



mipaaf

ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

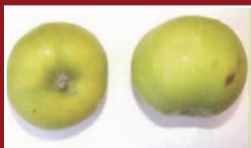


**REGIONE
LAZIO**
regione.lazio.it

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

Farro dell'Alta Valle del Tronto



Farro dell'Alta Valle del Tronto

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 Farro dell'Alta Valle del Tronto:
i saperi di Monia Marchetti
- 1.3 Bene materiale di riferimento:** Farro dell'Alta Valle del Tronto
- 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:** 18/10/2018
- 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 scheda illustra l'attività dell'azienda agricola in questione, nello specifico si concentra sulla produzione del farro. 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.



Letto di semina



Semina



Raccolta

3 DOCUMENTI

3.1 Documento audio: IST AG 2018/A08

Titolo: Rilevamento dei saperi relativi al Farro dell'Alta Valle del Tronto:
i saperi di Monia Marchetti

Tipo di documento: Documentazione primaria

Soggetto: Monia Marchetti

Durata: 24 min, 14 sec

Luogo: Villa Gizi - Leonessa

Data: 18/10/2018

Tipo di registrazione: Digitale

Tipo di documento: Documentazione primaria

Genere: Documentazione allegata file pdf

4 LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL RILEVAMENTO

4.1 Regione: Lazio

4.2 Provincia: Rieti

4.3 Comune: Leonessa

4.4 Luogo: Villa Gizi

4.5 Riferimenti: Monia Marchetti

5 CUSTODE DEL SAPERE

5.1 Nome: Monia Marchetti - Giovanni Gizzi

5.2 Azienda: Azienda Agricola Marchetti

5.3 Sesso: F

5.4 Età: 64

5.5 Mestiere o professione: Agricoltore

5.6 Relazione con il bene: Proprietario dell'Azienda Agricola Monia Marchetti

5.7 Elementi della biografia:

"Mi chiamo Monia Marchetti. Sono 7 o 8 anni che facciamo questa attività; prima avevamo un'attività a Roma al centro storico e avevamo un forno con rivendite e fornitura sempre nel campo alimentare. Poi per problemi di famiglia poi il commercio a Roma aveva un momento di crisi, abbiamo deciso di trasferirci qui di punto in bianco per recuperare delle strutture. L'agricoltura non è come quella di una volta, dal seme si arriva a un prodotto finito al novanta per cento dei casi, questo è un piccolo processo che l'Italia dovrebbe fare per rimanere un settore appetibile per i ragazzi giovani che avranno delle speranze e delle esigenze in futuro. Non bisogna pensare all'agricoltura dei nostri nonni, siamo arrivati a un'agricoltura in maniera un po' più moderna, era diversa e più interessante".

5.8 Trasmissione dei saperi relativi al bene:

[L'ubicazione montana, la limitata disponibilità di terreni e la conduzione familiare dell'azienda sono i principali elementi che hanno indotto i conduttori alla diversificazione delle produzioni. Farro, patate e lenticchie sono le principali derrate prodotte. Pertanto le informazioni riguardanti il farro, che doveva

essere il focus dell'intervista, sono soltanto una parte di quelle riportate nella scheda, ciò perché l'interesse del conduttore è rivolto su più produzioni.]
"C'erano dei terreni che avevamo in famiglia e avevamo questa attività non dico da zero, c'è mio suocero suo padre che è nel campo e con degli attrezzi che ci ha aiutato ad iniziare questa attività. Abbiamo cominciato questa attività partendo dall'agricoltura e l'abbiamo integrata con un'attività recettiva quindi un agriturismo, non solamente azienda agricola. Abbiamo fatto un piccolo centro benessere e oltre a coltivare ci siamo dedicati alla vendita alla commercializzazione dei prodotti".

1

6 DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI ABITAZIONE E DEI LUOGHI AGRICOLI

6.1 L' Azienda:

"Abbiamo diversi terreni qui a Leonessa dove produciamo Farro, Lenticchie e Patate poi andando verso Terzone altri terreni un pochino più carenti dal punto di vista della qualità della terra".

D: Avete una trebbia vostra?

R: "Abbiamo una trebbia nostra non ci possiamo fare tutto. E' perché per la lenticchia ci vuole il patentino diverso, però siamo abbastanza attrezzati perché come dicevo prima, il padre di mia moglie ha un'azienda più che altro lui diciamo è un terzista quindi di mezzi ne ha parecchi e ci ha aiutato ad iniziare perché tra qualcosa che abbiamo comprato e molto che aveva lui anche la sua competenza tra virgolette tecnica di operatore e dire è stato un bell'aiuto anche perché se non hai una mietitrebbia e poi tutti gli altri attrezzi che ci sono normalmente per fare anche una produzione banale ci vuole comunque la patente quella che voi prenderete in quinto superiore, imparerete tanto, dovete ricordarvi tutti nomi, comunque sia è una cosa bella".

6.2 Luogo di coltivazione:

"Il farro, si coltiva presso Leonessa, in Provincia di Rieti. Ma dato che qui non ci sono gli alberi d'olivo, si trovano a Castel Nuovo di Farfa, Poggio Nativo, sono circa 2 ettari di uliveto poi 1 ettaro e poco più di vigneto, quello è in Sabina perché qui è troppo freddo. Invece lì è la temperatura giusta. Infatti tornando alla temperatura quest'anno non c'è neanche un olivo sulle piante; in questo momento non ci preoccupiamo di raccogliere le olive, e anche lì i macchinari per raccogliere l'oliva e le squadre che raccolgono le olive, è tutto un procedimento e un investimento".

D: Quali sono le risorse ambientali del luogo?

R: " Qui a Leonessa in particolar modo siamo fortunati perché c'è un impianto di irrigazione sotterraneo di acqua sorgente che copre la maggior parte di questa pianura, soprattutto da Leonessa in direzione Cascia, cioè proprio dove siamo noi e permette quindi di irrigare in momenti di crisi, in momenti di siccità, i momenti di particolare bisogno".

6.3 Conflitti legati alla terra:

"Qui a Leonessa non ci sono grossi conflitti con la terra; solo il clima porta ad avere grossissimi svantaggi però anche quella particolarità che ci distingue comunque dalla Sabina dalla realtà esempio che avrete sentito

che Leonessa è abbastanza famosa e apprezzata non è tanto il seme, ma è il clima e la terra, il particolare tipo di terra la struttura, ma il clima fanno sì che abbia un prodotto che si distingue dagli altri perché se voi prendete questo seme e lo seminate a Rieti, i prodotti vengono benissimo anche lì però quando andate a mangiare c'è una grossissima differenza. Quindi per questo ringraziamo appunto questo altopiano, altitudine, questo tipo di terreno".

7 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEL BENE

7.1 Ciclo della coltivazione:

"Il farro viene seminato in marzo-aprile a seconda dell'andamento climatico.

Le patate le devi seminare coltivare a tempo giusto e nel periodo giusto, allora il ciclo è breve però è continuo perché già stiamo preparando i semi per la prossima coltivazione, diciamo che il seme deve essere mantenuto ad una temperatura che permette la coltivazione con il germogliamento verso maggio, fine maggio e anche da aprile dipende dalle stagioni. Quest'anno abbiamo seminato il 24 di aprile, abbiamo coltivato un po' di seminazioni non abbiamo il magazzino pieno, la mandiamo in vendita, c'è se a volte quindi fare una scala partite dal basso e arrivare fino in cima, il primo periodo abbiamo seminato il 24 aprile la prima produzione e poi successivamente le altre a seguire. Ci vogliono circa 30 giorni per l'uscita. Prima vengono seminate con un macchinario brevemente, adesso si semina a macchina e si fa tutto a macchina e hanno delle regole densità per ettaro.

Poi fuoriescono dal terreno e a circa un mese un mese e mezzo cominciano a produrre il tubero. La fioritura può durare da una settimana fino a tre settimane in base al clima e a tutto quanto".

7.2 Semi:

"Il farro che seminiamo è della Varietà locale della specie *Triticum dicoccum* autoriprodotta in azienda. Non possiamo acquistare semi da altri sanitari che non siano biologici. Il fattore, se non produce i semi da sé deve riacquistare semi biologici soprattutto da sanitari, da produttori biologici. O fai la produzione tua quindi ecco noi. Questi no mo' dietro sono che poi andranno riseminati adesso quando partiremmo a marzo seminiamo quel prodotto dai nostri".

7.3 Tecniche colturali:

D. Quali sono le tecniche colturali?

"Per il farro è tradizionale primaverile, viene fatta un'aratura con concimazione organica se necessaria, erpicatura, semina e rullatura. Raccogliamo il prodotto in agosto.

Comunque poi lo studierete, la patata ha bisogno di acqua per crescere, non tanta altrimenti marcisce, però la patata cresce e ha bisogno proprio di acqua, ecco perché lui parlava prima dell'impianto di irrigazione e poi va data in un certo periodo. A cavallo della fioritura, 20 giorni prima e 20 dopo è il momento in cui ha più bisogno di acqua, poi vabbè sono

tantissime altre cose. Le lenticchie e il farro non hanno bisogno di essere irrigate, si accontenta di quello che manda la natura. A parte l'anno scorso, l'anno scorso non si è prodotta lenticchia quasi per niente. C'è tanta speculazione sul biologico, è difficile, costa qualcosa di più pero si può fare, se uno non punta, cioè noi facciamo 200 q circa di patate per ettaro, noi onestamente non ci arriviamo e qui c'è chi arriva a 40 q. La differenza non sta solo nell'abilità dell'agricoltore, anche quella magari, sta nel procedimento che uno adotta nella coltivazione. È chiaro che se non concimi ottieni meno prodotto, se la lotta al parassita è, tra virgolette, carente ottieni meno prodotto, quindi il biologico dà lo svantaggio di una produzione inferiore, una produzione più difficile, con un antiparassitario sistematico so' capaci tutti.

È relativamente complicata la coltivazione, ad esempio, nella pianura reatina abbiamo vari problemi, alcuni di tipo patologico, significa che c'è un patogeno si chiama "oidio" che spesso e volentieri, diciamo, la distrugge, quasi abbiamo un contenimento delle infestanti che è un altro problema serio. Sicuramente loro avranno già fatto esperienza, ci sono infestanti diversi a mille metri, quindi e a 400 metri come a Rieti, il clima cambia il periodo di coltivazione. Sarà diverso quindi; questa, come ripeto, è un'agricoltura, il prodotto che hanno loro se ce lo fa vedere è abbastanza diverso da quello che viene a Rieti. Ora lasciate stare il colore, vedete la forma del seme, è piccolo, poi i legumi hanno proprio questa attitudine, cambiano in funzionalità. Dove sono coltivati se vanno in condizioni ottimali diventano più grandi. Sono tutti bianchi, poi quando tu apri il fiore, ci sono 2 o 3 baccelli di lenticchia non di più, è tutto basso diciamo una ventina di centimetri. È una pianta che rimane molto bassa, quindi è soggetta appunto ai problemi degli infestanti. Va falciata, poi si fanno delle righe che si chiamano "andoni", vengono passati con la mietitrebbia specifica che non ha i denti che ha la nostra mietitrebbia normale. Adesso qui non ce l'abbiamo perché è in un altro capannone nostro con tutti i macchinari e quella ha una struttura liscia piatta, con piccoli dentini e porta la lenticchia dentro senno la romperebbe".

7.4 Tecniche di cura:

"Solo analisi dell'ARSIAL che dovrebbe verificare e scongiurare la presenza di eventuali batteri nel seme del farro così da evitare il proliferarsi degli stessi nelle successive semine".

D: Cos'è l'antiparassitario sistematico?

R: "Diciamo in poche parole l'antiparassitario entra nella pianta come un antibiotico per le persone, quindi la pianta si nutre di questo antiparassitario e lo metabolizza e c'è il rischio che arrivi alla persona".

7.5 Produzione:

D: Quale è la produzione annua di ogni singolo prodotto?

R: "Siamo sui 500 quintali di patate, intorno ai 500 kg di lenticchie. Il farro intorno ai 60-70 quintali. Di Farro ne raccogliamo circa 20 q. Ettaro. La lenticchia va messa dentro una cella con un gas che uccide tutti i microorganismi, la lenticchia ha uno scarto intorno al 50% raccolto".

IL BENE NEL PROCESSO ECONOMICO

8 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA DISTRIBUZIONE

8.1 Distribuzione Commerciale:

"Il farro viene decorticato e impacchettato semi perlato o spezzato in confezioni sotto vuoto da 500 g".

D: Problemi nella commercializzazione ci sono? Le strutture sono adeguate? Usate la piattaforma informatica per vendere?

R: "Noi stiamo provando, è da poco che lo stiamo facendo e ci sono risultati, oggi. Non si può prescindere riguardo alle difficoltà. Il problema dell'agricoltura italiana e che sono tutti piccolini e in quanto piccoli abbiamo poca voce in capitolo. Quando uno si trova a vendere un prodotto a un supermercato e ti poni in queste condizioni di contrattare, sei in una posizione un po' debole, può durare in base al tempo (due o tre settimane). Solo una considerazione: adesso loro sono tenuti ad essere informati, faccio l'esempio dei raccoglitori di olive: l'imprenditore di olive si mette con il tablet in mezzo al campo, quindi dovete essere specializzati, questi signori qui fanno un sacco di cose. C'è un patronato che ci gestisce, la contabilità dell'azienda agricola è molto complessa. Per usare gli attrezzi c'è bisogno di autorizzazioni. I capitali investiti sono i soldi che ci hanno investito; ieri eravamo nel campo a raccogliere le patate e speravamo fino all'ultimo che non piovesse. Il contadino deve avere una cultura, è quello che porta il nostro prodotto all'estero.

D: Dove tenete il prodotto?

R: "Il farro viene impacchettato e tenuto in locali a basso tenore di umidità e di luce.

Le patate le mettiamo dentro questi Balloni oppure una volta si facevano i nicchi e si mettevano a terra e poi pian pianino noi facciamo, in base alla richiesta di sacchetti, non li insacchettiamo, prima perché purtroppo può sfuggire la patata brutta quella che poi marisce e insomma andare a portare una patata rovinata non è il massimo. Per evitare questo rischio oggi per dire ci ordinano 100 sacchetti, noi li facciamo quindi in teoria dovremmo salvarci da questa variabile. Se faccio un sacchetto da 25 kg avrò una spesa molto inferiore oltre un lavoro molto più semplice, quindi noi abbiamo fatto sacchetti di 2kg che nessuno li vuole fare e i supermercati, visto che la maggior parte dei clienti sono donne e famiglie di due o tre persone i supermercati chiedevano questi sacchetti e noi ci siamo attrezzati per riempire questo cumolo, visto che c'era una domanda e nessuna offerta. Questo si diceva all'inizio, perché non fare qualcosa di diverso e di nuovo non riformarvi al classico. Il fatto è che nessuno le chiude con la flippatrice, sono spesse perché per questo anellino che noi mettiamo ci vuole una macchina adatta che noi abbiamo lì dietro, però l'abbiamo acquistata noi, oltre alla barricata, perché così è un indice di

garanzia del prodotto viene alterato non è apribile non è modificabile, così è chiuso e lo potete vendere e decidere se fare le patate o se fare altri prodotti. Poi si può fare sempre di meglio, uno deve guardarsi intorno e cercare di copiare il meglio e inventarsi quello che non c'è. Poi ci vuole tempo; ho preso anche una ragazza per fare il grafico del nostro sito e i bigliettini e se non sei capace a fare qualcosa devi chiedere aiuto ad altre persone che sono più competenti e ti possono aiutare".

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