



mipaaf

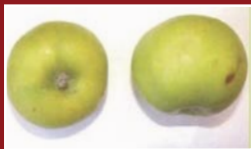
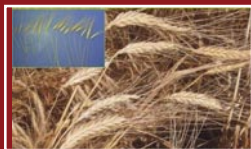
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo



**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

Fagiolo a Pisello

COPAGRI
Confederazione Produttori Agricoli



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

**AMATRICE
ALBERGIERO**

Fagiolo a Pisello

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 Fagiolo a Pisello:
i saperi di Emiliano Marziali
- 1.3 Bene materiale di riferimento:** Fagiolo a Pisello
- 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.

Il testimone Emiliano Marziali ricostruisce la storia della sua Azienda agricola, una piccola azienda di circa 10 ettari che coltiva ulivi, frutti di bosco e legumi, tra i quali il Fagiolo a Pisello. Il testimone, che oltre ad essere coltivatore nella vita fa anche il giornalista, descrive il ciclo di coltivazione, le tecniche colturali e di cura e la distribuzione commerciale del prodotto. Circa l'origine di questa varietà di Fagiolo, il testimone la fa risalire al ritorno in paese (Castel di Tora) di alcune famiglie di emigrati nel Sud America, che -così si narra localmente- nel tornare in Italia portarono con sé questa varietà di fagiolo. 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.



Fasi fenologiche



Baccelli



Dimensioni del seme



Confezioni

3 DOCUMENTI

3.1 Documento audio: IST AG 2018/A04

Titolo: Rilevamento dei saperi relativi al Fagiolo a Pisello: i saperi di Emiliano Marziali

Tipo di documento: Documentazione primaria

Soggetto: Emiliano Marziali

Durata: 15 min, 34 sec

Luogo: Castel di Tora - Rieti

Data: 22/11/2018

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: Castel Di Tora

4.4 Luogo: Castel Di Tora

4.5 Riferimenti: Emiliano Marziali 347/4355031

5 CUSTODE DEL SAPERE

5.1 Nome: Emiliano Marziali

5.2 Azienda: Azienda Agricola Marziali

5.3 Sesso: M

5.4 Età: 45

5.5 Mestiere o professione: Giornalista.

"Mi occupo soprattutto di industria dell'auto, guido auto e moto. Da qualche anno mi sono dedicato anche a guidare i trattori".

5.6 Relazione con il bene: Proprietario dell'Azienda Agricola Marziali

5.7 Elementi della biografia: Elementi della biografia

"Sono Emiliano e insieme a mio padre Rosario abbiamo iniziato dieci anni fa a recuperare i terreni dei miei nonni. Io ho 4 nonni che sono tutti di questo posto, questa vallata molto bella dove il lago è stato costruito ed è stato realizzato intorno agli anni '30. Fino agli anni '30 l'economia agricola di questa vallata era soprattutto nei terreni sotto il lago e quindi man mano nel 1939 è stato completato l'invaso del lago, l'agricoltura ha avuto una riduzione soprattutto dei terreni che erano più fertili che sono stati sommersi e si è spostata un po' più in montagna. Nel dopo guerra le nuove generazioni del luogo si sono trasferite nelle grandi città, anche mio padre è andato a Roma a lavorare ed io sono nato a Roma. Dieci anni fa circa abbiamo iniziato a recuperare dei terreni che erano stati abbandonati ed ora sono tutti parzialmente coltivati, quindi bonificati, però immaginate fino a pochi anni fa erano praticamente dei boschi pieni di rovi dove non

si poteva entrare neanche a piedi, quindi il nostro impegno è stato soprattutto quello di recuperare questi terreni che erano stati da almeno 50 anni abbandonati e pian piano abbiamo deciso di rivalorizzarli, di fare un impianto di un uliveto; l'uliveto è una particolarità in questa parte del Lazio perché noi stiamo a 800 m s.l.m. e il limite naturale degli uliveti è intorno ai 600 metri. Questo però è anche dovuto al riscaldamento, all'aumento medio delle temperature. Ciò consente oggi di realizzare coltivazioni in altitudini che erano impensabili o comunque praticate fino a tanti anni fa”.

5.8 Trasmissione dei saperi relativi al bene:

“I miei nonni erano di qui e mi hanno insegnato come coltivare questo fagiolo”.

6 DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI ABITAZIONE E DEI LUOGHI AGRICOLI

6.1 L' Azienda:

“L'azienda è composta da circa 10 ettari in tre località diverse; questo è il fondo maggiore, è il cuore dell'azienda dove in futuro, a breve spero, sarà realizzato un impianto di trasformazione per lavorare direttamente noi il prodotto, dall'olivo, i frutti di bosco ed altre tipologie di coltivazione che faremo in futuro. Abbiamo circa 3 ettari di uliveti con circa 560 piante di cultivar diverse soprattutto adatte a questo tipo di territorio e resistenti al freddo. Poi abbiamo 2500 m di frutti di bosco e abbiamo un ettaro e mezzo di noci, 3 ettari di bosco e poi c'è circa 1 ettaro dedicato alle ortive cioè cereali, fagiolo a pisello (il cui nome deriva dalla forma sferica dello stesso) e legumi. Il fagiolo a pisello è inserito anche nel registro volontario del ARSIAL. Inoltre stiamo cercando di recuperare anche altre cultivar di frutta, abbiamo delle ciliegie che hanno circa 85 anni perché erano già così quando ero bambino, io che ne ho 45 le ricordo già così grandi. Ci sono anche dei meli di cultivar che sono inseriti nel registro volontario”.

6.2 Luogo di coltivazione:

Il fagiolo si coltiva presso Castel Di Tora, in Provincia di Rieti

6.3 Conflitti legati alla terra:

“Ci troviamo in una zona adiacente alla Riserva Naturale Monti Navegna e Cervia, quindi i nostri clienti migliori sono gli animali selvatici che sono però tutelati dalla Riserva Naturale, quindi dobbiamo purtroppo difenderci dalla natura. Abbiamo i volatili che sono quelli che possiamo controllare di meno e poi comunque come dicevo il fatto che siamo ad 800 metri per esempio l'olivo abbiamo la mosca che praticamente è poco presente e sui frutti di bosco abbiamo altri insetti, però ci difendiamo con delle trappole biologiche”.

“I rischi climatici sono diversi perché ovviamente stiamo assistendo a cambiamenti anche climatici e abbiamo visto nelle ultime due estati abbiamo avuto due eccessi: due estati fa abbiamo avuto una grandissima siccità, noi per fortuna non abbiamo avuto problemi di acqua qui perché il pozzo è abbastanza ricco, ma in altri terreni ed in altre parti della Sabina

hanno avuto scarsità di acqua anche per irrigare e quindi sicuramente il caldo secco, quindi la siccità, oppure come quest'estate che invece è piovuto continuamente (voi immaginate in questa vallata tutti pomeriggi pioveva da aprile fino ad agosto) e quindi questo non aiuta le coltivazioni. Poi l'altro è la nebbia che è portata soprattutto dalla vallata e dal fondo valle quindi dal lago, una volta che il fagiolo è in via di maturazione, mantiene una patina d'umidità. Fortunatamente stiamo così in alto e la nebbia è quasi inesistente ed alle prime luci del sole scompare e quindi si asciuga subito il fagiolo stesso”.

“Le risorse ambientali sicuramente sono il panorama ed il territorio, è il valore aggiunto delle nostre coltivazioni. Come potete vedere, oggi è una giornata autunnale ma immaginatevi in estate, un terreno che è stato incolto per tantissimi anni come dicevo, isolato, è una valle chiusa e quindi siamo al riparo da inquinamento e da qualsiasi tipo di inquinamento atmosferico e chimico che magari in altri territori c'è stato o c'è nei terreni adiacenti”.

“Coltivo in questo luogo perché innanzitutto avevo i terreni a questa altezza e poi perché il lago ha modificato anche il clima di questa vallata, la mattina c'è l'umidità e la nebbia e quindi rovina anche le coltivazioni a fondo valle. Un altro valore aggiunto di stare qui è che a 800 metri c'è il limite naturale anche per la mosca per l'olivo che è un grosso problema degli ultimi anni, quindi noi trattiamo pochissimo, quasi zero, perché siamo a metodo biologico, siamo in corso di certificazione ma soprattutto questi sono terreni biologici perché non ci sono inquinanti nel raggio di tanti km e soprattutto non ci sono state aziende e inquinamento negli ultimi 100 anni. Il valore aggiunto del biologico è soprattutto questo, il maggior danno possiamo farlo noi”.

7 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEL BENE

7.1 Ciclo della coltivazione:

“Si fa una preparazione durante i mesi invernali, il terreno non si riposa ma ci sono una serie di lavorazioni che vengono fatte dall'autunno alla primavera. Il fagiolo viene messo a dimora nel mese di maggio, di solito si seminava sempre nell'ultima settimana di maggio e i primi di giugno. Ultimamente abbiamo anticipato anche perché seguiamo un po' gli andamenti climatici, abbiamo una stazione meteo, quindi monitoriamo anche nel periodo precedente alla semina, monitoriamo qual è il tempo e le temperature medie, sia le minime di notte che le massime di giorno, quindi viene seminato. Poi si fa tutto un processo che una volta si faceva a mano, la zappettatura, adesso si fa anche con l'aiuto meccanico, praticamente si arieggia il terreno e praticamente si aiuta la pianta a crescere e a difendersi dagli infestanti. Successivamente il fagiolo a pisello ha una problematica che è anche una sua peculiarità, cresce 5-6 metri di altezza, quindi si utilizzano dei pali che vedete preparati per il prossimo anno. Immaginate che per ogni buca di semina vengono seminati 10 semi, quindi nascono 10 piantine di fagiolo che piano piano crescono e da sole si aiutano a crescere intorno al palo, oppure le aiutiamo noi a tenersi bene strette al palo perché nella zona c'è molto vento, quindi un'altra difficoltà che abbiamo qui è che è una zona molto ventosa che non fa bene alle coltivazioni”.

7.2 Semi:

“Riguardo il seme c'è una storia molto interessante, immaginate questi terreni prima di essere abbandonati nel dopoguerra hanno avuto un primo abbandono, in Italia c'è stato un fenomeno di grande immigrazione tra fine dell'ottocento e primi del novecento. I miei bisnonni stessi, mi raccontò mio nonno che poi è tornato quando avevo tre anni, si trasferivano tutti in sud America perché lì davano la possibilità di coltivare dei terreni. Probabilmente le famiglie che sono tornate, anche quella del mio bisnonno che ha deciso poi di tornare qui nel suo posto d'origine, hanno portato indietro il fagiolo e anche altri sementi. Spesso in Italia troviamo delle cultivar particolari che non sono autoctone, nei decenni italiani pian piano tutte le persone che sono emigrate fuori e poi sono tornate hanno portato qualcosa nel nostro territorio e poi si è continuato a coltivare. Qui si coltivava soprattutto nel versante a sud per un motivo molto pratico perché tutto quel versante è ricco di acqua e di sorgenti naturali. Tutta quest'altra parte della montagna invece è ricca di acqua ma sotto terra, noi utilizziamo infatti un pozzo per irrigare”.

7.3 Tecniche colturali:

“Si è provato a modificare le tecniche colturali tradizionali ma non ci sono stati molti successi, anche ad ibridizzare il seme per farlo magari non crescere fino a sei metri che è una difficoltà oltre che una ricchezza, ma al momento siamo conservativi e manteniamo la tradizione della coltivazione classica”.

7.4 Tecniche di cura:

“Non abbiamo grossi problemi con le infestanti perché qui il fagiolo va in maturazione praticamente quasi in autunno, quindi l'escursione termica fornisce la difesa naturale, come la mosca, qui abbiamo delle minime sotto i 10 gradi di notte”.

7.5 Produzione:

“La produzione attualmente è molto limitata perché abbiamo il primo lotto degli olivi che ha 9 anni, quindi hanno una piccola produzione che sta crescendo di anno in anno; le altre 400 piante sono state messe a dimora negli ultimi 5 anni, quindi in futuro avremo una produzione adeguata al tipo di impianto che avremo. Adesso produciamo circa 2 quintali e mezzo di olio l'anno. Riguardo il fagiolo a pisello dipende un po' dalla stagione perché variamo da 0 come l'anno scorso purtroppo anche per motivi climatici, a quest'anno che stiamo intorno a 250 kg. Questo fagiolo rende circa il doppio della semina”.

IL BENE NEL PROCESSO ECONOMICO

8 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA DISTRIBUZIONE

8.1 Distribuzione Commerciale:

“È una piccola produzione, quindi abbastanza facile da distribuire, poi è comunque molto richiesta soprattutto da chi conosce il prodotto che è molto peculiare, perché è un fagiolo con una buccia molto sottile (la qualità e soprattutto l'eccellenza di legumi come il fagiolo vengono classificati anche per la buccia: più è sottile più è pregiato). Lo distribuiamo sul mercato locale, abbiamo degli eventi anche locali quindi le sagre sul territorio e poi io che abito a Roma ovviamente ho una distribuzione diretta su Roma”.

“Il prezzo è un componente importante per valorizzare perché ci troviamo in montagna, è un prodotto di alta qualità e di piccola produzione quindi è mediamente alto, la fascia di prezzo si aggira dai 16 ai 20 euro al kg. È un prodotto secco quindi viene raccolto secco, viene fatto seccare sulla pianta. Poi viene raccolto e trebbiato, al momento manualmente, e piano piano ci adatteremo di piccole trebbie manuali che adesso si utilizzano nelle piccole coltivazioni”.

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

