



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

Melo Verdone



Melo Verdone

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 Melo Verdone - Mele varietà antiche: i saperi di Andrea Feliciangeli
- 1.3 Bene materiale di riferimento:** Melo Verdone - Mele varietà antiche
- 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:** 15/11/2018
- 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 Casimiro Pietro, Monaco Mariacristina, Morelli Kristian, Paolini Michele, Sanesi Matteo, Scaccia Angelo, Tirabassi Federico, Vincenzi Lorenzo, Vincenzi Riccardo.

Il testimone del sapere illustra le piante da frutto della sua azienda con particolare riferimento alle varietà di mele, nello specifico il Melo Verdone, il ciclo di coltivazione, gli interventi sulla pianta e le difficoltà incontrate. Questa varietà di mela non è ancora andata in produzione, quindi non è ancora entrato in un circuito commerciale 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.



Irrigazioni a goccia



Mela Verdone

3 DOCUMENTI

3.1 Documento audio: IST AG 2018/A10

Titolo: Rilevamento dei saperi relativi al Melo Verdone - Mele varietà antiche:
i saperi di Andrea Feliciangeli

Tipo di documento: Documentazione primaria

Soggetto: Andrea Feliciangeli

Durata: 23 min, 17 sec

Luogo: Cittareale

Data: 15/11/2018

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: Cittareale

4.4 Luogo: Cittareale

4.5 Riferimenti: Andrea Feliciangeli

5 CUSTODE DEL SAPERE

5.1 Nome: Andrea Feliciangeli

5.2 Azienda: Azienda Agricola Feliciangeli

5.3 Sesso: M

5.4 Età: 25

5.5 Mestiere o professione: Imprenditore Agricolo

5.6 Relazione con il bene: Proprietario dell'Azienda Andrea Feliciangeli

5.7 Elementi della biografia:

D: Il suo nome, il suo mestiere e la storia della sua famiglia?

R: "Andrea Feliciangeli ho venticinque anni, ho questa azienda agricola avviata nel 2011 facevo ancora il quinto. La mia famiglia non è una famiglia di agricoltori, con l'agricoltura non avevo a che fare. Mio padre si era interessato alla produzione di mele antiche e mi ha proposto di farlo. Io ho provato senza sapere i rischi. Ho provato ed è andato così".

"Noi siamo originari di Cittareale ma io ho sempre vissuto a L'Aquila. Mia madre lavora a Fiumicino, mio padre a L'Aquila ma questa l'ho sempre considerata casa mia ed ora è diventata casa stabile".

5.8 Trasmissione dei saperi relativi al bene:

D: Visto che non hai fatto il tecnico agrario chi ti ha tramandato queste conoscenze?

R: "Sto imparando con il passare del tempo perché appunto la mia famiglia non era una famiglia di allevatori o di agricoltori quindi sto facendo un'esperienza diretta".

6 DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI ABITAZIONE E DEI LUOGHI AGRICOLI

6.1 L' Azienda:

D: Ci può descrivere l'azienda?

R: "Io ho solo piante da frutto e no animali. Ho circa 4000 piante da frutto innestate su portainnesto M26 portainnesto nano, non sono le piante classiche grandi. Non so se conoscete, le aziende grandi hanno questi portainnesti. Il sistema si basa su dei filari sono come delle vigne, poi abbiamo avuto l'idea di recuperare tutte queste varietà antiche, poi abbiamo visto che la cosa si sviluppava e inizialmente avevamo pensato di fare un frutteto classico su innesto franco e selvatico, classico frutteto 5 x 5, poi abbiamo pensato che alcune varietà potevano avere riscontro commerciale e così abbiamo pensato di fare meleto industriale. Abbiamo recuperato anche piante di pero, prugna, ciliegie e visciole e poi abbiamo avviato una piccola coltivazione di frutti di bosco ma piccola, lamponi more uva spina. Comunque la star principale è il melo e poi queste piante collegate".

6.2 Luogo di coltivazione:

D: Qual è il luogo di coltivazione?

"I terreni sono a Cittareale intorno al paese".

6.3 Conflitti legati alla terra:

"Ho iniziato questa attività e vediamo un po' sono stati anni difficili anche per il terremoto e dal punto di vista climatico sono state annate complicate. Questo anno è andata un po' meglio".

D: Quali sono le problematiche principali?

R: "Noi siamo un po' in quota e quindi il problema sono le gelate precoci, la neve, il freddo e poi la grandine d'estate. Per il resto non ci sono grandi problemi".

D: Animali selvatici ci sono?

R: "Gli animali selvatici fanno parecchi danni, ci sono tanti cinghiali più che altro scavano accanto alle piante; i cinghiali sono incontrollabili adesso se ne vedono di meno fino a poco tempo fa era un'invasione, abbiamo messo le reti, specialmente le piccole piante vengono mangiate piano piano si seccano abbiamo provato a tagliare le piante ma le trovano sempre".

7 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEL BENE

7.1 Ciclo della coltivazione:

R: "Abbiamo diverse varietà di mele e pere. Il melo verdone è una varietà che alcuni ritengono dell'Emilia Romagna, altri dell'Italia Meridionale"

7.2 Semi:

D: Da dove proviene il seme?

R: "Le varietà le abbiamo recuperate tutte qui intorno alla città e altri ad Orvieto, a Firenze, per la certificazione devi avere dei porta innesti biologici

senno non la riconoscono. Abbiamo cercato su in Internet e chi li aveva disponibili li abbiamo comprati però le varietà sono tutte locali.

D: Nome delle varietà?

R: "Abbiamo recuperato le Renette c'è la Melarosa, la Limoncella, Mela Calvilla, la Rosa Romana, il Melo Verdone, abbiamo ricavato una quarantina di varietà sparse pero se uno si mette a cercare ne trova tantissime".

7.3 Tecniche colturali:

D: Il ciclo di coltivazione?

R: "La potatura e un po' un tema delicato e la cosa più complicata da fare. Con il passare degli anni abbiamo capito che la cosa è complicata da fare e io ho la certificazione biologica. Ho sempre usato concimi pellettati, organici, la potatura la facciamo d'inverno prima della vegetazione e poi si tratta se è necessario la faccia degli innesti dove fosse necessario le punte che non hanno ripreso si sono seccate facciamo prima la potatura e poi l'innesto".

D: Lei fa il biologico? Dopo quanto le danno la certificazione?

R: "La certificazione te la danno dopo 3 anni dal momento della prima visita. Il terzo anno la maggior parte del tempo serve per avere la certificazione documentaria. Fanno anche la visita in azienda ma fin ora non hanno fatto prelievi".

7.4 Tecniche di cura:

Il melo verdone tollera bene il freddo, ma le gelate tardive possono procurare seri danni alla coltivazione, così potiamo a fine inverno-inizio primavera, ed è importante questo qui a Cittaducale. Le irrighiamo solo quando ci sono periodi particolarmente siccitosi ma per le giovani piante abbiamo predisposto un impianto a goccia. Concimiamo con concime organico che acquistiamo in quanto non disponiamo di animali.

7.5 Produzione:

D: Quale è la produzione annua dell'Azienda?

R: "La produzione ancora non te la so dire perché noi queste piante al massimo della produttività potrebbero fare 20 kg per pianta, sono dati teorici presi in Trentino, alcune piante ci sono riuscite ma nella media siamo nella metà". "I primi innesti sono stati fatti nel 2012 e quelle entrano in produzione dopo 3 anni. Nel 2015 c'è stata bassa produzione, nel 2016 e nel 2017 ci sono state forti gelate e così bassa produzione. Quest'anno la produzione è stata buona ma ancora non so dirvi bene".

D: Le risorse del posto quali sono?

R: "Abbiamo grande disponibilità di acqua e così tranne pochi appezzamenti non ho fatto impianti di irrigazione. Solo nel 2017 c'è stata grande siccità".

D: Vi danno dei contributi?

R: Sì, ci sono varietà riconosciute in tutta la regione

IL BENE NEL PROCESSO ECONOMICO

8 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA DISTRIBUZIONE

8.1 Distribuzione Commerciale:

D: Come commercializzi il prodotto?

R: "Io vendo un po' a Roma a Rieti grazie ad un mio amico. Io poi faccio le trasformazioni della frutta faccio confetture quello che ho prodotto ho fatto confetture".

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