 7 mm; la bacca ha una colorazione gialla o rossa e la polpa è dolce.



Pisello di Casalborgone



SPECIE BOTANICA

Pisum sativum L.



CENNI STORICI

Le testimonianze storiche di tale coltura si possono far risalire almeno al 1920, quando nacque il Mercato di Casalborgone, ma è assai probabile che la coltivazione sia antecedente. Anticamente, il Pisello di Casalborgone era costituito dalle varietà Quarantin, Casalot e Barchetta, di cui le aziende producevano il seme. Attualmente la varietà più diffusa è Espresso Generoso.



CARATTERISTICHE

La tecnica colturale prevede il succedersi delle seguenti operazioni: - preparazione del terreno in agosto (aratura e fresatura); - preparazione dei solchi; - concimazione con letame e concime minerale; - passaggio del tridente per rendere soffice il terreno del solco e per interrare il concime; - semina in due periodi dell'anno a novembre, con raccolta in fine aprile-maggio, e a febbraio-marzo con raccolta a metà maggio-giugno; - quando le piante sono alte una ventina di centimetri, si rincalzano; -posizionamento del tutore.

Trattandosi di colture con tutore, la maggior parte delle operazioni deve essere effettuata manualmente. Predilige terreni di medio impasto (con una distribuzione equilibrata in sabbia, limo, argilla) ed a reazione neutra (pH 6,5-7), una temperatura compresa tra i 13° e i 18°C (lo sviluppo si arresta quando la temperatura scende al di sotto dei 4-5°C, anche se la pianta riesce a sopportare, solo nei primi stadi di crescita, temperature di poco al di sotto di 0° C) ed una luminosità elevata (il pisello è specie longidiurna, cioè passa dallo stadio vegetativo a quello riproduttivo (fioritura), in corrispondenza del progressivo aumento di ore di luce giornaliera).



AREALE DI PRODUZIONE.

La zona di produzione comprende il comune di Casalborgone e i paesi limitrofi.



Porro di Cervere



SPECIE BOTANICA

Allium porrum L.



CENNI STORICI

Il Porro era noto e coltivato nell'antico Egitto, già 2.000 anni prima di Cristo; da come raccontano i geroglifici delle piramidi, il Porro era consumato dagli schiavi addetti alla edificazione delle ciclopiche costruzioni. Attraverso i secoli, la coltivazione del porro passa dalla valle del Nilo all'area greco-romana. Diversi autori antichi citano questa pianta che viene ampiamente descritta da Plinio come "porrum" dei Romani. Il Porro fa parte di quel ristretto gruppo di piante che, lungo tutto il Medioevo, hanno contribuito a risolvere il problema alimentare durante le ricorrenti carestie e pestilenze che, a quei tempi, infierivano sulle popolazioni.



CARATTERISTICHE

A Cervere, la produzione è legata a metodi di coltivazione tramandati di generazione in generazione, che si adattano difficilmente ad ogni tipo di meccanizzazione e, quindi, conserva una forte componente di lavoro manuale che ne ostacola

la produzione su larga scala.

Il Porro di Cervere è un prodotto unico, dal fusto sottile. La parte più pregiata è quella bianca, lunga 60 centimetri circa, che risulta anche la più tenera. Il frutto è una capsula rotondeggiante contenente due o tre semi di colore nero, angolosi, simili ai semi della cipolla. Ha sapore gradevole e dolce e un aspetto attraente. Il porro, raccolto in autunno in modo scalare, può essere facilmente conservato durante il periodo invernale se mantenuto al riparo dal freddo e in un ambiente buio e chiuso.

Viene generalmente commercializzato in fasci del peso da 4 a 10 kg con la parte verde recisa. La produzione del Porro è effettuata partendo da un seme, che deriva da una locale selezione massale, tradizionalmente conosciuta e denominata "Cervere" della varietà porro lungo d'inverno.



AREALE DI PRODUZIONE

La zona di produzione tipica di questo prodotto è il comune di Cervere in provincia di Cuneo.



Sedano dorato di Asti



SPECIE BOTANICA

Apium graveolens L.



CENNI STORICI

Il sedano dorato d'Asti è stato coltivato con successo dall'inizio del secolo Negli orti della piana alluvionale del Tanaro. Al riguardo si è trovata documentazione relativa a un "concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti" del 1914, in cui viene evidenziata la produzione di sedano dorato da parte di numerosi agricoltori della zona.



CARATTERISTICHE

Le foglie sono ampie ed erette, hanno grandi dimensioni e presentano costolature centrali di colore giallo-dorato intenso. La densità elevata che ne caratterizza la coltivazione determina un naturale imbianchimento dei tessuti eduli, conferendo loro ottime caratteristiche organolettiche.

Vengono coltivate due selezioni di sedano dorato, quella Giuseppe e quella Rissone che si differenziano per il cespo centrale poco foglioso della varietà Rissone. Il peso di un cespo è di circa 1-1,5 kg.kg/cespo. Ha elevata qualità, buon aroma e poca fibrosità.



AREALE DI PRODUZIONE

L'areale di produzione del sedano dorato d'Asti comprende Asti e tutti i comuni della provincia situati nella Valle Tanaro.



04.

I produttori che hanno partecipato

I semi hanno bisogno di venir coltivati ogni anno per restare vitali e per esprimere l'interazione genotipo-ambiente e soprattutto solo fino a quando ci saranno agricoltori/contadini che li coltivano e trasformano, sarà garantita la conservazione e diffusione delle risorse genetiche. Gli agricoltori sono quindi centrali nel processo di ripristino, tutela e valorizzazione delle varietà locali di interesse agrario. In questa sezione si riportano le aziende che, nell'ambito del progetto GERMONTÉ 3, hanno coltivato le varietà da conservazione di frumento, mais e ortaggi.



Orti Educativi dell'Università di Scienze Gastronomiche



Piazzale Vittorio Emanuele 9,
Pollenzo-Bra (CN)
del Dott. Alieksei Taran
(responsabile tecnico), Prof. Paola Migliorini
(coordinatore scientifico)



www.unisg.it

+39 0172 458511

a.taran@unisg.it | info@unisg.it



Varietà coltivate: cereali autunno
vernini (frumento tenero); orticole da
conservazione (Pisello di Casalborgone,
Peperone Cuneo-Trottola, Peperone
quadrato di Carmagnola, Peperone
corno di Carmagnola, Fagiolo bianco di
Bagnasco, Porro lungo di Cervere cardo
Gobbo di Nizza Monferrato, Sedano
dorato di Asti)



Gli orti di UNISG rappresentano il laboratorio ideale per l'applicazione concreta dei principi agroecologici sviluppati in aula e appresi anche durante i viaggi didattici. L'obiettivo principale degli orti UNISG è quello di contribuire alla formazione di gastronomi consapevoli, informati e critici nei confronti dei diversi metodi di produzione del cibo, capaci di un dialogo più efficace con gli attori del settore agricolo, di gestire una produzione alimentare sostenibile, compresa

la sua trasformazione e rapporti di vendita e consumo, sviluppare un progetto sociale/ educativo connesso ad un orto. La produzione dell'orto è destinata al consumo interno presso Le Tavole Accademiche UNISG.

L'orto ubicato nel Parco dell'Agenzia di Pollenzo, è suddiviso in diverse zone: una superficie destinata alla coltivazione di ortaggi in pieno campo; una serra, una zona destinata al compostaggio, una struttura coperta per la prima lavorazione degli ortaggi e ricovero attrezzi; un frutteto misto; una zona di erbe aromatiche e spontanee con una casetta di ricovero per gli attrezzi; una zona che ospita il progetto Orti in Condotta di Slow Food in collaborazione con il Comune di Bra destinato alle Scuole dell'Infanzia e Scuola Primaria di Pollenzo e gestito dagli studenti UNISG. Al centro vi è la Casa della Biodiversità, una struttura in mattoni dove trova ricovero la banca del germoplasma con 90 varietà locali di specie di cereali invernali (frumento tenero) e di ortaggi di varietà da conservazione. Una siepe lineare paesaggistico-protettiva con arbusti disposti su due file, percorre

lungo tutto il recinto dell'orto. Nell'orto si utilizzano pratiche agroecologiche e di agricoltura biologica quali ampie rotazioni colturali, sovesci, uso di compost, copertura e minimo disturbo del suolo, senza utilizzo di prodotti esterni (es. rame e zolfo) e l'obiettivo principale è l'aumento della fertilità del suolo, con particolare attenzione alla sua vitalità anche attraverso l'uso di micorrize, e della biodiversità con piante attrattive di insetti utili.

La funzione di questo orto è di tipo esperienziale per tutti gli studenti dell'Università che collaborano al progetto coordinati dal Responsabile Tecnico, di ricerca sperimentale su temi di agroecologia (confronto varietale, confronto di metodi di gestione della fertilità del suolo, delle piante spontanee, di controllo di danni e malattie) per tesi di laurea, progetti di ricerca (provinciali, regionali, nazionali e internazionali) e collaborazioni di ricerca con aziende private.

Agridelta



di Marcello Drago

via Davì 19 - Avigliana (To)

3387364497

marcello.drg@gmail.Com



Varietà coltivate

Pignoletto rosso, ottofile bianco, ottofile rosso, ostenga bianco, pignoletto giallo



Agridelta esiste da circa dieci anni sul territorio. Praticiamo un'agricoltura a basso impatto ambientale: con uso ridotto di chimica di sintesi, utilizzando pacciamature, erbai e prati pascolo per le api tra un ciclo colturale e l'altro.

Commercializziamo i nostri prodotti attraverso la vendita diretta in azienda e ai mercatini di Campagna Amica.

La produzione:
ortaggi e legumi anche di varietà antiche che vendiamo sia freschi che essiccati, zucche multiformi, cipolle di Drubiaglio (de.co.) e ortaggi stagionali vari, soprattutto autunno-vernini.

Un'attività fondamentale della nostra azienda è la coltivazione di Antichi Mais Piemontesi. Li manteniamo in purezza, selezioniamo e conserviamo questi mais con passione. Il Pignoletto Rosso, l'Ottofile Rosso e l'Ottofile Bianco sono tutt'ora coltivate mentre per l'Ostenga Bianco e il Pignoletto Giallo conserviamo

una riserva di granella a temperatura di -18 per eventuali successive coltivazioni. Le produzioni che derivano sono: farine per polenta integrali macinate a pietra in un mulino della zona, cialde e "sigot" (batuffoli di mais soffiato). Le quantità sono limitate ma la qualità risulta molto apprezzata dai consumatori.

Cascina Braman



di Gianfranco Savarino

Via Misti 73, Fiano (TO)

3332458547



Varietà coltivate
Pomodori Piatta di Bernezzo,
Canavesano, Costoluto Cambiano



L'azienda agricola CASCINA BRAMAN di Savarino Gianfranco, con sede in Fiano, è un'azienda certificata biologica che si estende per circa 16 ettari tra i comuni di Fiano e Val della Torre, di cui la maggior parte sono destinati a prati pascoli per la produzione di foraggio, mentre poco più di un ettaro è coltivato a ortaggi.

L'indirizzo produttivo prevalente è quello orticolo, che vede la produzione e la vendita diretta di ortaggi di stagione, fragole e patate coltivati con metodi naturali per favorire un incremento sempre maggiore della sostanza organica del suolo, attraverso pratiche colturali non invasive e senza l'utilizzo di chimica di sintesi, e scegliendo di avvalersi della trazione animale per alcune lavorazioni del terreno e per le pratiche di controllo delle malerbe.

L'azienda è a gestione familiare, e la produzione degli ortaggi segue ritmi di stagionalità, arrivando a coltivare più di 40 varietà nell'arco dell'anno, cercando di valorizzare la biodiversità anche

attraverso il recupero di antiche varietà. Si predilige una distribuzione a filiera corta e a km 0, attraverso la partecipazione a mercati, fiere locali e la vendita diretta in azienda.

L'azienda partecipa a progetti, in collaborazione con università italiane, aziende agricole ed associazioni, in particolare con l'Associazione di Solidarietà Campagna Italiana, legati alla biodiversità agricola. Un piccolo allevamento di bovini e ovocaprini viene impiegato per il recupero di zone limitrofe all'azienda, garantendo il mantenimento del territorio in maniera sostenibile. Il letame da esso prodotto viene riutilizzato in azienda e insieme ai sovesci permette di concimare orto e terreni.

Cascina delle Grazie



di Matteo Zappino

via Carmagnola 44 - Pralormo (TO)



www.cascinadellegrazie.com

011 9481218

3349328188

cascinagrazie@tiscali.it



Varietà coltivate
Ottofile giallo



Cascina delle Grazie



La CASCINA DELLE GRAZIE è una piccolissima azienda agricola che si stende su una superficie di 8 ettari.

Le attività sono in parte nel comune di Pralormo (TO) e in parte nella valle di San Bovo di Castino (CN).

Coltiviamo un nocciolo da cui ricaviamo nocciola Piemonte IGP "alta Langa" che facciamo tostare in un laboratorio della zona. Dal frutteto e dal vigneto produciamo confetture di frutta antica e la Cognà (mostarda d'uva).

L'apiario produce miele di Tarassaco, Acacia, Castagno, Millefiori.

La coltivazione del Mais Ottofile è il frutto di una ricerca sulle coltivazioni presenti in passato nella valle di San Bovo. Grazie a un anziano che aveva continuato a seminare per consumo personale questo mais siamo riusciti a trovare i semi per cominciare questa avventura.

Si tratta di un mais rustico selezionato nei secoli in queste valli per il consumo

sia delle comunità che degli animali.

Con la preziosa collaborazione del Mulino Rosso di Corneliano d'Alba, produciamo: la farina per polenta e la farina per paste di meliga integrale macinata a pietra.

Al progetto GERMONTÉ 3 abbiamo partecipato coltivando il campo catalogo con le sette varietà ancora presenti sul territorio Piemontese descritte nel progetto. Grazie a GERMONTÉ 3 alcuni coltivatori, consumatori, addetti ai lavori, attraverso la visita ai campi e altre forme di divulgazione, sono venuti a conoscenza della presenza sul territorio di queste varietà.

Franco Andrea



di Franco Andrea

Via Roma, 2, Bollengo (TO)

349 514 9115

az.agr.francoandrea@gmail.com



Varietà coltivate

Mais Nostrano dell'Isola, Pignoletto

Rosso, Ottofile Rosso ed Ottofile Bianco



AZIENDA AGRICOLA

Franco Andrea

Via Roma 2 - 10012 BOLLENGO (TO)

Cell. 349 5149115 - P.IVA. 10751580019

C.F. FRNDR89M12E379W

az.agr.francoandrea@gmail.com



Nasce nell'Aprile del 2012 con l'intento di riscoprire gli antichi profumi e sapori del Canavese.

Inizialmente concentrata sulla coltivazione di piante officinali, quali Lavanda, Timo e Issopo, e la loro trasformazione in oli essenziali.

Successivamente si è specializzata nella ricerca di varietà particolari di cereali, come l'Orzo Mondo, varietà antiche di frumento e di mais antichi piemontesi. Oggi l'azienda coltiva Mais Nostrano dell'Isola, Pignoletto Rosso, Ottofile Rosso ed Ottofile Bianco, trasformandole nel proprio laboratorio interno in farinee gallette.

Il Girasole



di Gaddo Carlo

Via Stazione 22, 15020 - Ponzano
Monferrato (AL)



www.ilgirasoleless.it

3398677441

carlo.gaddo@gmail.com

Varietà coltivate



Jacometti 49, Gentil Rosso, Ardito,
Autonomia B, Fiorello, Virgilio, Miracolo



L'azienda agricola "Il Girasole" nasce nel 2014 per ampliare la coltivazione di cereali a paglia iniziata il secolo scorso da Bruno Gaddo. Copre un territorio che si estende nei comuni di Ponzano Monferrato e Moncalvo per un totale di circa 70 ettari.

Grazie al lavoro di Carlo Gaddo, figlio di Bruno, l'azienda agricola è un'eccellenza nel settore della conservazione in purezza di varietà di frumento e della sperimentazione di nuovi cereali a paglia. All'interno della società operano Gaddo Carlo con la figlia e il genero.

Per quanto riguarda il frumento vengono seminate ogni anno circa 300 parcelle di varietà diverse di grano dalla dimensione di 10 metri quadrati, circa 600 file spiga per il mantenimento in purezza delle linee e una ventina di "parcelloni" su cui vengono effettuate prove di concimazione, trattamenti fungicidi e prove di diserbo. Per la semina di parcelle e file spiga l'azienda dispone di seminatrici parcellari di precisione e di mietitrebbie parcellari autopulenti per la

raccolta. Il seme viene conservato in una cella frigo alla temperatura costante di 5°C.

Per quanto riguarda il mais sono seminate diverse linee di mais utili per creare i nuovi ibridi, frutto di un percorso di ricerca e miglioramento genetico effettuato presso il Parco Tecnologico Padano di Lodi. Le linee di mais vengono raccolte in pannocchia all'umidità del 32% e in 48 ore portate al 13% con un apposito essiccatoio mantenendo una temperatura costante che non deve superare i 38°C onde evitare la perdita di germinabilità.

Dal 2018 Il Girasole ha in esclusiva la produzione di alcune varietà di grani antichi quali Ardito, Autonomia B, Fiorello, Gentil Rosso, Giacometti 49 Virgilio e Miracolo. Dal 2019 l'azienda seleziona e mantiene in purezza farro monococco per un totale di 17 linee.

La società agricola "Il Girasole" distribuisce il seme delle proprie varietà di grani antichi su tutto il territorio nazionale.

Il Papavero Rosso



Società Agricola Semplice
IL PAPAVERO ROSSO

via Valle Maira 109 - 12100 Confreria (CN)



www.ilpapaverorossocuneo.it

3772375522

ilpapaverorossocuneo@libero.it



Varietà coltivate
monococco, farro spelta e dicoccum,
varietà di grano tenero in miscela,
grano saraceno, miscela di grani duri,
varietà autoctone di segale,
mais Pignolete Turinèisa

SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE

PAPAVERO
ROSSO



Siamo una piccola azienda agricola con sede a Cuneo in frazione Confreria dove abbiamo la macina, il laboratorio, il forno a legna ed il punto vendita.

I nostri campi sono dislocati in zona pedemontana a Caraglio all'imbocco della Valle Grana non lontani da Cuneo.

La filiera è certificata biologica.

Il nostro approccio all'agricoltura è una continua ricerca di nuovi processi per migliorare la qualità e la resa del prodotto nel massimo rispetto del suolo, con metodi naturali.

La nostra attività consiste in:

- coltivazione di antiche varietà di frumento (monococco, farro spelta e dicoccum), di vecchie varietà di grano tenero in miscela (andriolo, verna, gentil rosso, abbondanza, gamba di ferro, ecc.), miscela di grani duri (senatore cappelli, tumminia, percesacchi, grifoni, ecc.) oltre a varietà autoctone di segale, mais Pignolet e Turinèisa;
- macinazione a pietra per ottenere farine di tipo 2 e integrali che commercializziamo e utilizziamo per la preparazione di tutti i nostri prodotti;

- trasformazione, in un forno a legna tradizionale, di pani lievitati a pasta madre, focacce, pane azzimo, biscotti, grissini;
- trasformazione di pasta all'uovo e trafilata al bronzo in vari formati.

Da otto anni ci dedichiamo alla realizzazione di un "Campo catalogo" dove conserviamo, sperimentiamo e moltiplichiamo antiche e vecchie varietà di cereali.

Da alcuni anni lavoriamo su progetti specifici per la conservazione della biodiversità in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Ogni anno, prima della mietitura, organizziamo una visita al "campo catalogo" con chi desidera trascorrere con noi una giornata per conoscere le varietà, i metodi di coltivazione e i nostri prodotti.

Altromercato



di Luca Ferrero

via S.Bernardo 5 - Pianezza (TO)

333 71 666 91



Varietà coltivate
pomodori Bela Rosina, Piatta
di Bernezzo, Canavesano, Costoluto
Cambiano, grano Autonomia B, Ardito,
Fiorello, Noè, Jacometti 49, Gentilrosso,
S.Pastore, Mentana e Virgilio



L'Altromercato, azienda agricola multifunzionale a conduzione familiare, è situata in via S.Bernardo 5 a Pianezza, a dieci chilometri da Torino ed è condotta su oltre due ettari, anche in ambiente protetto, con le tecniche del biologico e nella direzione dell'agroecologia. L'azienda, nata nel 2004, è impegnata in quattro ambiti.

Produzione ortofrutticola e cerealicola, per la quale vengono riprodotti i semi del 80% della propria produzione e preparati i piantini dell'intera produzione, da varietà tipiche locali a proprie selezioni, passando per miscugli, da segnalare le coltivazioni invernali, come l'insalatina Castagneto Po', i miscugli di piselli e fave, a quelle estive come pomodori Canavesano, Bela Rosina, Costoluto Cambiano, Piatta di Bernezzo oltre dieci proprie selezioni tra cui la popolazione di pomodoro da salsa Campi Aperti, il tutto conferito direttamente al consumatore finale.

Produzione di luffe, spugne vegetali, decisamente efficaci per lo scrub e per il corpo in generale ma assai utili anche

per pentolame e cucina in generale. Ortoterapia, in una ormai decennale collaborazione con enti privati e pubblici, valorizzando l'esperienza ed il contesto dell'agricoltura familiare, nel pieno della sua più genuina espressione, nel rapporto con le fragilità legate soprattutto alle dipendenze.

Partecipazione a progetti, in collaborazione con università italiane, aziende agricole ed associazioni, in particolare con l'Associazione di Solidarietà Campagna Italiana, legati alla biodiversità agricola, la gestione delle reti informali ed all'innovazione in particolare di varietà dette "antiche" di pomodori, grani teneri, altre orticole e popolazioni eterogenee evolutive, in particolare soia, grano tenero e leguminose.

La Tadea



di Paolo Maria Cabiati

Via Castellani 13 - Bibiana (TO)

3409742929



Varietà coltivate
grano Noè, Precoce piemonte, Rosso
langhe, Rosso Piemonte, Autonomia B



Il titolare dell'azienda agricola La Tadea, Paolo Maria Cabiati, è appassionato della biodiversità in tutti i suoi aspetti e dell'agricoltura sostenibile dai tempi dei suoi studi in scienze agrarie. Da quando si è insediato a Bibiana nel 2003 ha collaborato con la Scuola Malva in diversi progetti ed attività legate a questi temi, di recente anche con l'Associazione di Solidarietà Campagna Italiana. I frutteti dell'azienda sono stati realizzati con grandi piante allevate a volume anziché in filari, il meleto consta di varietà resistenti alla ticchiolatura e viene condotto pressoché senza difesa fungicida e con lotta biologica alla carpocapsa.

Nel 2015 acquista una mini mietitrebbia adattandola all'uso in suoli montani, da allora coltiva con tecniche biologiche parcelloni di cereali per autoconsumo e serve in conto terzi diversi micro-produttori di cereali con cui scambia semi. Affianca l'attività agricola alla professione di agronomo nel campo della certificazione di filiera e dei controlli regolamentati in viticoltura. L'apicoltura, che un tempo era l'attività

principale, negli ultimi anni, a causa della diffusa e persistente crisi del settore ormai non redditizio, permane in azienda con un ridotto numero di alveari a cui non è ancora riuscito a rinunciare.

Il Mulino Valsusa



di Massimiliano Spigolon

Via Umberto I° 28 - Bruzolo (To)



www.mulinovalsusa.it

3518745399

info@mulinovalsusa.it



Varietà coltivate
miscele di vecchie varietà di frumento
tenero, mais pignoletto e ottofile.



Il Mulino Valsusa di Bruzolo viene inaugurato nel dicembre del 2019, recuperando l'antico mulino ad acqua del 1884, rimasto attivo fino ai primi anni Ottanta. L'obiettivo è quello di recuperare una "sovrànità alimentare" che vada a impattare positivamente sulle attività produttive, culturali e turistiche del territorio. Il Mulino Valsusa, dopo una prima e intensa fase di studio e ricerca, ha visto la rinascita anche grazie ai consigli e alle amicizie instauratesi tra imprenditori agricoli e mugnai

di diverse regioni e nazionalità, che hanno fornito il proprio contributo intellettuale e pratico. La missione che si propone il mulino è quella di fornire farine ad alto valore nutrizionale, ricche in fibre, partendo da materie prime di elevata qualità, quali l'impiego di varietà di grani antichi e cereali minori (farro, segale), macinati con processi di trasformazione innovativi e tecnologicamente avanzati, pur mantenendo uno sguardo al passato, legato alla macinazione a pietra. La riscoperta del mulino non si basa semplicemente sulla macinazione dei cereali, per quanto sia fondamentale dal punto di vista economico, ma nel creare solide relazioni tra i produttori agricoli, gli operatori della trasformazione e il consumatore al fine di creare una filiera produttiva della Val di Susa e del Piemonte, con possibili impatti positivi anche sulle attività culturali e turistiche. Si tratta quindi di un progetto costruito su basi etiche e sostenibili, per la riscoperta del rapporto umano e della convivialità, favorendo al tempo stesso la crescita economica e sociale del territorio. Il mulino, fin dalla sua nascita, ha puntato

a stimolare gli agricoltori della valle, coinvolgendoli a coltivare aree marginali e ormai abbandonate, garantendo loro prezzi adeguati alla situazione produttiva e supportandoli economicamente nella spesa di semina, con la scelta e l'acquisto delle sementi. Inoltre, per gli appezzamenti erti, scoscesi e di ridotte dimensioni, dove le moderne mietitrebbie sarebbero impossibilitate nella raccolta, il mulino Valsusa si è dotato di una mietitrebbia parcellare. La frase "per un futuro più buono" racchiude la missione del mulino che alla partenza del progetto presentava una superficie coltivata inferiore all'ettaro e la collaborazione con sole due aziende, mentre oggi gli ettari coltivati a cereali e destinati alla trasformazione hanno superato i 35, anche grazie alla redazione di un disciplinare tecnico di coltivazione utile al raggiungimento dei requisiti qualitativi in funzione delle differenti destinazioni d'uso. Attualmente le principali filiere organizzate e gestite dal mulino riguardano i frumenti panificabili, i frumenti di forza, i grani antichi, il mais, con l'impiego di varietà tradizionali, quali il pignoletto, e i cereali minori.

Ostenga Organics



di Riccardo Assi

Via Giordano Bruno n°15 10023
Chieri, Torino



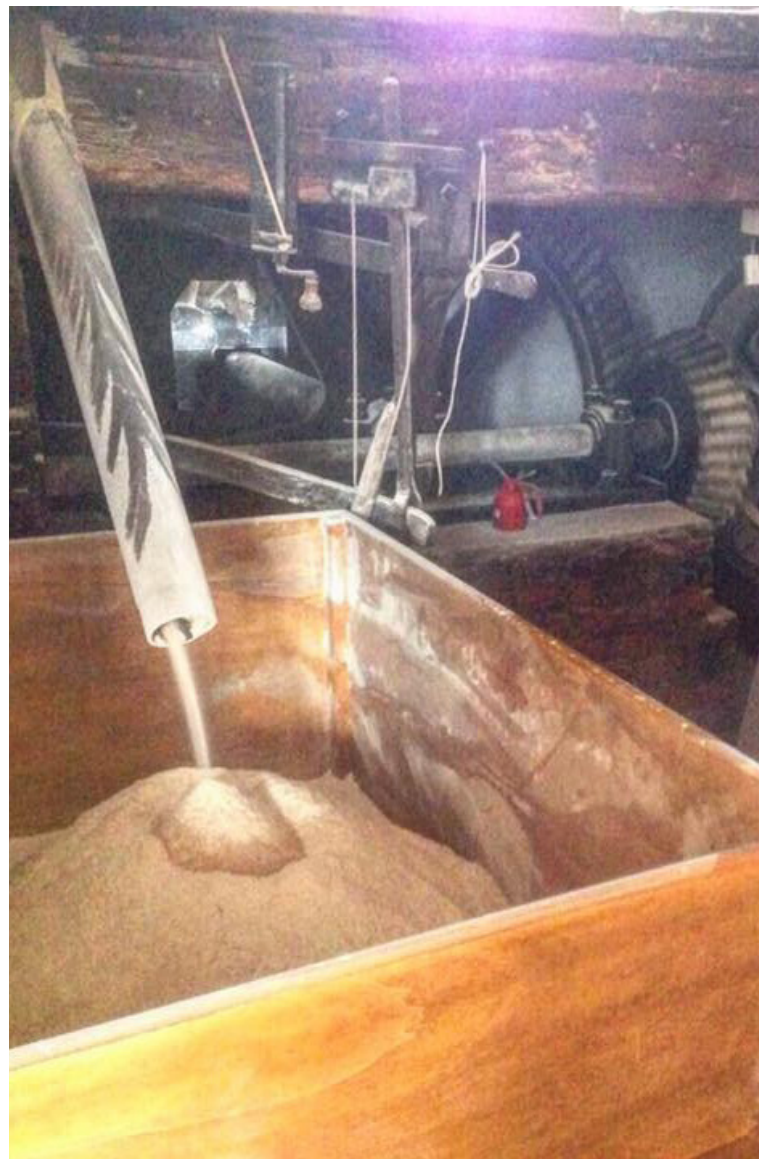
www.ostengaorganics.it

335486746

assi.riccardo@gmail.com



Varietà coltivate
Ostenga del Canavese



Quando ho fondato Ostenga Organics nel 2017 la mia intenzione, in quanto studente di agraria presso l'università di Torino, era di toccare con mano una varietà di mais considerata "rara". Presto la curiosità diventò una vera e propria passione, acquistai un terreno per iniziare a produrre una quantità sufficiente alla commercializzazione e così incominciai la vendita. Tra le difficoltà più grandi che affrontai, all'epoca 23enne, fu la vendita della farina, il prodotto che rappresenta ancora oggi il 90% del nostro fatturato.

Abituare le persone al consumo di una farina di mais bianca è forse la sfida più grande. Tuttavia presto ho trovato una nicchia di mercato di persone che apprezzano il modo di produrre mais di Ostenga Organics. Ho deciso di non utilizzare mai prodotti fitosanitari sulle mie colture, e nonostante il decremento produttivo sono ancora tutt'oggi convinto di questa scelta. Ritengo che una varietà di mais coltivata principalmente al tempo dei nostri nonni debba essere prodotta, lavorata e raccolta

nella stessa maniera. L'Ostenga è una varietà di mais, a parer mio, che risponde in maniera molto più limitata alla concimazioni e trattamenti che si eseguono su varietà di mais convenzionali. La sua coltivazione in effetti è molto indicata in quegli areali dove la cerealicoltura moderna non riesce a rendere al meglio. L'Ostenga infatti in queste zone, lontano dal rischio di ibridazione, trova il suo terreno ideale.

Reale Pier Amos



di Pier Amos Reale

via Buffa 4 - Campiglione Fenile (TO)

3881981817



Varietà coltivate
pomodori Piatta di Bernezzo,
Canavesano, Costoluto Cambiano



L'azienda agricola di Reale Pier Amos è ad indirizzo biologico ed è situata a Campiglione Fenile in provincia di Torino. L'estensione della superficie si sviluppa per due ettari e mezzo di cui un ettaro a vigneto, un ettaro a kiwi e 2500 mq ad albicocche e prugne ed inoltre 2500 metri quadrati ad orto i cui prodotti oltre al consumo familiare vengono consegnati al mercato settimanale di Torre Pellice.

Per quanto riguarda l'uva conferiamo il prodotto ai Vignaioli Piemontesi attraverso la Cantina Sociale di Bricherasio ed una piccola parte viene usata per autoconsumo. I vitigni coltivati sono Barbera, Freisa, Bonarda, Dolcetto, Pelaverga, Neretta Cuneese, Chatus e Merlot che danno origine al vino pinerolese rosso doc. Per il vino bianco le uve sono Müller e Sauvignon. L'orto di sussistenza ci permette di svolgere un mercato settimanale a Torre Pellice e quindicinale a Pinerolo al mercatino dell'ASCI. Con la medesima associazione partecipiamo a progetti, in collaborazione con università italiane ed altre aziende agricole, legati alla

biodiversità agricola. Coltiviamo insalate invernali, spinaci, valeriana e carote; in primavera cipollotti, ravanelli, patate precoci (ratte e marabel), bieta da taglio e da costa; in estate cipolle, pomodori, peperoni, melanzane, zucchine, fagiolini, fagioli, fave, insalate; in autunno cavoli, cavolfiori, broccoli, porri, finocchi, cavolini di Bruxelles.

Siamo certificati dall'ente CCPB come azienda biologica. Collaboriamo inoltre per i progetti della Regione Piemonte insieme ad altre aziende biologiche. In azienda lavoriamo io e mio padre. Gli attrezzi usati sono il motocoltivatore con aratro e fresa.

Azienda agricola Baudino Enrico Bartolomeo



Sede Fiscale: VIA PILONE DEL MORO 28
- 12012 BOVES (CN)

Sede Operativa: VIA ALBERTASSE -
12012 BOVES (CN)

MAIL: azienda.baudino.boves@gmail.com
Tel. 338 992 9023



Varietà coltivate
Peperone di Cuneo
(inoltre: asparagi, fragole, patate novelle,
mirtilli, pomodoro)



L'azienda agricola nasce nel 2013 a Boves, in provincia di Cuneo, e più precisamente nelle campagne nella fascia precollinare della Bisalta in frazione Mellana dove è presente un piccolo punto vendita per la commercializzazione diretta al cliente dei soli prodotti aziendali. Da sempre l'azienda ha adottato la politica di "vendo solo ciò che si produce" e pertanto i clienti sanno che nel punto vendita troveranno solamente gli ortaggi/piccoli frutti di stagione e solo nella quantità in cui madre natura concede. Fin dall'inizio si è occupata di produzione di ortaggi tra cui asparagi, pomodori e Peperone Cuneo. Con il passare del tempo si è introdotta la produzione di Fragole unifere e mirtilli oltre che patate novelle.

L'azienda ha partecipato a diversi progetti europei tramite Il DISAFA dell'Università di Torino e centro Agroinnova soprattutto su fragola unifera al fine di raggiungere un prodotto di qualità a Residuo Zero. Dopo diversi tentativi l'azienda è riuscita ad attuare protocolli di gestione che hanno permesso di raggiungere l'obiettivo Residuo Zero su fragola e mirtillo. Questo a garanzia del prodotto per il

consumatore finale che ricerca sempre più un prodotto locale buono, genuino e sano ma non necessariamente perfetto.

L'azienda ha in atto un progetto sempre con il DISAFA e centro Agroinnova relativo ai patogeni tellurici e ai trattamenti per l'inoculo di funghi antagonisti su fragola unifera.

Per quanto riguarda il Peperone di Cuneo l'azienda aderisce al Consorzio di Tutela del Peperone di Cuneo ed effettua in modo autonomo la produzione del seme ricercando tutti gli anni i frutti e le piante più aderenti alla tipologia Cuneo. Purtroppo in questi anni, complice anche il cambiamento climatico e l'aumento delle temperature, anche in zona pedemontana è iniziato ad essere difficile coltivare il peperone soprattutto per la presenza di virus come TSVW e simili.

Azienda agricola famiglia Chicco



indirizzo: VIA POIRINO, 120
CARMAGNOLA (TO)
titolare: CHICCO LIDIA
email: gigia_chicco@hotmail.com /
arcaico2611@gmail.com
sito web: www.famigliachicco.com
Tel. 3487445505 // 347 037 7073



Varietà coltivate
Peperoni Corno di Bue di Carmagnola,
Presidio Slow Food
(inoltre: asparagi, fragole, zucchine,
cetrioli, trombette, pomodoro cuore
e butaline, fagiolini, melanzane di
ogni tipo, peperoni (quadrati, trottola,
tumaticot, piccanti tondi e lunghi), patate
rosse e gialle, zucche, verze, cavolfiori,
broccoli, cipollotti, cipolle, costine, coste,
insalata dolce e amara, rapanelli, rape,
barbabietole rosse.



La nostra azienda agricola si tramanda da tre generazioni, improntata dapprima sulla coltivazione di cereali e allevamento di piemontesi, ha sempre ritagliato il tempo per la coltivazione dei peperoni. Dal 1998 abbiamo un punto vendita diretto al pubblico con apertura dai primi di marzo a fine dicembre. Dal 2003 abbiamo iniziato a far trasformare i nostri prodotti in deliziosi antipasti sott'olio o aceto. Facciamo lotta integrata utilizzando insetti utili e reti sulle serre per vietare l'ingresso a insetti pericolosi, da 20 anni utilizziamo impianti a goccia per l'irrigazione mirata e contenuta.

Porcellana f.lli Societa' Semplice Agricola



indirizzo: Strada Borbore n.23, ASTI
titolare: Alessandro e Federico Porcellana
telefono: 347 825 2309
email: porcellanaalessandro@gmail.com



varietà coltivate:
Sedano Dorato d'Asti,
selezione Rissone
(inoltre: pomodoro cuore di bue, cetriolo,
peperone quadro e corno di toro,
peperoncino piccante, finocchio, lattughe,
spinaci e bietole da coste)



Azienda ubicata ad ASTI in strada Borbore n.23 dal lontano 1983, anno in cui il padre degli attuali titolari si staccò dall'azienda madre e cominciò da zero. Nel giro di dieci anni l'azienda crebbe e, nel momento in cui i fratelli Alessandro e Federico finirono la maturità di agraria, cioè nel 1994, fu rasa al suolo dall'alluvione del fiume Tanaro. Da allora i fratelli hanno lavorato per ricostruire e successivamente fare crescere la loro azienda. Produttori di ortaggi da almeno quattro generazioni! Il loro credo è cercare di produrre nel rispetto dell'ambiente, della salute del consumatore e della loro, cercando di guardare sempre avanti, seguire i tempi e nello stesso tempo conservare cosa c'è di buono nei metodi tradizionali che hanno ereditato. Questo vuole dire mantenere pratiche colturali basate su una precisa rotazione delle colture e cercare di gestire temperature, umidità, fattori a rischio della salute delle piante. Tutto ciò per evitare il più possibile l'impiego di fitofarmaci e diserbanti! Inoltre tengo diverse varietà dei loro prodotti sono continuamente riprodotte, da generazioni, sempre in azienda.

Principalmente il sedano, ma anche bietola da costa ed l'indivia. Si coltivano parecchie varietà. I fratelli Porcellana credono che il diversificare permetta di avere un po' più di spazio nel mercato all'ingrosso e di evitare la grande distribuzione, che purtroppo non ha molto rispetto per chi è occupato nel settore. I prodotti variano a seconda della stagione. La superficie coltivata, tra serre e pieno campo, è di circa 4 ettari. Dal 2005 sono una società semplice, Porcellana f.lli s.s.a.. Assieme ai fratelli Alessandro e Federico lavorano il padre, che seppur in pensione continua a lavorare, ed il fratello Edoardo, che è coadiuvante ma presto entrerà anche lui nella società.

Le loro coltivazioni principali sono il sedano, la cui produzione parte da maggio e finisce a dicembre, pomodoro cuore di bue, cetriolo, peperone quadro e corno di toro, peperoncino piccante, finocchio, lattughe, spinaci e bietole da coste (questi ultimi nel periodo invernale). Il loro punto vendita si trova al c.a.a.t. di Grugliasco, nell'area riservata ai produttori, e una parte viene venduta a privati, direttamente in sede.

Azienda Agricola Scaglione Sergio



indirizzo: Strada la vecchia 6, Nizza
Monferrato
titolare: Scaglione Sergio
telefono: 3283573779/ 3407636299
email: scaglione_sergio@libero.it



varietà coltivate:
Cardo Gobbo di Nizza Monferrato
(inoltre: uva, fragole, pomodori, zucchini,
melanzane, cipolle, spinaci, verze,
insalate, aglio, peperoni, meloni, angurie)



L'Azienda Agricola che appartiene a Scaglione Sergio e prima a Scaglione Ettore ha origini lontane nel tempo: è stata tramandata e sempre migliorata di padre in figlio con il contributo lavorativo di tutta l'impresa familiare.

Questa Azienda si è sviluppata grazie al trasferimento e all' incremento di competenze tra gli imprenditori, di generazione in generazione; ha la capacità di raccogliere le sfide con decisioni rapide, equilibrate ed innovative facendo parte di quelle "poche ma essenziali" aziende che mirano ad un solo obiettivo finale e cioè la qualità del prodotto, dando al consumatore garanzia e certezza. Se vi trovate in zona tra ottobre e gennaio troverete il Cardo Gobbo. Il Cardo è seminato verso maggio-giugno, cresce fino a raggiungere il metro di altezza e verso metà settembre viene legato e piegato in un fosso creato appositamente. Dopo una ventina di giorni il cardo viene raccolto e ripulito dalle foglie esterne per poi essere lavato. Da maggio a luglio troverete le fragole e i primi prodotti dell'orto (zucchine, insalate, ecc.). Dal mese di luglio troverete l'aglio, i peperoni, i pomodori, le melanzane, i meloni e le angurie.

Azienda Agricola Orto del Pian Bosco



indirizzo: Via Trinità, 4 (Loreto)
12045 Fossano (CN)
titolare: Andrea Giaccardi

sito web: <https://ortodelpianbosco.it>
Andrea 347 1601986
Irene 333 1414535
Manuela 349 4002969
Tel. +39 0172 60453
email: info@ortodelpianbosco.it



Varietà coltivate:
peperoni di Carmagnola



L'Orto del Pian Bosco è un'azienda agricola biologica nata nel 1997 a Loreto di Fossano (CN). Siamo fattoria didattica e agriturismo ristorativo.

La nostra famiglia vive a Loreto di Fossano (CN) da molte generazioni, e abbiamo deciso di continuare a coltivare i campi dei nostri avi, orientando però la produzione verso l'ortofrutta, anziché all'allevamento suino come fu in passato.

Ci prendiamo cura di 16 Ha di territorio su cui coltiviamo una gran varietà di ortaggi e frutta, che sono commercializzati direttamente e in parte trasformati in vasetto.

Praticiamo lunghe rotazioni colturali, consociazioni e sovesci, e gestiamo i nostri appezzamenti secondo i criteri dell'agroecologia e le pratiche del biologico, cercando di valorizzare tutte le componenti dell'ecosistema in cui viviamo.

Attraverso un confronto continuo con altri produttori e con Istituti di ricerca, quali l'Università di Scienze Gastronomiche, continuiamo a migliorare le nostre conoscenze e a sperimentare nuove forme di coltivazione, sempre più sostenibili.

Ad esempio seguiamo un lungo periodo di rotazione colturale, abbiamo una elevata biodiversità sia di piante coltivate che di elementi naturali dell'ecosistema e abbiamo limitato moltissimo l'uso di mezzi tecnici esterni all'azienda, quali fertilizzanti o trattamenti naturali.

Le siepi ed i boschetti sono elementi fondamentali nel nostro approccio produttivo, per ospitare la fauna utile e creare un microclima adatto, così come i prati da sovescio e le strisce inerbite che attraggono gli impollinatori. Abbiamo inaugurato il "laghetto delle libellule" e un'area umida di recente realizzazione a funzione paesaggistico-ambientale.

Sono inoltre stati installati numerosi nidi artificiali per uccelli insettivori e per chirotteri, che sono periodicamente monitorati e numerosissime specie di insetti acquatici lo hanno occupato (gerris, ditisco, nepeta, e molte specie di odonata), anfibi e rettili vi nidificano abitualmente e molti uccelli e mammiferi vengono a farci visita. Gestiamo i nostri boschi con la consapevolezza che sono un bene duraturo ma fragile, e selezioniamo

accuratamente gli alberi, garantendo il reimpianto di quelli raccolti.

Negli anni siamo cresciuti e oggi condividiamo il lavoro e la quotidianità con diverse persone che con la stessa nostra passione svolgono con noi le loro mansioni di lavoro.

Ci piace raccontare cosa facciamo e attraverso l'attività didattica incontriamo un pubblico internazionale che ogni anno viene a curiosare nel nostro piccolo mondo.

Nel 2009 il nostro servizio di ristorazione si aggiunge all'attività produttiva e valorizza al meglio il nostro lavoro, con l'attività di agriturismo.

Varietà coltivate:

Peperoni di Carmagnola, Presidio Slow Food
Inoltre: piante aromatiche e officinali, fiori
edibili, frutta: albicocca (di Costigliole),
ciliegia (Amarena, Durone bianco, Nera), melo
cotogno, pero cotogno, kaki, mela (Carle)
nеспola (Germanica; Puciu), nocciola (Tonda
Gentile di Langa), pera (Madernassa, Martin
sec, William), sambuco (nero coltivato), susina
(Istarà, Mirabolano, Ramassin, Santa Clara);
Alchechengi, Fragola, Mirtillo, mora, Ribes,

Uva spina.

ortaggi: Aglio, anguria (Crimson sweet,
mini), asparago (verde e violetto), bieta (a
costa bianca, a costa gialla, a costa rossa, a
costa verde ,barese, Rossa Detroit), cardo
bianco gigante, cavolfiore (bianco precoce,
bianco tardivo, broccolo, romanesco), cavolo
(cappuccio a punta verde, cappuccio tondo
verde, cinese, nero toscano, verza liscio Savoy
king, verza riccio, cappuccio rosso, rizze verde
e viola), rapa, cetriolo, cicoria (a palla chioggia,
a palla verona, catalogna, endivia, pan di
zucchero ,radicchio trevisano, scarola, spadona
da taglio, bianca tonda , bionda Valero,
cipollotto verde, rossa Tropea), fagiolino (giallo
mangiatutto, verde Slendrette, Borlottino
lingua di Fuoco), fava, finocchio, insalate varie,
melanzana (luna nera, tonda nera Top Bell,
violetta), melone, okra, pastinaca, peperoncini
vari, peperone (Asti rosso, corno giallo Cleor,
corno rosso Corinto, Cuneo misto colore,
Tomatocot rosso), Pisello, pomodoro (ciliegino,
Cuor di bue, da salsa Cilento, datterino),
porro, rapa (bianca e viola di Milano, bianca
piatta), ravanello, scalogno, scorzonera,
Sedano (bianco, rapa, verde), spinacio, Taccola;

toupinambour, valeriana, zucca (Butternut, Delica di Piozzo da risotto, Hokkaido Blue Kuri, Hokkaido Red Kuri, Lunga di Napoli, Marina di Chioggia, Mosquè de Provence ,Trombetta d'Albenga, Violina), zucchini.



La Mappa

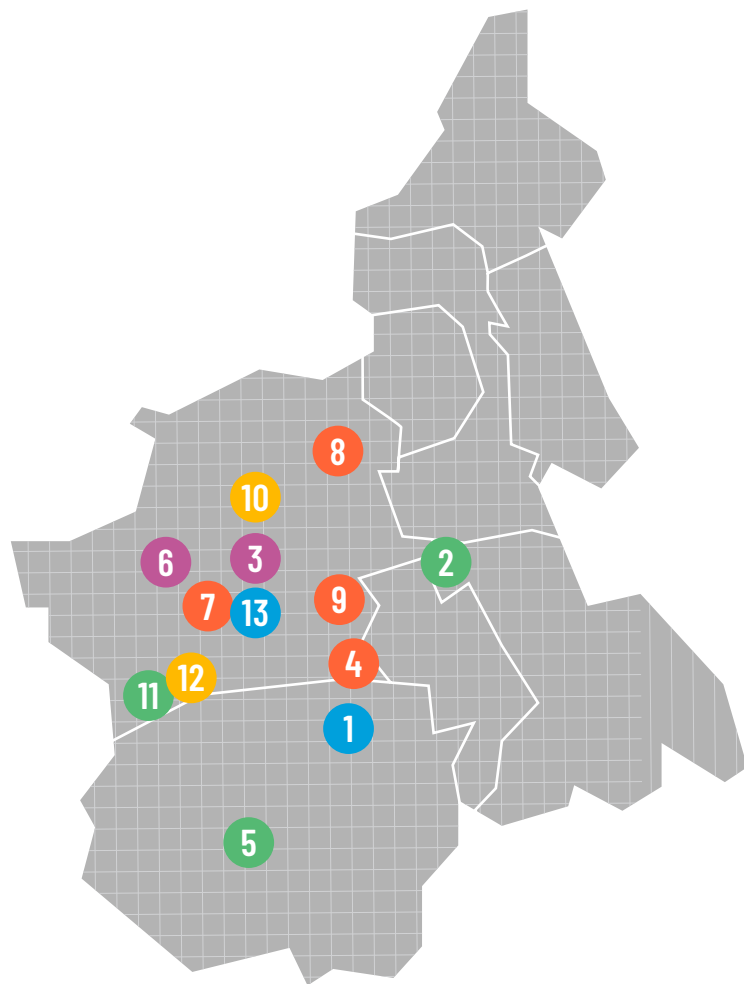
● Banca del Germoplasma

● Produttore varietà da conservazione di frumento

● Produttore varietà da conservazione di mais

● Produttore varietà da conservazione di orticole

● Produttore varietà da conservazione di diverse specie



- 1** Università di Scienze Gastronomiche
- 2** Il Girasole
- 3** L'Altromercato
- 4** Cascina delle Grazie
- 5** Il Papavero Rosso
- 6** Il Mulino Valsusa
- 7** Agridelta
- 8** Franco Andrea
- 9** Ostenga Organics
- 10** Cascina Braman
- 11** La Tadea
- 12** Reale Pieramos
- 13** DISAFA | Università degli Studi di Torino

Bibliografia

- ▲ AA.VV. (1995) Supplemento al n. 6/95 di "Piemonte Agricoltura"
- ▲ AA.VV. (1997) al n. 13/98 dei "Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura"
- ▲ AA.VV. (1997) al n. 7/97 dei "Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura"
- ▲ Baudino M. , Costamagna F. , Frati S. (2011) Antichi ortaggi del Piemonte – Salvaguardia, recupero dall'erosione genetica e valorizzazione", Regione Piemonte, Ed Primalpe CN
- ▲ Buiatti M., Esquinas-Alcázar J., Lazzerini G., Merante P., Migliorini P. (2010). Biodiversità ed ecosistemi. In: AAVV. Politiche alimentari e sostenibilità. SlowFood editore
- ▲ Castioni, F. e Moretti, R (2013) Pane nuovo da grani antichi. Evoluzione delle varietà di grano, della tecnica molitoria e panificatoria. Industrie Grafiche Pacini Editore, Siena, 25-70.
- ▲ Ceccarelli, S. (2013).Produciamo i nostri semi. Manuale per accrescere la biodiversità e l'autonomia nella coltivazione delle piante alimentari. Quaderni d'Ontignano. Libreria Editrice Fiorentina. ISBN: 9788865001752

- ▲ Ceccarelli, S. (2016). Mescolate contadini, mescolate. Cos'è e come si fa selezione genetica partecipativa. Ed. Pentagora ISBN: 9788898187393
- ▲ CRAB (a cura di) (2004) Gli antichi mais del Piemonte, Provincia di Torino Ed.
- ▲ Food and Agriculture Organization of the United Nations (1999) Agricultural biodiversity. Multifunctional Character of Agriculture and Land Conference. Maastricht, 12-17 Sept. 1999
- ▲ Food and Agriculture Organization of the United Nations (2001, November 3). International treaty on plant genetic resources for food and agriculture, Rome.
- ▲ Lanteri S. , Portis E. , Baudino M., Roberto G. , Frati S., Barale F. (2010) Recupero e caratterizzazione di vecchi ecotipi autoctoni piemontesi di fagiolo da granella - Schede di Assistenza Tecnica, Regione Piemonte
- ▲ Migliorini, P., Spagnolo, S., Torri, L., Arnoulet, M., Lazzerini, G., Ceccarelli, S. (2016). Agronomic and quality characteristics of old, modern and mixture wheat varieties and landraces for organic bread chain in diverse environments of northern Italy. *Europ. J. Agronomy* 79 (2016): 131-141.
- ▲ Migliorini, P., Torri, L., Whittaker, A., Moschini, V., Benedettelli, S., Masoero, G. (2018). La fertilizzazione simbiotica modifica le caratteristiche della farina e influenza la qualità sensoriale del pane, equiparando una moderna varietà di grano alle vecchie. *Tecnica Molitoria*, Vol. LXIX, 2018, pp. 1080-1107.
- ▲ Migliorini, P., Torri, L., Whittaker, A., Moschini, V., Benedettelli, S., Masoero, G. (2018). Old and new common wheat (*Triticum aestivum* L.) varieties in organic zero-input: connecting agronomic, microorganism, phytochemical and bread sensory characteristics. *Journal of Food, Agriculture & Environment*, Vol. 16 (2), April 2018, 22-27.
- ▲ Piemonte Agriqualità. Il portale dei prodotti agroalimentari di qualità. (www.piemonteagri.it/qualita/it/) visitato in marzo 2022
- ▲ Porfiri, O. (2014). I frumenti. Dalle varietà al campo. Pentagora.
- ▲ Tellarini, S. (2017). Grani e gente. Tutto quello che avreste voluto sapere sui vecchi grani e sui loro uomini. Editrice Stilgraf, Cesena.



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo



Per info:

www.unisg.it/ricerca/germonte-3