



**mipaft**

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

# Lenticchia di Rascino

**COPAGRI**  
Confederazione Produttori Agricoli



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

**AMATRICI  
ALBERGIERO**



# Lenticchia di Rascino

---

## 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 lenticchia di Rascino: i saperi di Riccardo Fornari
- 1.3 Bene materiale di riferimento:** Lenticchia di Rascino
- 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:** 11/10/2018
- 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 il ciclo di coltivazione, la produzione e la commercializzazione della lenticchia di Rascino (Rieti) attraverso la testimonianza di un custode del sapere, Riccardo Fornari, giovane figlio della produttrice Valentina Croci dell'Azienda Agricola Le Antiche Terre. Nella testimonianza vengono spiegate, le caratteristiche dell'azienda, della pianta, del ciclo di coltivazione, dalla preparazione del terreno alla raccolta, le problematiche legate alla produzione sull'altopiano senza uso di fertilizzanti chimici e di irrigazione e le forme associative intraprese dai produttori negli ultimi anni.

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.

## 3 DOCUMENTI

**3.1 Documento audio:** IST AG 2018/A01

**Titolo:** Rilevamento dei saperi relativi alla lenticchia di Rascino: i saperi di Riccardo Fornari

**Tipo di documento:** Documentazione primaria

**Soggetto:** Riccardo Fornari

**Durata:** 26 min, 30 sec

**Luogo:** Altopiano di Rascino - Rieti

**Data:** 11/10/2018

**Tipo di registrazione:** Digitale

**Tipo di documento:** Documentazione primaria

**Genere:** Documentazione allegata file pdf

**Autore:** 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:** Altopiano di Rascino

**4.5 Riferimenti:** Valentina Croci Cell. 348/2259926

## 5 CUSTODE DEL SAPERE

**5.1 Nome:** Riccardo Fornari

**5.2 Azienda:** Azienda Agricola Le Antiche Terre ([www.leanticheterre.it](http://www.leanticheterre.it))

**5.3 Sesso:** M

**5.4 Età:** 19

**5.5 Mestiere o professione:** Studente

**5.6 Relazione con il bene:** Figlio della proprietaria dell'Azienda Agricola Le Antiche Terre

D: "Questa azienda è di tua madre?"

R: "Sì".

D: "Tu dai una mano a tua madre?"

R: "Sì, io per quello che posso, essendo studente all'università e ciò impegna parecchio del mio tempo".

D: "Questa azienda è un'azienda a conduzione familiare? Quindi mi sa dire tutti i prodotti che produce?"

R: "Produciamo Lenticchie di Rascino, farro, la Biancola che è un tipo di grano [tenero antico della nostra zona], patate, cicerchie, fave".

**5.7 Elementi della biografia:**

D: "Parlaci della tua famiglia d'origine".

R: "È una famiglia che nasce nei paesetti che si trovano nel comune di Fiamignano, in particolare da Torre di Taglio (Pescorocchiano) e Collegiudeo, adesso chiamato Radicarò dopo le vicende accadute durante la persecuzione degli ebrei (inizialmente il paese era una sorta di piccolo casale situato su un colle, gestito appunto dai giudei, cioè ebrei, che poi

grazie a Mussolini viene rinominato Radicarò per evitare quello che è il perseguimento razziale. Da lì si è sviluppato tutta quella che è la popolazione del paese)“.

D: “Ci sono riferimenti bibliografici al riguardo?”

R: “Queste informazioni derivano dai racconti degli anziani del paese. Si può avere traccia di queste cose in quasi tutti i siti web perché il paese è tutt'ora rinominato Collegiudeo, anche sulle carte geografiche e comunali. Tra gli abitanti invece viene ancora chiamato Radicarò, altri riferimenti non penso ci siano”.

### **5.8 Trasmissione dei saperi relativi al bene:**

D: “Ci sai dire se in passato i tuoi avi coltivavano la lenticchia di Rascino?”

R: “Questa è una lenticchia che io sappia presente già da parecchio tempo nel territorio e quindi sì, dovrebbe esserci presente anche nel passato”.

## **6 DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI ABITAZIONE E DEI LUOGHI AGRICOLI**

### **6.1 L' Azienda:**

“Questa azienda è nata circa 4 anni fa praticamente dal nulla; si era partiti solo da quel che era l'orto di casa ed è cresciuta poi man mano acquistando terreni appunto della piana di Rascino e anche terreni limitrofi, nei monti vicini sul monte Nuria. Questa azienda è zootecnica e non solo (agricolozootecnica) si occupa sia di far crescere le piante, sia di allevare animali: per ora cavalli (in futuro si pensa anche a dei bovini) e tutti quelli che sono animali di bassa corte come i maiali, galline, conigli e via dicendo. È un'azienda che si estende per circa un centinaio di ettari (anche se la maggior parte di essi a bosco che poi verranno sfruttati tramite tagli). La restante parte, si parla di circa 20/30 ettari, sono a seminativo o a incolto produttivo cioè terreni destinati al pascolo, che viene utilizzato da tutta la comunità montana (il pascolo è presente grazie a una bellissima legge che permette a tutti gli allevatori di “gironzolare” a piedi libero o quasi attraverso i terreni di tutte le aziende messe a disposizione). I terreni a seminativo vengono utilizzati per le colture quali la lenticchia di Rascino, la principale dell'azienda, oppure fave, cicerchie, patate, pomodori, un po' tutto quello che si riesce a seminare e di cui si ha bisogno in un'azienda agricolozootecnica. Gli scarti vengono utilizzati per nutrire gli animali, per fare il fieno.”

**6.2 Luogo di coltivazione:** La lenticchia si coltiva presso l'Altopiano di Rascino, in Provincia di Rieti

### **6.3 Conflitti legati alla terra:**

D: “Qual è la principale difficoltà che incontrano i coltivatori di lenticchie sul territorio?”

R: “La speranza di una buona stagione e il difendersi magari da sovrappopolamento di cinghiali e in generale da quelle che sono le azioni degli animali sul territorio”.

D: “Ad esempio quali altri animali ci puoi indicare, anche l'allevamento di pecore e bovini come vediamo?”

R: “Appunto se non tenuti per bene quegli animali sono quasi liberi di

andare su qualsiasi terreno e tante volte è capitato addirittura che alcuni allevatori facessero entrare quasi di proposito gli animali su alcuni terreni e in quel caso il terreno va distrutto. Si ha una produzione pari a zero”.

## 7 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEL BENE

### 7.1 Ciclo della coltivazione:

D: “Quando avviene la semina della lenticchia?”

R: “La lenticchia si semina sostanzialmente da aprile. Poi, anche a seconda di com'è il tempo, se piove se c'è troppo sole, se c'è ancora la neve, si decide poi ognuno si gestisce la semina delle lenticchie però il periodo sostanzialmente è quello”.

D: “E quando si raccoglie?”

R: “Si raccoglie a inizio di agosto/metà agosto”.

### 7.2 Semi:

D: “Quindi voi come seme utilizzate la lenticchia raccolta nell'anno precedente al momento della semina?”

R: “Sì, non si hanno altre origini di seme o altre fonti e utilizziamo appunto quello che è la raccolta dell'anno precedente per comunque preservare quelle che sono tutte le proprietà organolettiche ovvero le caratteristiche della lenticchia e mantenerle negli anni”.

### 7.3 Tecniche colturali:

D: “Parlaci delle lavorazioni del terreno precedenti alla semina”.

R: “L'unica preparazione del terreno è l'aratura del terreno che si esegue già dall'autunno precedente la semina, subito dopo la raccolta. Prima si ara il terreno e meglio è perché in questo modo acquisisce uno stato ideale per la crescita della lenticchia stessa. Altre preparazioni specifiche non ne ha, se non magari quella di una sorta di letamazione del terreno qualora sia già presente il seme della lenticchia sul terreno. I dosaggi della letamazione non sono precisi perché, essendo una tecnica molto tradizionale, è fatta ad occhio. Si sta cercando di arrivare a dei risultati precisi in maniera che tutti i produttori possano seguire questa regolazione delle tecniche di semina. Una lavorazione successiva alla semina è la rullatura; dopo lo spargimento del seme sul letto di semina si passa con un rullo di pesi diversi per spianare il terreno per favorire la raccolta con la mietitrebbia che passando non trova dislivelli; essendo le piantine molto basse, avendo un terreno ben preparato aiuta la percentuale di raccolta. Inoltre, sui terreni che si vanno a coltivare per la prima volta si frantumano i residui calcarei (sassi) che sono presenti su di esso perché andrebbero a compromettere la raccolta e la crescita stessa della lenticchia”.

D: “Mi sa dire se questa piana che noi vediamo dietro di noi viene coltivata tutta da un solo produttore o ci sono piccoli appezzamenti coltivati da più produttori?”

R: “È divisa in molti produttori perché appunto magari si arriva da una realtà, una volta c'erano molti meno produttori e il terreno era molto unificato; però andando avanti negli anni e con il passaggio di generazioni

i terreni si suddividono magari tra i figli oppure si vendono, si acquistano e quindi è molto spezzettata questa piana anche se comunque cerca di riunificarsi appunto con l'Associazione Produttori Lenticchia di Rascino che comunque viene visto come quasi un organo unico”.

#### **7.4 Tecniche di cura:**

D: “Quindi questa lenticchia non è curata tramite irrigazioni, non è una pratica usata sull'Altopiano di Rascino?”

R: “Si affida tutto alla pioggia, per questo lo scorso anno la siccità ha creato gravissimi danni alle produzioni ed il raccolto è stato circa 1/10 di quello del 2018. Lo scorso anno nella nostra azienda, su un nostro terreno di 2-3 ha sono entrati presumo cinghiali e cervi perché abbiamo trovato anche un palco che ancora conserviamo ed hanno mandato a quel paese tutto il raccolto di quegli ettari”.

#### **7.5 Produzione:**

D: “Quante lenticchie produce ogni anno?”

R: “Questo è un dato che varia molto secondo della stagione. L'anno scorso siamo arrivati a produrre sì e no 4 quintali e invece quest'anno è andata molto meglio per quanto riguarda la stagione delle piogge e non eccessivo sole si è arrivati a produrre 14,5 quintali da 18 quintali sporchi. Per la semina sono stati utilizzati i 4 quintali prodotti nel 2017”.

D: “Quanti ettari di terreno avete coltivato con la lenticchia?”

R: “5 ettari”.

D: “Come mai questa attenzione alla lenticchia? Che tu sappia c'è un ritorno economico significativo oppure è solo una questione di tradizione?”

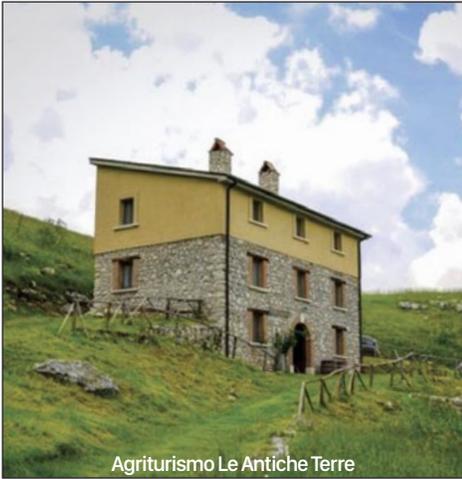
R: “Entrambe le cose perché è comunque una cultura tradizionale però se fatta bene e se la stagione lo permette comunque c'è anche un grande ritorno economico derivante da questa lenticchia, essendo comunque una cultura ancora eseguita tutta a mano tranne la semina a spanno che però non è molto meccanica anzi ci sta anche chi comunque si occupa di gettarla a mano”.

D: “Dove avviene la pulizia delle lenticchie che raccogliete?”

R: “Questo discorso è fondamentale perché non utilizzando diserbanti quando la macchina passa a raccoglierle, raccoglie le piante di coltura e le piante indesiderate; i semi che usciranno dalla mietitrebbia saranno semi misti, pure essendo solo la lenticchia commerciale. Bisogna quindi portarle in una struttura che abbia le macchine idonee alla suddivisione dei semi commestibili da quelli non desiderati. Purtroppo questa macchina non si trova in zona, infatti per raggiungerla bisogna fare anche 2 ore di macchina per portarle a Colfiorito (Umbria)”.

D: “L'insacchettamento del prodotto pulito dove avviene?”

R: “Un tempo anch'esso avveniva fuori dal territorio, invece adesso l'Associazione Produttori Lenticchia di Rascino ha acquistato una macchina insacchettatrice situata a Borgorose dove anche io spesso presto servizio. Questa macchina è uno dei vantaggi dell'entrare a far parte dell'Associazione perché per ora è di uso esclusivo dei produttori aderenti all'Associazione”.



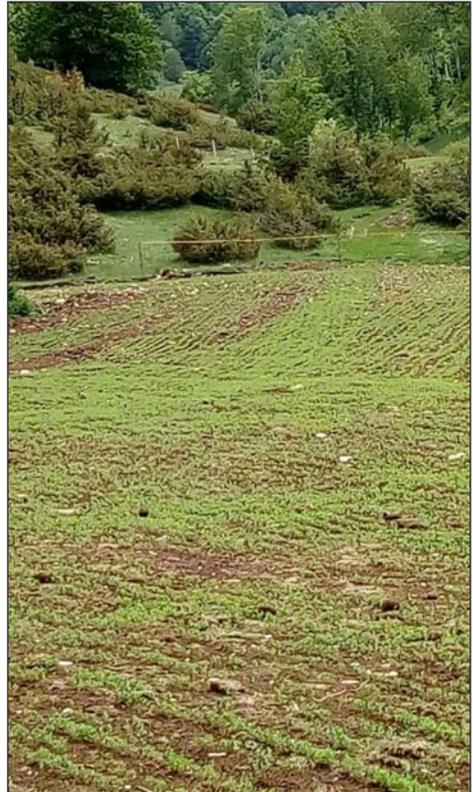
Agriturismo Le Antiche Terre



Valentina Croce al mercato



La raccolta



Campo di lenticchie in primavera

# IL BENE NEL PROCESSO ECONOMICO

## 8 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA DISTRIBUZIONE

### 8.1 Distribuzione Commerciale:

D: "Qual è l'uso commerciale di questa lenticchia? Come la vendete, avete dei canali preferenziali?"

R: "I canali si stanno cercando di creare ultimamente, si parla di collaborazioni con negozi situati in varie parti del Lazio per ora oppure facendola conoscere con fiere internazionali. L'ultima, ad esempio, è stata quella di Terramadre oppure lo Slow Food d'Italia a Torino dove la lenticchia è stata sia descritta che venduta sul luogo".

D: "Tua madre è la presidente dell'Associazione Produttori Lenticchia di Rascino. Ci sa dire qualcosa su questa associazione?"

R: "È un'associazione nata da poco, si parla di circa due anni e serve per raggruppare tutti i produttori della lenticchia di Rascino che adesso sta diventando una coltura D.O.P. e che è nata appunto per valorizzarla, per aiutarsi l'un l'altro perché è un'attività che richiede un grosso investimento economico e da questo molti prendono quelli che sono i soldi appunto per sostentarsi quindi è molto importante".

D: "Ci sa dire qualcosa riguardo i prezzi? Un confronto con quella commerciale?"

R: "Sì, si trova dai 10 ai 14€/kg, prezzo giustificato dalla qualità che è ben diversa da quella che si può trovare sul mercato che si trova a 1€/kg. Questo giustifica i quantitativi ridotti della produzione, la resa è molto bassa, non usando diserbanti e concimi chimici. È una questione di lavoro manuale dietro anche a ogni singolo quintale; in certi casi capita anche di dover andare a "carpirle" a mano cioè andare a raccogliere a mano o comunque sistemare quelle che sono le piante di lenticchie rimaste a terra per facilitare comunque il passaggio della trebbia, oppure in alcuni terreni bisogna andare di buona volontà e zappa oppure bisogna occuparsi direttamente delle infestanti in caso ci siano (sarchiatura). I diserbi non si possono utilizzare perché ci troviamo sul bacino idrogeologico della sorgente del Peschiera. L'acqua che penetra qui in seguito alle piogge uscirà circa 15 km di distanza nelle sorgenti del Peschiera, la sorgente che alimenta quasi interamente la città di Roma soddisfacendo la richiesta di circa 3 milioni di cittadini quindi il territorio va tutelato da tutti i punti di vista".

## 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