



REGIONE LIGURIA

COOPERATIVA OLIVICOLA
ARNASCO



UNIONE EUROPEA



*La coltivazione delle varietà locali nelle aree agricole marginali:
dimostrazione del recupero funzionale dei coltivi abbandonati
attraverso la rivalutazione delle varietà ortofrutticole locali
in via di estinzione*

COOP OLIVICOLA DI ARNASCO

Quaderno n. 2
Arnasco 02/2002

La presente pubblicazione è stata redatta con il contributo del Reg. CE 1257/99 Mis.3 sottomisura 3.3 nell'ambito del progetto dimostrativo

“La coltivazione delle varietà locali nelle aree agricole marginali: dimostrazione del recupero funzionale dei coltivi abbandonati attraverso la rivalutazione delle varietà ortofrutticole locali in via di estinzione”.

**UNIONE EUROPEA
ISPettorato FUNZIONI AGRICOLE DI SAVONA
REGIONE LIGURIA**

Realizzazione:

Rag. Luciano Gallizia – Presidente Cooperativa Olivicola Arnasco

Dott. Giorgio Bozzano – Tecnico Coop. l'Ortofrutticola – Responsabile del Progetto

Dott. Gianluca Bico – Tecnico Rilevatore

Si ringraziano per la gentile collaborazione:

Annarita Campana.

I soci olivicoltori e dipendenti della Cooperativa Olivicola di Arnasco.

Il Gruppo “Amici dell'olivo” di Arnasco.

Bonifazio Giacomo.

Lamberti Andrea.

Romito Carlo.

Mattioni Alessandra.

Antica Osteria della Posta - Castelvechio R.B.

Ristorante Scola - Castelbianco.

La Cooperativa Olivicola di Arnasco, nata nel 1984, ha come oggetto sociale lo svolgimento di attività agricole, la frangitura e la lavorazione delle olive, e, più in generale, la tutela e la valorizzazione del mondo rurale e del territorio.

L'azione della Cooperativa è volta al recupero e alla valorizzazione degli antichi mestieri, con progetti quali:

- la promozione dell'olivicoltura, tramite la gestione del frantoio sociale, il recupero degli uliveti incolti con tecniche di coltivazione biologica, e la valorizzazione della cultivar tradizionale ARNASCA "PIGNOLA";
- la tutela delle antiche varietà vegetali locali (è in corso un progetto finalizzato alla conservazione delle colture dei fichi, delle rape, dei fagioli e delle castagne, e delle relative metodologie tradizionali di lavorazione e conservazione);
- il mantenimento dell'attività pastorale, condotta da un socio della cooperativa, con obiettivi quali la salvaguardia della pecora "brigasca" e la tutela delle produzioni casearie tradizionali;
- la conservazione del paesaggio rurale, il mantenimento dei percorsi storici, la realizzazione di infrastrutture escursionistiche, con iniziative come l'annuale "scuola dei muretti a secco" o la valorizzazione delle costruzioni rurali tradizionali ("caselle", la "torre di Davi", ecc.);
- la valorizzazione degli antichi mestieri, con la gestione e l'aggiornamento del "museo dell'olivo" allestito presso l'edificio della sede sociale e del frantoio; il museo è già inserito nel circuito del turismo didattico e ospita, ogni anno, un consistente numero di scolaresche.
- la divulgazione delle iniziative elencate, in collaborazione con l'associazione culturale "Amici dell'olivo" e la promozione di manifestazioni culturali (il convegno annuale "Civiltà dell'olivo a confronto", la realizzazione del percorso dei "murales" lungo la strada provinciale, l'edizione di libri e pubblicazioni).

IL PROGETTO:

LA COLTIVAZIONE DELLE ANTICHE VARIETÀ VEGETALI LOCALI

La zona oggetto d'intervento riguarda i comuni di Nasino, Castelvecchio di Rocca Barbena, Arnasco, Vendone. In tutti questi comuni l'agricoltura (escluso Arnasco) è un'attività marginale limitata a poche aziende agricole e all'attività di agricoltori part-time. In queste zone sviluppato è l'abbandono del territorio: molto diffusi sono i coltivi abbandonati. Le poche aziende agricole attive non hanno incentivi per promuovere produzioni specifiche e quindi il recupero di zone abbandonate. Queste realtà non sono competitive con l'agricoltura industriale ed intensiva come quella ad esempio praticata nella piana albenganese. Le realtà mesoclimatiche tra l'altro rendono questi territori comunali non adatti alla coltivazione di tutte le varietà e le specie coltivabili ad esempio lungo la costa. Altro problema è quello legato alla scarsa meccanizzazione che rende le poche colture praticate economicamente redditizie solo e limitatamente nei pressi dei centri abitati. Le produzioni locali particolarmente adattate alle condizioni climatiche ed edafiche locali potrebbero incentivare il mantenimento dei terreni coltivati ed il recupero funzionale dei terreni incolti anche attraverso la divulgazione e la diffusione della conoscenza delle qualità delle produzioni stesse.

L'incentivo che si vuoi dare alla maggiore diffusione della coltivazione delle varietà locali ha come obiettivo generale la divulgazione della conoscenza delle produzioni locali stesse e quindi l'aumento della richiesta di tali prodotti sul mercato (impiego nelle realtà gastronomiche locali, vendita nei punti commerciali di prodotti tipici, ecc) e come obiettivo specifico il recupero funzionale dei terreni ex agricoli con risvolti positivi sull'ambiente, sul paesaggio e sulla stabilità idrogeologica dei versanti.

Il progetto si prefigge quindi di recuperare il territorio attraverso l'incentivo della coltivazione e produzione di prodotti locali in via di estinzione. Interessante risulta anche la conservazione del materiale genetico legato alle varietà ortofrutticole considerate. Risvolti positivi, dimostrando la convenienza della coltivazione di varietà locali, possono ricadere sull'intero territorio Ligure: esempi sono già attivi in località della provincia di Genova (patata quarantina di Montoggio) ed Imperia (aglio di Vessalico). Le coltivazioni dei fagioli e delle rape saranno eseguite secondo le metodologie della lotta integrata, mentre le castagne ed i fichi sono coltivati con pratiche colturali che non interferiscono con l'ambiente (decespugliamenti meccanici, potature meccaniche) senza concimazioni o diserbi chimici.

La Cooperativa ha aderito alla rete informale "mandillo da groppo" nata a Montoggio il 12/2000 che si prefigge di tutelare le varietà vegetali e gli animali in via di estinzione.

Prendendo spunto da tale iniziativa la Cooperativa intende commercializzare queste antiche varietà avvolte proprio nel "mandillo", che anticamente era il sacchetto della spesa.

FAGIOLO GIANETTO

CARATTERI ANATOMICI E VARIETALI

Le foglie sono picciolate con stipole basali (picciolo lungo in media 13 cm) e tre segmenti ovatoacuminati (lunghezza media 20 cm oltre il picciolo). Fiori di color bianco-rosato giallastri a maturità (dimensioni medie 2,2 cm x 1,1 cm); il baccello si presenta verde ed appiattito (dimensioni medie 15 cm) tendente a rigonfiarsi in corrispondenza dei semi, a maturità il baccello è giallo con screziature verdi e rosse appena accennate; i semi di forma reniforme poco marcata tendente allo sferico, sono bianco grigiastri a maturità (dimensioni medie 1,5 x 2,1 cm); i semi secchi riducono molto il loro volume e si presentano giallini e/o leggermente verdi ed hanno un peso medio di circa 1 g (dimensioni medie 1,4 x 0,9 cm).

ESIGENZE CLIMATICHE E CULTURALI

È coltivato nella zona della Val Pennavaire in fasce situate a circa 300 metri sopra il livello del mare.

Il fagiolo in genere si adatta ai climi temperato-caldi e le condizioni ottimali per la crescita si verificano nel periodo estivo (temperature medie comprese fra 20-28°C).

In questa zona caratterizzata da un clima leggermente ventilato, con un U.R. idonea alla necessità della coltura, grazie ad una abbondante rugiada mattutina, trova condizioni favorevoli per il suo sviluppo.

In generale il fagiolo preferisce terreni profondi e freschi e ben drenati, ricchi di sostanza organica, con pH compreso fra 5.5 e 7: in terreni calcarei va incontro a clorosi e produce semi con tegumento molto ispessito di difficile cottura, ma questa varietà vegeta bene anche con pH leggermente più alto e debolmente calcareo.

Le esigenze idriche sono elevate ma non sopporta il ristagno idrico che provoca asfissia radicale e neppure l'eccesso di irrigazione che provoca lussureggiamento vegetativo e cascola di fiori.

I maggiori fabbisogni idrici si verificano durante la fase di ingrandimento dei baccelli.

I fabbisogni nutritivi non sono molto elevati, nella concimazione si deve tenere conto che gran parte dell'azoto è di origine atmosferica e proviene dai microrganismi azotofissatori presenti sulle radici delle piante.

Si consiglia in fase di preparazione del terreno di distribuire letame ben maturo integrando con apporti di concimi fosfopotassici.

COLTIVAZIONE

Il fagiolo gianetto viene seminato nel mese di luglio distribuendo il seme a postarelle con un numero di 5-6 di semi in file distanti 40 cm., lungo le file il distanziamento del seme è di 15 cm.

Il quantitativo di semi necessario per 1000 mq è di 5-6 Kg.



Se il terreno al momento della semina è molto asciutto si consiglia di bagnare il solco prima di seminare.

Durante la coltivazione vengono effettuate le sarchiature a mano molto utili alla coltura in quanto servono ad eliminare le erbe infestanti, per rompere la crosta superficiale ed accrescere così le riserve idriche del terreno.

Dopo la nascita delle piantine vengono messi i sostegni costituiti da pali e filo di ferro e canne nelle quali il fusto della pianta si avvolge con facilità.

RACCOLTA

La raccolta si effettua quando il baccello ingiallito inizia a seccare ed i semi hanno raggiunto il completo sviluppo.

La produzione è di kg. 150 di prodotto secco per 1000 mq.

ESSICCAZIONE E CONSERVAZIONE

Il fagiolo Gianetto si raccoglie maturo, quasi secco, alla metà-fine di ottobre (possiamo avere piante tardive con fagioli appena maturi ancora a metà dicembre).

Dopo la raccolta per migliorare ed agevolare la "sgranatura" a mano (separazione dei semi dal baccello) i baccelli interi vengono fatti asciugare all'aria fino a che non diventano molto secchi. A questo punto si "sgranano" ed i semi ottenuti si fanno ulteriormente seccare all'aria. A completa essiccazione si esegue una cernita manuale (in buone annate si ha una perdita di prodotto pari a circa 1%). I tempi di essiccazione variano molto a seconda del contenuto d'acqua iniziale ed oscillano da 20 gg a 30gg. I fagioli secchi così ottenuti possono essere conservati in vasi chiusi in luogo fresco ed asciutto.

RISULTATI ANALITICI SU 100 GR. DI PRODOTTO SECCO

Proteine	22,4 %
Lipidi	2,4 %
Glucidi	46 %
Valore nutrizionale in kcal	284



FICHI RONDETTE E FICHI NERI



CARATTERI ANATOMICI E VARIETALI

Corteccia grigiastra liscia, foglie ruvide con picciolo di 7 cm, lamina a contorno ovale (dimensioni medie 16 x 17 cm) con 5 lobi palmati, margine irregolarmente dentato, sicono piriforme 3,5 cm a maturazione 4 cm circa verdastro con tendenza al bianco-giallino in fase di maturazione per i fichi rondette. Sicono piriforme di 2,5 cm a maturazione di colore nero per i fichi neri.

Unica fruttificazione con maturazione dei frutti a partire dalla prima metà di settembre.

CARATTERI BIOLOGICI E PRODUTTIVI

Questa pianta si adatta bene a tutti i tipi di terreno, un tempo largamente e diffusamente coltivato soprattutto nella media valle Pennavaire. Oggi presente ancora nella valle nei comuni di Nasino e Castelbianco fino alla quota di circa 700 m. i fichi rondette. La coltivazione dei fichi neri è diffusa nel Comune di Arnasco e la Valle Arroscia ed è coltivato negli uliveti.

La pianta non necessita di irrigazione e concimazione, ma solo di ripuliture e rara-

mente potature, soprattutto per contenere l'espansione della chioma.

La produttività è molto elevata, questa dipende sostanzialmente dalle dimensioni della pianta, può arrivare a superare i 100 kg a pianta.

La raccolta dei fichi rondette si deve eseguire quando il frutto perde la colorazione verdastra diventando bianco giallino. Per i fichi neri la raccolta si deve eseguire quando il frutto è nero. Talvolta in condizioni autunnali favorevoli i fichi tendono a seccare senza staccarsi dal rametto.

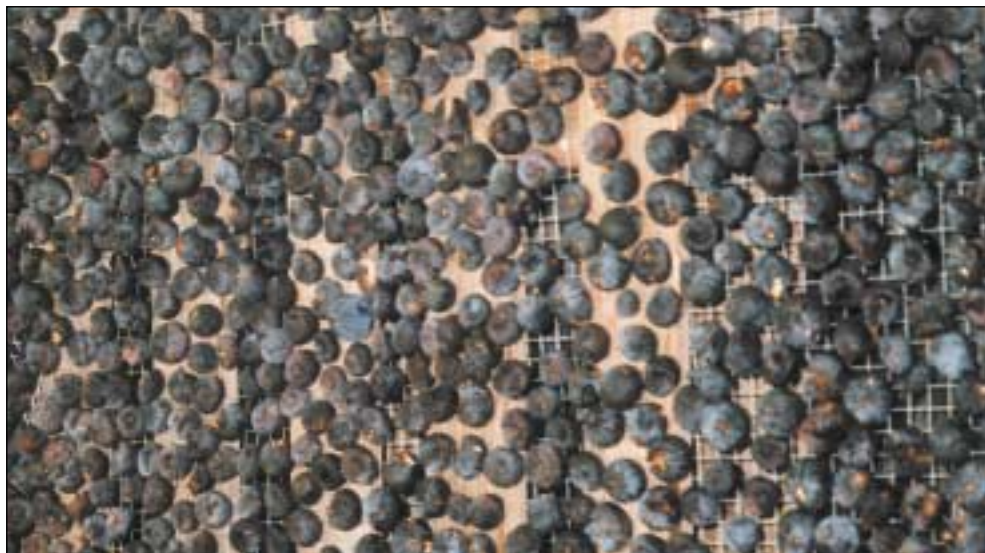
ESSICCAZIONE E CONSERVAZIONE

La maturazione è scalare ed anche l'essiccazione è quindi scalare, ma con grandi produzioni si tendono a fare comunque 1 o 2 livelli di essiccazione.

Il frutto raccolto ben maturo si pone su graticci di canne o rete metallica e si dispone al sole in unico strato per alcuni giorni a seconda dell'andamento climatico e quindi del contenuto di umidità dell'aria. Una volta essiccati i fichi possono essere conservati in panetti formati dalle foglie stesse, accartocciate oppure in vasi al riparo dalla luce. Si consiglia un consumo del prodotto a partire da dicembre.

RISULTATI ANALITICI SU 100 GR. DI PRODOTTO SECCO

Proteine	3,3 %
Lipidi	7,5 %
Glucidi	50 %
Valore nutrizionale in kcal	268



FICHI RONDETTE



CASTAGNE GABIANE

CARATTERI ANATOMICI E VARIETALI

Le foglie sono ellittico lanceolate con la base del lembo ad angolo acuto con stipole basali (lunghezza media 17 - 22 cm).

Infiorescenze maschili in amenti eretti numerosi con glomeruli astaminei in numero di 70 – 80 (lunghezza media 13 cm), infiorescenze femminili alla base degli amenti terminali in numero di 1 – 2 per amento (dimensioni medie 1,2 cm).

Il frutto è composto da un riccio medio (dimensioni 6 x 9 cm) contiene 2-3 frutti, talvolta 3 frutti ed 1 guscione, si apre generalmente in 4 valve, aculei numerosi e mediamente lunghi; dimensione dei frutti medie 3,5 x 2,5 x 2,3 forma ovale con colore marrone-rossastro chiaro con striature scure poco visibili, apice non molto rilevato con pelosità estesa, epicarpo consistente con pelosità interna.

CARATTERI BIOLOGICI E PRODUTTIVI

Germogliamento a metà fine aprile, fioritura a fine giugno primi di luglio, inizio raccolta dei frutti metà settembre primi di ottobre.

Diffusione in tutto il Savonese, varietà che si adatta a terreni anche calcarei con calcare dilavato superficialmente. È la varietà più diffusa perché di gusto migliore e perché come dimensioni si presta bene all'essiccazione. Resiste abbastanza bene agli attacchi di cancro del castagno. Non ha particolari esigenze idriche ma cresce e fruttifica meglio in terreni più freschi ed in zone con piovosità superiore agli 800 mm/anno.

Potature non frequenti, ripuliture spollonature annuali.



ESSICCAZIONE E CONSERVAZIONE

La castagna ha una raccolta scalare ma si conserva bene anche per lunghi periodi di tempo, per cui dopo aver raccolto la quantità necessaria all'essiccazione (variabile a seconda delle dimensioni degli essiccatoi) viene fatta essiccare negli essiccatoi a fumo di legna.

Le fasi consistono nel riporre le castagne sulla "grae" (struttura listellare di castagno o quercia con spazi tra i lestelli) ed accendervi sotto il fuoco di legna fino a completa essiccazione (20 30 giorni mediamente a seconda delle quantità). Dopo l'essiccazione il frutto deve essere privato del pericarpo e del mesocarpo: l'azione di separazione è meccanica.

RISULTATI ANALITICI SU 100 GR. DI PRODOTTO SECCO

Proteine	5,0 %
Lipidi	2,9 %
Glucidi	73,1 %
Valore nutrizionale in kcal	320



RAPA DELLA VAL PENNAVAIRE

La rapa è un ortaggio a prevalente consumo invernale, si utilizza soprattutto la radice carnosa e di forma rotondo – appiattita, il colore della radice è bianco, il colletto è biancastro, la polpa è bianca o gialla.

Le foglie sono di colore verde scuro.

ESIGENZE CLIMATICHE E CULTURALI

Si adatta bene ai climi temperati ed umidi e possiede ottima resistenza al freddo superando senza danni anche temperature di meno 10 °C.

La temperatura ottimale per la crescita è di 15-20°C, in condizioni di elevata temperatura e siccità la radice non si ingrossa e va facilmente in fioritura.

Si adatta a diversi terreni ma predilige quelli profondi e ben drenati con pH compreso fra 6.5 e 7.5, ben dotati di Calcio.

Le esigenze nutritive risultano basse con un rapporto di concimazione NPK 1:0.5:1.5.

La concimazione in fase di impianto prevede perciò impiego di letame integrato con concimi fosfopotassici.

Le esigenze idriche sono molto elevate durante tutta la coltura altrimenti la radice rimane piccola.

COLTIVAZIONE

La rapa è coltivata per la produzione autunno-invernale, la semina avviene nel mese di agosto utilizzando 300-500 g di seme per mille metri quadrati.

Il seme deve essere leggermente interrato (1-2 cm), la raccolta scalare avviene nei mesi di ottobre- novembre-dicembre, la produzione è di Kg 1000 per 1000 mq.



