



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

Mela M'briachella

COPAGRI
Confederazione Produttori Agricoli



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

**AMATRICE
ALBERGIERO**

Mela M'briachella

1 DATI RILEVAMENTO

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

1.2 Denominazione della scheda: Rilevamento dei saperi relativi alla Meli M'briachella di Maria di Maola

1.3 Bene materiale di riferimento: Mela M'briachella

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: telefonica

1.8 Data e durata della ricerca: 25/1/2019

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 la produzione ad uso familiare della Mela M'briachella da parte del custode del sapere e della Azienda Agricola di Maria Di Maola. Il custode parla delle caratteristiche di questa varietà di Mela e dell'azienda. 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.



Mele non ancora mature



Didascalìa didascalìa didascalìa

3 DOCUMENTI

3.1 Documento audio: BIST AG 2019/A10

Titolo: Rilevamento dei saperi relativi alla Mela M'briachella di Maria DI Maola

Tipo di documento: Documentazione primaria

Soggetto: Vincenzo Marchetti

Durata: 16 min, 16 sec.

Luogo: Madonna del Piano - Contigliano (RI)

Data: 25/1/2019

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: Contigliano

4.4 Luogo: Madonna del Piano

4.5 Riferimenti: Vincenzo Marchetti

5 CUSTODE DEL SAPERE

5.1 Nome: Vincenzo Marchetti

5.2 Azienda: Azienda Agricola Marchetti

5.3 Sesso: M

5.4 Et : 64

5.5 Mestiere o professione: Perito agrario

5.6 Relazione con il bene:

Marito della Proprietaria dell'Azienda Di Maola Maria e locatario dei terreni dell'azienda.

5.7 Elementi della biografia:

"Mio nonno faceva il viticoltore qui poi ha lasciato l'azienda a mio padre che ha variato la produzione in quanto produceva latte e carni. Poi l'ho presa io e variato il piano aziendale, costruito la macelleria e aperto alla vendita diretta delle carni. Negli ultimi anni l'ho passata a mia moglie ed ai miei figli e abbiamo aperto l'agriturismo, dove vendiamo i prodotti che produciamo.

5.8 Trasmissione dei saperi relativi al bene:

"Le conoscenze per portare avanti l'azienda le ho acquisite grazie a trasmissione dei saperi tramandati in famiglia con mio nonno e mio padre. Io sono un perito agrario e quindi ho studiato anche per perfezionare queste conoscenze".

6 DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI ABITAZIONE E DEI LUOGHI AGRICOLI

6.1 L' Azienda:

"Nel 19 secolo mio nonno aveva qui dei terreni che poi sono stati lasciati a mio nonno. Ora abbiamo due aziende, una dove ci troviamo ora a Madonna del piano di 10 ha con l'agriturismo, la macelleria aziendale e i terreni dove pascolano gli animali e abbiamo delle piante da frutto. Un'altra di circa 12 ha in località Valle Cericola sempre nel comune di Contigliano con destinazione agrosilvopastorale".

6.2 Luogo di coltivazione:

"Gli alberi da frutto sono tutti nei pressi dell'agriturismo dove ci troviamo".

6.3 Conflitti legati alla terra:

"Ci troviamo alla base di un versante del piano di Rieti, il clima è favorevole e le risorse ambientali idonee all'attività che svolgiamo. Nei decenni i miei familiari e gli altri allevatori contadini hanno selezionato le colture e gli animali più idonei al territorio. Abbiamo buona disponibilità di acqua".

7 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEL BENE

7.1 Denominazione delle specie: Mela M'Briachella

7.2 Semi:

"Mio padre ci ha lasciato circa 30 piante di alberi da frutta. Lui prendeva talee selvatiche e poi le innestava con le varietà dell'epoca".

7.3 Estensione della coltivazione e varietà coltivate:

"Abbiamo 30 piante di alberi da frutto: Mela M'Briachella, Melo Verdone, Mela Limoncella, Pere Campana, Pere Rozza, Peri Spina, Ciliegie Ravenna precoce e tardiva".

7.4 Tecniche colturali:

"Facciamo una potatura annuale, rispettando il clima del nostro luogo".

7.5 Produzione:

"La produzione varia nelle stagioni, ma comunque il raccolto resta ad uso familiare, non c'è un riscontro economico nella coltivazione".

[La pezzatura è piccola, la forma è appiattita, la buccia gialla, soffusa di rosso vinoso. La polpa di colore bianco-verdastro, tenera, fondente, succosa. Il sapore dolce, acidulo, buono. <http://www.arsial.it/arsial/wp-content/uploads/page/n.-5-schede-descrittive.compressed.pdf>

IL BENE NEL PROCESSO ECONOMICO

8 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA DISTRIBUZIONE

8.1 Distribuzione Commerciale:

“Non abbiamo una distribuzione commerciale, i prodotti che raccogliamo li utilizziamo freschi o lavorati ma rimangono nell'ambito familiare”.

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: Gennaio 2019

