



mipaaf

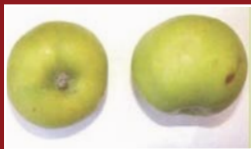
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo



**REGIONE
LAZIO**
regione.lazio.it

ARSIAL
Agenzia Regionale
per lo Sviluppo
e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

Progetto "ITINERABIO" - Regione Lazio-Arsial - finanziato Mipaaf DM n. 4555 del 14.02.2017 (L. 194/2015)



Periferia: Cuore di Biodiversità

Pero de lu Prete

COPAGRI
Confederazione Produttori Agricoli



ITA Istituto
Tecnico
Agrario
I.I.S. Luigi Di Savoia - Rieti

**AMATRICI
ALBERGIERO**

Pero de lu Prete

1 DATI RILEVAMENTO

1.1 Denominazione della ricerca: FUORI DAL CENTRO, PERIFERIA CUORE DI BIODIVERSITÀ

1.2 Denominazione della scheda: Rilevamento dei saperi relativi al Pero de lu Prete:

i saperi di Caterina Cardone

1.3 Bene materiale di riferimento: Pero de lu Prete

1.4 Ente responsabile: ARSIAL/Istituto Tecnico Agrario Rieti

1.5 Referente Scientifico: Alessandra Broccolini

1.6 Ricercatore/i: Elisa Morelli; Marco Bonanni

1.7 Modalità di ricerca: Intervista

1.8 Data e durata della ricerca: 22/11/2018

1.9 Attrezzature tecniche: Registratore digitale Smartphone; macchina fotografica.

2 OSSERVAZIONI

2.1 Nota ai contenuti della scheda:

La scheda è frutto di un lavoro di ricerca e documentazione condotto dagli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario di Rieti con il coordinamento di Elisa Morelli e di Marco Bonanni in qualità di tutors e il coinvolgimento dei docenti interni: Proff. Maria Rosaria Ferraro, Germana Maddalena, Simonetta Tartaro, Domenico Quirini, Carlo Bruno, Settimio Adriani. Gli studenti coinvolti nella ricerca: Classe IA: Angelucci Sara, Beretta Chiara, Casanica Francesco, De Vivo Daniele, Franceschini Davide, Marchetti Filippo, Micaloni Stefano, Pandolfi Andrea, Renzi Renato, Rossi Giorgio, Ruggeri Augusto, Serafini Jacopo. Classe IB: Biancucci Alessandro, Boccanera Mariablu, D'Angelo Daniele, Di Casimirro Pietro, Monaco Mariacristina, Morelli Kristian, Paolini Michele, Sanesi Matteo, Scaccia Angelo, Tirabassi Federico, Vincenzi Lorenzo, Vincenzi Riccardo.

La testimone Caterina Cardone ha intrapreso 3 anni fa un progetto di ripresa di piante da frutto in via di estinzione e tra questi c'è lu Pero de lu prete, recuperato a Grisciano di Rieti. Per il momento le piante non hanno ancora prodotto frutti.

Il modello di scheda costituisce una versione semplificata della scheda promossa dall'ARSIAL "Rilevamento delle pratiche e dei saperi locali legati alla biodiversità" per le varietà regionali del Lazio a rischio erosione genetica, elaborata dal gruppo di ricerca antropologica che fa capo all'Università Sapienza di Roma, con il coordinamento di Vincenzo Padiglione.



Ambiente di produzione



Piantina

3 DOCUMENTI

3.1 Documento audio: IST AG 2018/A5

Titolo: Rilevamento dei saperi relativi al Pero de lu Prete: i saperi di Caterina Cardone

Tipo di documento: Documentazione primaria

Soggetto: Caterina Cardone

Durata: 3 min, 09 sec

Luogo: Rieti

Data: 22/11/2018

Tipo di registrazione: Digitale

Tipo di documento: Documentazione primaria

Genere: Documentazione allegata file pdf

Tutor esterni: Marco Bonanni, Elisa Morelli

4 LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL RILEVAMENTO

4.1 Regione: Lazio

4.2 Provincia: Rieti

4.3 Comune: Fiamignano

4.4 Luogo: Peschiera

4.5 Riferimenti: Caterina Cardone 347/1449417

5 CUSTODE DEL SAPERE

5.1 Nome: Caterina Cardone

5.2 Azienda: Azienda Agricola Cardone

5.3 Sesso: F

5.4 Età: 50

5.5 Mestiere o professione: "Faccio la mamma a tempo pieno".

5.6 Relazione con il bene: Proprietaria dell'Azienda Agricola Cardone

5.7 Elementi della biografia:

"Circa 3 anni fa io e i miei fratelli abbiamo pensato di creare una piccola azienda agricola con lo scopo di sfruttare i terreni che nostro padre ci ha lasciato, e così abbiamo deciso di coltivare delle piante da frutto in via di estinzione".

5.8 Trasmissione dei saperi relativi al bene:

D: "Ci sai dire se in passato i tuoi avi coltivavano Lu piru de lu prete?"

R: "No, no, in passato sicuramente non le coltivava nessuno a casa nostra, perché la varietà non è di queste parti. L'abbiamo scoperta noi per caso, ci è piaciuta, abbiamo visto che è a rischio di estinzione, ci siamo informati con i tecnici di ARSIAL e Copagri e abbiamo deciso di piantarla, ma prima non le coltivava nessuno, neanche gli altri agricoltori di queste parti".

6 DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI ABITAZIONE E DEI LUOGHI AGRICOLI

6.1 L' Azienda:

"L' azienda per ora non raccoglie frutti e quindi non produce nulla perché le piante sono poche e giovani. Sono state messe a dimora nel 2014 e attualmente hanno un'altezza media compresa tra 1,50 m e 1,70 m ed un diametro medio del fusto a petto d'uomo di circa 3-4 cm. L'azienda comprende circa 3 ettari di terreno, di cui un ettaro è un bosco di latifoglie ed i restanti due ettari sono interessati dalla piantagione di questo Pero antico. Al momento sono impiantate circa 30 piante ma nel prossimo futuro si vuole arrivare a una cinquantina di piante. Chiaramente ci rivolgeremo a vivai certificati per reperire le piante, come è avvenuto in passato".

"I terreni sono ubicati presso la frazione di Peschietta di Fiamignano, in particolare presso la località "Fonte Onnoli", che si trova nella parte bassa del paese, nei pressi del "Fosso della Rocca".

6.2 Luogo di coltivazione:

Il Pero si coltiva nel territorio della frazione Peschietta di Fiamignano, in Provincia di Rieti.

6.3 Conflitti legati alla terra:

"Il luogo si trova a circa 800 m s.l.m. e i problemi possono essere vari, a iniziare dagli animali selvatici che non vengono controllati che possono portare i danni alle piante".

"Oggi il clima è cambiato molto e quindi è molto instabile. A volte capita in piena primavera che la temperatura scende sotto lo zero e quindi la pianta che nel frattempo ha germogliato con la temperatura sotto lo zero diciamo il fiore si secca e di conseguenza non si ha frutta".

7 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEL BENE

7.1 Ciclo della coltivazione:

"La scelta di coltivare quella varietà di pero è derivata anche dal fatto che i terreni a nostra disposizione non sono i migliori in assoluto, anzi. I meli e i peri crescono bene nei terreni fertili e profondi con buon drenaggio, ma si adattano abbastanza bene anche in quelli più poveri. Anche se i nostri sono piuttosto calcarei, quindi staremo a vedere che cosa succederà con il tempo. Speriamo bene!"

"Un altro motivo che ci ha portati a fare questa scelta è che il pero, in realtà meglio il melo, sopporta bene le gelate, e siccome siamo in montagna e da noi le gelate non mancano, ci è sembrato buono iniziare a coltivare il pero, anche perché intorno a noi non ci sono coltivazioni specifiche di questa varietà, quindi in futuro potremo avere buone possibilità di commercializzazione e potremo contribuire alla conservazione della varietà, che è a rischio di estinzione."

"Sarà bene verificare negli anni l'epoca di fioritura, sperando che non sarà troppo precoce, perché in quel caso le piante rischierebbero le gelate tardive. Fino a ora è andato tutto bene, ma con la variabilità che negli ultimi anni si riscontra nelle stagioni c'è sempre da stare in allerta. Certi anni

quasi non gela mai, in certi anni gela addirittura a maggio, come è successo due anni fa, che addirittura ha seccato anche i faggi in montagna, perché ha gelato quando le piante avevano già germogliato, e ha bruciato le foglie. Speriamo che non succeda più.”

7.2 Semi:

“Queste piante provengono da tutte le zone del Lazio, sono state recuperate in diverse zone, ad esempio il pero la coscia de lu prete è stata recuperata a Grisciano di Rieti. Io, personalmente, ho acquistato in un vivaio autorizzato alla vendita e alla produzione di queste piante tramite innesto”.

7.3 Tecniche colturali:

“Prima di decidere cosa coltivare ci siamo informati e siccome ci hanno detto che i meli e i peri possono essere coltivati fino a 1.000 m s.l.m. abbiamo deciso di farlo anche perché i nostri terreni sono quasi al massimo e quindi speriamo che questo ci consenta di non dover trattare le piante, perché non vogliamo farlo e vogliamo produrre frutta sana.”

“Fino a ora, e intendiamo continuare così, abbiamo soltanto zappato le piantine, gli abbiamo messo i passoni per proteggerle dal vento, che da noi tira forte in inverno. In inverno le abbiamo zappate, diciamo circa 1 m intorno intorno, abbiamo messo il concime di pecora, stagionato più di un anno, e abbiamo fatto qualche piccola potatura per dare la forma alle piantine, niente di più. Nelle potature abbiamo tolto i succhioni e abbiamo allargato le piante ai primi rami che abbiamo cercato di lasciarne tre a tutte, ma non sempre ci siamo riusciti.”

7.4 Tecniche di cura:

“Le piante vengono regolarmente potate tra febbraio e marzo poi prima che riprendono a germogliare si possono trattare con il grassello, ad esempio, che si da sulla corteccia in maniera da allontanare tutti gli insetti nocivi e quindi da distruggere anche le uova e le larve che si presentavano diciamo nelle fessurine della corteccia. Poi si possono dare anche il verde rame che viene usato se eventualmente siamo di fronte a una malattia”.

7.5 Produzione:

“Per ora la produzione è scarsa, direi quasi nulla, perché le piantine sono poche e giovani. Abbiamo raccolto tutto quello che hanno prodotto, ma era veramente poco, ma non si poteva sprecare. L'abbiamo raccolto per consumarlo noi in famiglia e quindi non l'abbiamo neanche pesato, che saranno stati, più o meno 50 o 70 chili, forse un po' di più, bo, non saprei dire con precisione. Ma più o meno i chili erano quelli. Siccome la varietà che coltiviamo si conserva molto bene, l'abbiamo conservate in cantina, su delle tavole con la paglia, in un unico strato e abbiamo fatto in modo che le pere non si toccano una con l'altra. Questo da noi si faceva sempre, perché se marcisce una poi lo passa a quelle attaccate e così via, in poco tempo marciscono tutte. Invece se si tengono staccate e mano mano che debbono essere mangiate si scelgono quelle più mature o che stanno appena cominciando a andare a male si ha la frutta per tutto l'inverno. Noi vorremmo fare con le nostre pere quello che in passato si faceva con certe melette nostrane che si chiamavano “Cètre” che sono quasi uguali a quelle che oggi chiamano “limoncelle”, quelle si conservavano benissimo

tutto l'inverno, mano mano si svuotavano e la pelle raggrinziva ma erano sempre più dolci e si mantenevano fino a primavera senza conservanti. Speriamo di riuscire a farlo anche con le nostre pere e di portarle al mercato non alla raccolta, quando di frutta ce n'è tanta, e la pagano poco, ma a primavera quando di frutta non ce n'è quasi più, allora noi potremo portare le nostre pere raggrinzite ma potremo dire che sono assolutamente sane e senza conservanti, brutte ma buone e sane. Speriamo di riuscirci e speriamo che la gente lo capisce, perché la gente è abituata alle mele Melinda e Golden che sono sempre lisce perfette e scrocchiarelle, sempre uguali, ogni anno uguali, ma chissà come fanno a portarle così fino a aprile, maggio e giugno. Bo, chissà che gli fanno, e la gente compra. Speriamo che la gente capirà che il bello non è sempre buono e il brutto non è sempre cattivo, anzi."

IL BENE NEL PROCESSO ECONOMICO

8 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA DISTRIBUZIONE

8.1 Distribuzione Commerciale:

"Come ho detto prima per adesso non raccolgo frutti, poi quando raccoglieremo frutti penseremmo anche al commercio ed anche all'azienda".

9 OBIETTIVI DELLA RICERCA

9.1 Osservazioni:

La Convenzione sulla diversità biologica (CBD), approvata durante la Conferenza delle Nazioni Unite sull'Ambiente e lo Sviluppo a Rio de Janeiro (1992; ratificata con legge 124/1994), ha dato rilevanza internazionale al tema della biodiversità, stabilendo che le nazioni hanno l'obbligo di conservare e valorizzare la propria biodiversità. È in tale ottica che è stato strutturato questo progetto, denominato "Fuori dal Centro. Periferie cuore di biodiversità", sostenuto da ARSIAL e condotto dagli studenti delle prime classi dell'Istituto Tecnico Agrario di "Luigi di Savoia" di Rieti, di età comprese tra i 14 e i 15 anni. L'indagine, di natura scolastica, è volta a mettere gli studenti in contatto con 10 aziende del territorio che producono eccellenze agroalimentari, predisporre un itinerario che le collega (Itinerario), conoscere le caratteristiche e le problematiche a cui le medesime aziende debbono fare fronte (mediante interviste standardizzate). La supervisione scientifica dell'Università "La Sapienza" di Roma, il supporto di esperti esterni, l'approccio interdisciplinare, l'acquisizione delle capacità del lavoro di gruppo e di adeguata e corretta relazione col mondo produttivo, costituiscono i punti essenziali di questo progetto formativo.

10 COMPILAZIONE SCHEDA

10.1 Autore: Elisa Morelli, Marco Bonanni

10.2 Data: Novembre 2018