Le Varietà Agricole Autoctone del Parco Nazionale della Majella

"Coltiviamo la diversità"

PROGETTO PER IL RECUPERO, LA CONSERVAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE GENETICHE AGRICOLE AUTOCTONE DEL PARCO NAZIONALE DELLA MAJELLA

a cura di

Marco Di Santo - Donato Silveri

Progetto Co-finanziato dal

MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO

DIREZIONE CONSERVAZIONE DELLA NATURA

Testi
Isabella Dalla Ragione, Mirella Di Cecco, Marco Di Santo, Fabio Pietrangeli, Oriana Porfiri, Alberto Russo, Donato Silveri

Progetto grafico ed impaginazione
John Forcone

Cartografie
Roberto Battestini

Referenze fotografiche
Isabella Dalla Ragione, Marco Di Santo, Roberto Di Muzio, Oriana Porfiri, Fabio Pietrangeli, Alberto Russo, Donato Silveri

Majambiente Edizioni
via del Vivaio - 65023 Caramanico Terme (PE) tel. e fax 085 922343
Email: majambiente@tin.it - sito internet: www.majambiente.it

Finito di stampare nel mese di dicembre 2004 dalla tipografia Poman - Poligrafica Mancini - Sambuceto (CH)

Indice

Presentazione Direttore P.N.M. pag. 5
Presentazione Direttore A.R.S.S.A. pag. 7
Il Progetto "*Coltiviamo la Diversità*" pag. 9
I Campi Vetrina dei Giardini Botanici pag. 10

SCHEDE DESCRITTIVE

ARBOREE

1 Mela Mangione pag. 13
2 Mela Gelata pag. 14
3 Mela Piana pag. 15
4 Mela Tinella pag. 16
5 Mela Paradiso pag. 17
6 Mela Limoncella pag. 18
7 Mela Rosa pag. 19
8 Pera Campanella pag. 20
9 Pera "De Viérne" pag. 21
10 Pera San Giovanni pag. 22
11 Pera San Domenico pag. 23
12 Pera Trentatré Once pag. 24
13 Pesca Pomo di Renzo pag. 26
14 Pesca Testa "Rosce" pag. 27
15 Pesca Pagnotta pag
16 Olivo Varietà Gentile di Chieti pag. 30
17 Olivo Varietà Gentile dell'Aquila pag. 31
18 Olivo Varietà Rustica pag. 32
19 Olivo Varietà Toccolana pag. 33
20 Olivo Varietà Crognalegna pag. 34
21 Olivo Varietà Intosso pag. 35

ORTIVE

22 Pomodoro a Pera pag. 37
23 Pomodoro Tondo di Sulmona pag. 38
24 Insalata Nostrana pag. 39
25 Broccolo Riccio pag. 40
26 Fagiolo "*Sociere e Nore*" pag. 41
27 Fagiolo Borlotto Antico pag. 42
28 Fagiolo Tondino pag. 43
29 Fagiolo Quaranta Giorni pag. 44
30 Fagiolo a Pane pag. 45
31 Fagiolo Cannellino pag. 46
32 Fagiolo a Caffé pag. 47
33 Fagiolo Aquilano pag. 48
34 Fagiolo Tabacchino pag. 49
35 Fagiolo Gentile pag. 50
36 Mezza Fava pag. 51
37 Cipolla Bianca pag. 52
38 Aglio Rosso di Sulmona pag. 53
39 Peperone a Corno pag. 54

CEREALI

40 Grano Tenero Casorella pag. 57
41 Grano Tenero Solina pag. 58
42 Grano Tenero Frassinese pag. 59
43 Grano Duro Marzuolo pag. 60
44 Segale "*Sècina*" pag. 61
45 Farro pag. 62

Presentazione

La novità fondamentale della legge 6 dicembre 1991, n. 394, "Legge quadro sulle aree protette", consiste nell'aver identificato fra le finalità principali delle aree protette, e dei Parchi Nazionali in particolare, *"l'applicazione di metodi di gestione o di restauro ambientale idonei a realizzare una integrazione tra uomo e ambiente naturale, anche mediante la salvaguardia dei valori antropologici, archeologici, storici ed architettonici e delle attività agro-silvo-pastorali e tradizionali"*.
La legge cercava di porre rimedio, almeno all'interno dei parchi, agli squilibri più vistosi prodotti dalla industrializzazione dell'agroalimentare, nei fatti responsabile principale della scomparsa di gran parte delle tradizionali varietà agricole, sostituite da varietà migliorate adatte alle condizioni di monocoltura, più produttive, ma anche più vulnerabili.
Basti pensare che dagli inizi del 1900, la diversità genetica nel settore agricolo si è ridotta del 70% ed oggi la popolazione mondiale si nutre con i prodotti di sole 30 piante. La scomparsa di una specie animale o vegetale si accompagna sempre alla scomparsa di un sapore o di una cultura.
Il Parco Nazionale della Majella, fin dalla sua istituzione, conscio dell'importanza della tutela, riscoperta e valorizzazione della biodiversità agricola del proprio territorio, si è fatto carico di diverse azioni mirate a favorire la diffusione di una nuova cultura nel mondo agricolo, imperniata sulla centralità del ruolo di custodi del territorio riconosciuto agli agricoltori.
Prima con il Programma triennale 91/93, poi con il successivo 94/96 ed infine con il più avanzato Progetto Qualità, il Parco ha prima vietato all'interno del proprio territorio l'introduzione di organismi geneticamente modificati e poi promosso e finanziato in particolare:

- la conversione all'agricoltura biologica, delle colture in atto;
- la riqualificazione ambientale degli spazi naturali all'interno delle aziende agricole;
- l'impianto e la coltivazione di colture tradizionali utilizzando varietà locali;
- ricerche finalizzate all'individuazione di specie e varietà tradizionali autoctone dell'area del Parco;
- ricerche finalizzate all'individuazione di produzioni agroalimentari tradizionali dell'area del Parco.

Il Repertorio delle varietà agricole autoctone del Parco Nazionale della Majella, inserito nell'ambito del progetto più vasto di "*Recupero, conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche agricole autoctone*" giunge pertanto a completare un percorso iniziato da tempo e vuole essere anche un contributo concreto allo sviluppo della conoscenza della biodiversità vegetale del Parco.

Nicola Cimini
DIRETTORE GENERALE PARCO NAZIONALE DELLA MAJELLA

Presentazione

L'ARSSA ha avviato le attività di collezione, conservazione e studio delle varietà autoctone abruzzesi con un progetto di valenza regionale sin dal 1996.
Grazie all'attività svolta in questi anni è stato raccolto un cospicuo patrimonio che non è mai stato considerato dall'Agenzia fine a se stesso ma inserito nel quadro dell'agricoltura regionale e delle sue problematiche. In alcuni casi, per l'erba medica ad esempio, le popolazioni rinvenute presso gli agricoltori sono state utilizzate per la costituzione di nuove varietà destinate ad essere immesse sul mercato delle sementi; per altre specie e varietà si sta puntando invece ad una loro valorizzazione in sede locale, nell'ambito di microcircuiti commerciali appositamente creati.
È con queste finalità che nasce il Progetto "*Coltiviamo la diversità*" specificamente indirizzato al recupero delle risorse genetiche di interesse agrario, autoctone del Parco Nazionale della Majella, nell'ambito del quale si colloca il presente lavoro, concepito quale strumento in grado di dare visibilità ed una collocazione territoriale precisa alle risorse genetiche individuate.
Ovviamente, nell'avviare queste operazioni, bisogna tenere in considerazione il fatto che, mentre alcune delle varietà ritrovate sono comuni a territori diversi, altre sono espressioni di un ambito molto ristretto, limitate perciò a piccole zone o addirittura a singoli agricoltori. Inoltre, nel caso del Parco della Majella, a causa della limitata estensione delle superfici agricole inserite nei suoi confini amministrativi, è stato giocoforza comprendere nella ricerca i territori dei comuni limitrofi situati a quote più basse, gravitanti comunque attorno al massiccio montuoso.
È forse la prima volta che in Italia, basandosi su un progetto complessivo, si tenta in modo sistematico un'operazione di questo tipo, molto ambiziosa ed impegnativa, soprattutto per l'elevato grado di coinvolgimento delle risorse locali, innanzitutto umane, oltre che genetiche.
Il lavoro sinora svolto e quello che si andrà a svolgere costituirà una solida base di partenza per ogni attività di salvaguardia e conservazione del patrimonio genetico delle specie di interesse agrario che si andrà a svolgere nella nostra regione.
Riguardo la creazione di un vero e proprio repertorio delle risorse genetiche si deve sottolineare che in Abruzzo questa attività potrà essere meglio sviluppata mediante l'adozione di uno specifico provvedimento legislativo di cui si sente in questo momento la necessità, in grado, tra l'altro, di dare stabilità al sistema di ricerca e sperimentazione su questo specifico tema e di fornire garanzie ed un adeguato riconoscimento alle aziende che si impegnano per il mantenimento delle risorse genetiche nell'ambito delle coltivazioni aziendali. È quindi nostro intento stimolare un dibattito in questo senso ed arrivare ad avere una legge regionale abruzzese in tema di tutela della biodiversità agricola.

Donatantonio De Falcis
DIRETTORE GENERALE ARSSA

Il Progetto: Coltiviamo la Diversità

COLTIVIAMO LA DIVERSITA' è il progetto elaborato dall'Ente Parco Nazionale della Majella e dall'Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo per il recupero, la conservazione e la valorizzazione delle risorse genetiche agricole autoctone del territorio del Parco.

Esso nasce dalla fusione di esperienze maturate in tempi e modi diversi e si fonda su alcune esigenze e sensibilità comuni ai due Enti. Innanzitutto la forte coscienza dell'importanza di conservare la biodiversità in tutti i suoi aspetti, sia in quanto espressione della natura (*wilderness*), sia in quanto manifestazione della più antica delle attività dell'uomo: l'agricoltura. Inoltre le due istituzioni hanno tra i loro fini statutari la conservazione degli equilibri ambientali e sociali del territorio di cui le varietà locali, per i loro géni e per il loro contenuto di tradizioni e cultura popolare, costituiscono una delle espressioni più caratterizzanti, oltre a rappresentare un forte elemento di legame e di identità delle popolazioni rurali.

C'è quindi una convergenza di fondo sull'importanza e sul ruolo che le varietà autoctone possono svolgere

per le popolazioni locali e per la società nel suo complesso. L'obiettivo primario del progetto è quello di ricercare e salvaguardare le varietà autoctone ancora in uso presso gli agricoltori del Parco Nazionale della Majella e nelle zone ad esso limitrofe.

Secondariamente il progetto si propone di rendere fruibili, per le popolazioni in primo luogo e per i turisti in visita nel Parco, le produzioni e quindi i sapori sconosciuti delle varietà locali, con l'intento di far scoprire il territorio attraverso una gastronomia tipica ed autentica ripristinando microcircuiti di trasformazione e commercializzazione economicamente validi. Alla base del progetto c'è l'attività di ricerca ed identificazione delle varietà locali ancora in uso presso i contadini. Per questo è stata messa a punto una scheda con la quale è possibile rilevare non soltanto i caratteri descrittivi delle varietà, ma anche gli aspetti antropologici e culturali collegati ad esse.

Tale attività, in parte già avviata e condotta dall'ARSSA su tutto il territorio regionale, è stata realizzata anche dal Comune di Lama dei Peligni, in attuazione della L.R. 35/97 sui Giardini Botanici. Grazie alle ricerche svolte localmente sono state individuate molte varietà che, in aggiunta a quelle raccolte dall'Agenzia costituiscono un'utile base per l'avvio del presente progetto.

Tra le varietà rinvenute, alcune sono state studiate attraverso la sola valutazione morfofisiologica, altre con il metodo dei marcatori molecolari; la maggior parte di esse deve ancora essere valutata e studiata a fondo. L'attività di ricerca è ben lungi dall'essere conclusa in quanto una larga parte del territorio deve ancora essere percorsa. A volte si ha la sensazione di arrivare troppo tardi, specie in considerazione del fatto che i custodi di queste risorse sono spesso contadini molto anziani che gestiscono aziende agricole ai margini dell'attività produttiva.

La seconda azione che il progetto ha avviato è la conservazione del patrimonio genetico perseguita con diversi metodi, quali la conservazione *ex situ* (banche refrigerate dei semi) ed *in situ*. Quest'ultima si attua per mezzo di campi catalogo, sia strutturando un sistema territoriale di conservazione aziendale (*on farm conservation*), che consiste nella costituzione e nel mantenimento attivo di una **rete di agricoltori custodi** della biodiversità i quali devono progressivamente diventare coscienti del ruolo sociale che sono chiamati a svolgere.

Si tratta di esperienze che, dove sono state tentate, sono ancora da consolidare e di cui si devono ancora valutare i risultati a lungo termine. Infatti è ancora da verificare se, ed in che modo, le varietà locali riescano a mantenersi vitali e legate all'evoluzione dei costumi e delle tradizioni, reagendo alle spinte delle pressioni omologatrici cui la società nel suo complesso è sottoposta.

Il progetto quindi, inizia con l'individuazione e l'affermazione che esiste ancora un patrimonio significativo da salvare e che è possibile mantenere vitali le varietà autoctone ed il loro legame con la cultura e l'evolversi delle tradizioni del posto.

I Campi Vetrina dei Giardini Botanici del Parco

Nell'ambito del progetto sono stati previsti interventi specifici per la realizzazione di spazi dove poter divulgare le tematiche della biodiversità agricola e sensibilizzare un pubblico più vasto verso le problematiche della sua salvaguardia. Con questa funzione sono stati ideati i campi-vetrina della biodiversità agricola in cui le varietà locali, coltivate effettivamente, possono essere mostrate e rese in qualche modo fruibili al pubblico. Quest'ultimo è rappresentato sia da agricoltori che da studiosi o esperti a vario titolo; in più, considerata la loro notevole valenza didattica, i campi-vetrina si prestano alla fruizione da parte della popolazione scolastica. Le piante coltivate nei campi vetrina sono in primo luogo "oggetto di conservazione". La loro coltivazione, in questo caso effettuata all'interno dei Giardini Botanici, rappresenta, un'ulteriore

tutela dal pericolo di scomparsa. Allo stesso tempo, la presenza in coltivazione delle varietà locali permette anche di effettuare valutazioni di tipo comparativo. Dalle piante arboree coltivate, inoltre, si potrà ricavare un utile materiale per la propagazione ed una possibile ridiffusione nel territorio.
Le azioni di salvaguardia e di valorizzazione di questo inestimabile patrimonio colturale devono passare, necessariamente, anche attraverso la sensibilizzazione della popolazione. In questa ottica, sono previste anche specifiche attività di didattica ambientale condotte presso i Giardini Botanici del Parco che permetteranno la riscoperta di sapori, colori e profumi non più conosciuti.

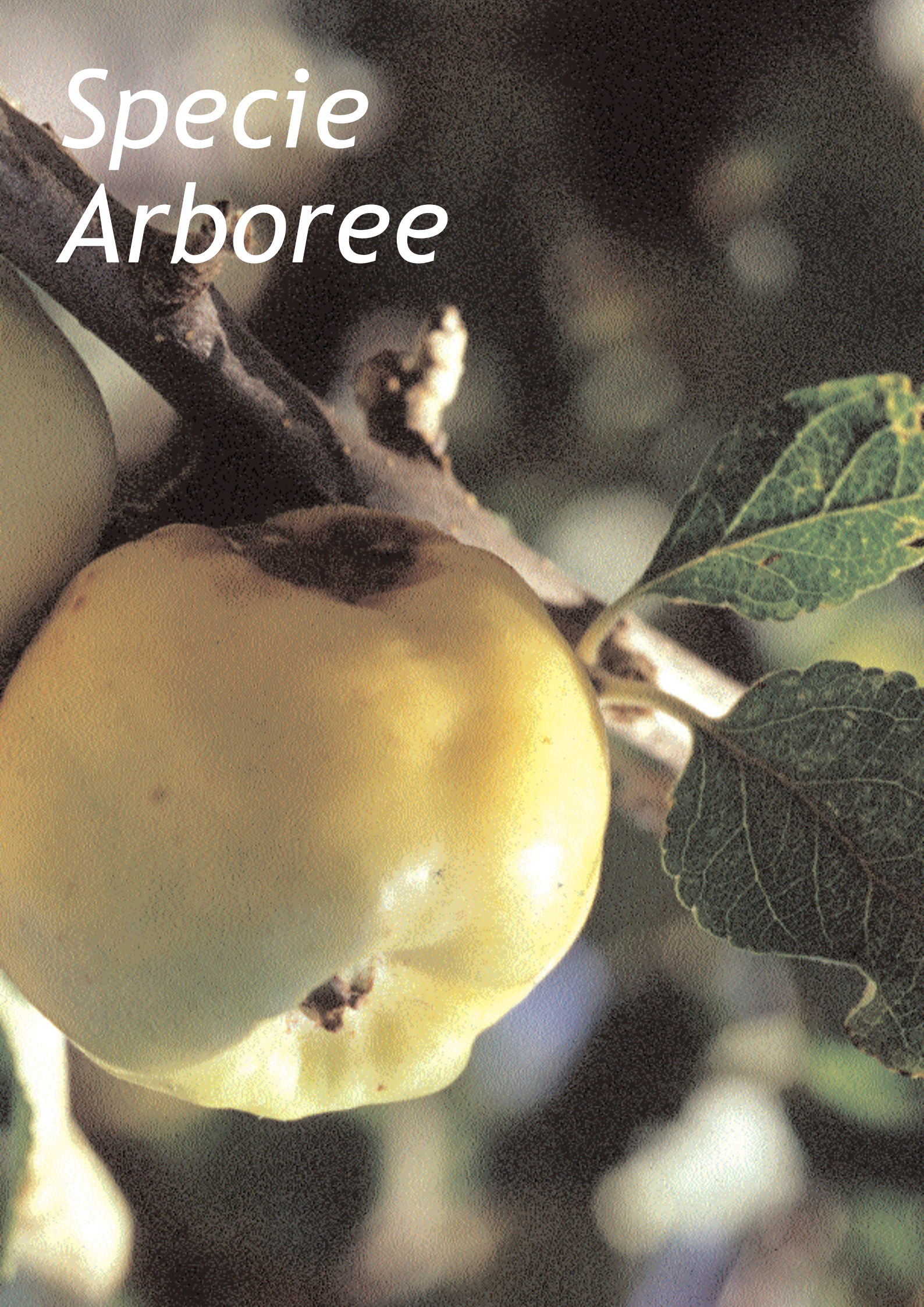
Nel giardino botanico "*Michele Tenore*" di Lama dei Peligni (CH), posto sul versante orientale della Majella ad un'altitudine di 600 m s.l.m., è stato allestito uno spazio dedicato alla coltivazione di diverse varietà di fico, susino e pesco.
In questo giardino è stato ricostruito un Villaggio Neolitico e un annesso percorso sull'evoluzione dell'agricoltura, dove sono coltivate specie erbacee, in particolare diverse varietà locali di frumento.
Di seguito alcune delle varietà oggetto di conservazione e riproduzione:

- Fico Corvo
- Fico del Signore
- Fico S. Francesco
- Fico Vertecchio
- Fico Quarane
- Fico Lattarolo
- Fico Rosso
- Fico Renicello
- Fico Reale
- Fico Caprifico
- Fico Ritornello
- Susino Monaco
- Susino Perone
- Susino Vaccone
- Pesca Testa rosce
- Pesca Pomo di Renzo
- Grano Solina
- Grano Marzuolo

Presso il campo vetrina del giardino botanico "*Daniela Brescia*" di S. Eufemia a Majella (PE), a quota 900 m s.l.m., è stato realizzato un frutteto con varietà di melo e pero innestate su portainnesto franco. Nello stesso giardino, in apposite aiuole, vengono coltivate anche alcune specie erbacee annuali (fagioli, mais ecc.). Queste sono alcune delle varietà che è possibile osservare:

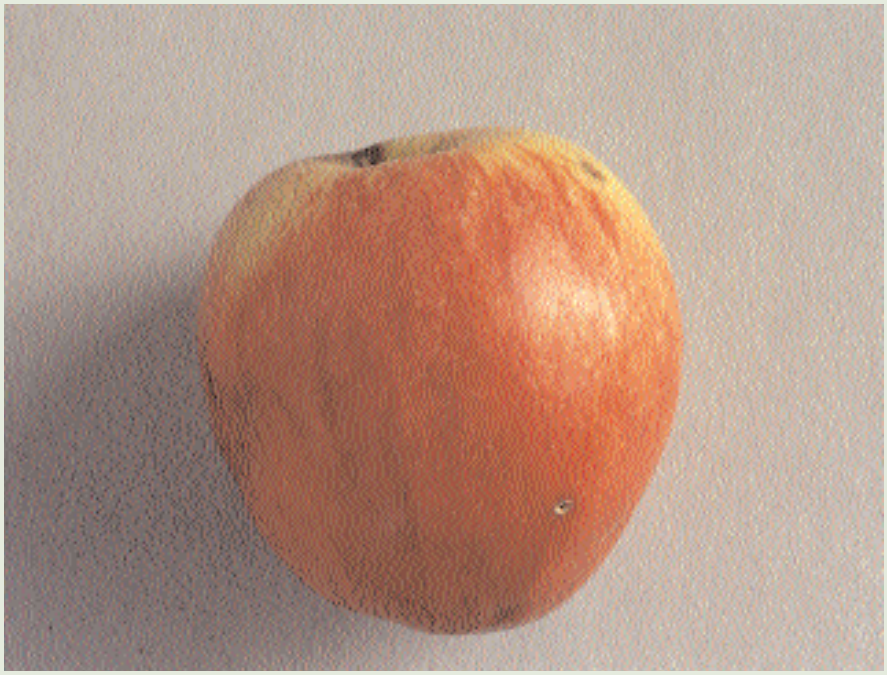
- Mela Gelata
- Mela Piana
- Mela Rosa
- Mela Paradiso
- Mela Tinella Fine
- Mela Meloncello
- Mela Mangione
- Mela di Altino
- Mela Dolce
- Pera Prosciutto
- Pera Carbone
- Pera Campana
- Pera a Bigne
- Pera Canale
- Pera Pitassi
- Pera Trent'once
- Pera a Melella
- Pera Spina
- Pera d'Agosto
- Pera di Settembre
- Pera 'rndurs
- Pera d'Inverno
- Pera a Cannella
- Pera Agostina

Schede Descrittive


Specie
Arboree

Mela Mangione

Scheda 1



Parco Nazionale della Majella

Specie

Malus domestica L.

Zone di collezione
Pizzoferrato (CH), Torricella Peligna (CH).

Pianta
Portamento tendenzialmente assurgente con buona vigoria, fruttifica sia su legno vecchio che giovane.

Frutto
Pezzatura e forma: medio-piccola, di forma generalmente ellissoidale.
Peduncolo: corto.
Buccia: colore di base giallo intenso che a piena maturazione risulta quasi completamente ricoperto dal colore rosso addizionale disposto in striature verticali. Presenta lenticelle di colore bianco.
Polpa: croccante, di media consistenza e dal sapore gradevole.

Raccolta e maturazione
Il frutto viene raccolto in ottobre, a maturità.

Conservazione
Si caratterizza per la notevole attitudine alla conservazione (inverno inoltrato).

Curiosità e tradizioni
È una varietà molto apprezzata per le buone qualità organolettiche.

Scheda 2

Mela Gelata

Parco Nazionale della Majella

Specie

Malus domestica L.

Zone di collezione

Lama dei Peligni (CH), Caramanico Terme (PE).

Pianta

Alberi di media vigoria dal portamento compatto.

Frutto

Pezzatura e forma: media, tondeggiante, appiattita e spesso non simmetrica.
Peduncolo: corto, inserito in una cavità mediamente profonda.
Buccia: liscia e fine, di colore giallo-verde.
Polpa: bianca, leggermente acidula, molto aromatica, succosa e zuccherina.

Raccolta e maturazione

Ottobre.

Conservazione

Si distingue per l'ottima capacità a conservarsi sulla pianta o in locali ed ambienti posti anche all'esterno (balconi, terrazzi).

Curiosità, storie e tradizioni

Varietà conosciuta e diffusa in passato in tutto il centro-sud Italia nelle province di Napoli, Avellino, Salerno, Reggio Calabria, Potenza, Chieti, Teramo (Paris, 1914); fino al 1964 essa rappresentava il 20% del panorama melicolo dell'Abruzzo e delle Marche. La caratteristica che maggiormente contraddistingue questa varietà è la vitrescenza di parti della polpa dovuta alla gelificazione di alcune cellule che la rendono più dura e meno succosa.

Mela Piana

Scheda 3

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Lama dei Peligni (CH), Torricella Peligna (CH), Casoli (CH).

Pianta
E' vigorosa con portamento assurgente-chiuso e fruttifica prevalentemente su lamburde. Buoni i livelli produttivi, anche se caratterizzati da alternanza.

Frutto
Pezzatura e forma: media e con una caratteristica forma appiattita-arrotondata.
Peduncolo: grosso generalmente medio-corto inserito in una cavità larga e poco profonda
Buccia: generalmente di colore verde con sfumature gialle a cui si associano leggeri arrossamenti; si rilevano poche lenticelle
Polpa: di colore bianco, leggermente acidula, aromatica e croccante. Frutti molto profumati.

Raccolta e maturazione
Autunnale (ottobre).

Conservazione
Circa due mesi in ambiente adatto.

Curiosità, storie e tradizioni
Molto conosciuta e diffusa in passato, già citata dal poeta Gianbattista Marino (Croce 1925) che, tra il 1500 e il 1600 fu ospite dei principi di Conca, signori dell'importante stato feudale di Palena e dal Bielli (1930) che parla di "mela casolana". Un esplicito riferimento a questa mela è attribuito da alcuni autori al Boccaccio che, nella novella di Frate Puccio, tratta dal Decamerone, accennando ad una donna, scriveva "… fresca bella e rotondetta che pareva una mela casolana" (Manzi 1999).

Specie
Malus domestica L.

Sinonimi
Mela Casolana,
Mela di Altino

Scheda 4

Mela Tinella

Parco Nazionale della Majella

Specie

Malus domestica L.

Zone di collezione

Gessopalena (CH), Lama dei Peligni (CH).

Pianta

E' vigorosa con portamento assurgente, fruttifica prevalentemente su lamburde.

Frutto

Pezzatura e forma: media, arrotondata tendenzialmente appiattita.
Peduncolo: corto.
Buccia: al colore di base giallo spesso si associa un sovraccolore rosso scuro; le lenticelle, mediamente presenti, sono di colore bianco.
Polpa: soda e di tipo croccante, di colore bianco e dal sapore leggermente acidulo.

Raccolta e maturazione

Varietà autunnale (maturazione in ottobre).

Curiosità, storie e tradizioni

Varietà in passato molto diffusa nella zona, apprezzata per il buon sapore e la lunga conservabilità.

Mela Paradiso

Scheda 5

Parco Nazionale della Majella

Specie

Malus domestica L.

Zone di collezione

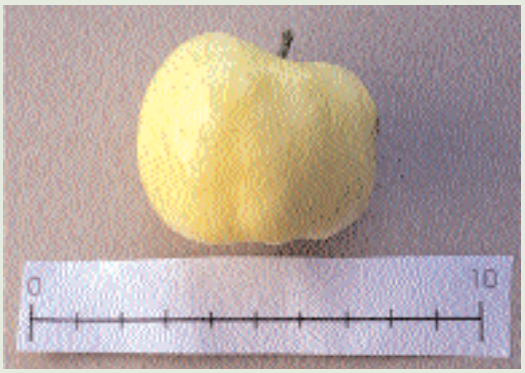
Gessopalena (CH), Lama dei Peligni (CH).

Pianta

Buona vigoria, portamento assurgente con sviluppo piuttosto ampio e fruttificazione principalmente su lamburde.

Frutto

Pezzatura e forma: media con forma irregolare (frutti asimmetrici), prevalentemente globosa-appiattita.
Peduncolo: corto e spesso.
Buccia: epidermide di colore giallo intenso con scarsa presenza di lenticelle rugginose.
Polpa: soda e croccante dal sapore dolce e molto gradevole.



Raccolta e maturazione

Autunnale (ottobre-novembre).

Conservazione

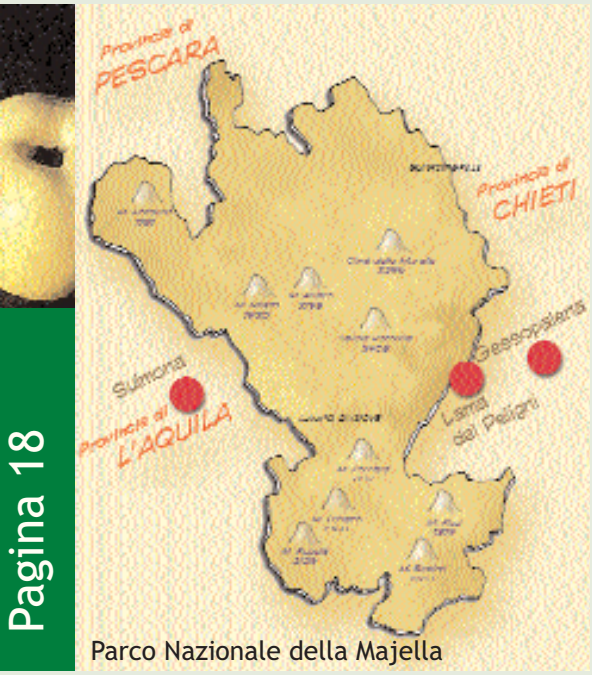
Buona l'attitudine alla conservazione.

Curiosità, storie e tradizioni

I frutti si distinguono per la presenza di una leggera untuosità della buccia.
Distribuita su un ampio territorio è già citata dal Prosperi (1877-1885) per il territorio di Penne-Lanciano.

Scheda 6

Mela Limoncella



Parco Nazionale della Majella

Specie

Malus domestica L.

Sinonimi

Meloncella,
Mela Limone

Zone di collezione

Gessopalena (CH), Lama dei Peligni (CH), Sulmona (AQ).

Pianta

E' molto vigorosa con portamento assurgente.

Frutto

Pezzatura e forma: media o medio-piccola, spesso asimmetrica, conico-globosa o cilindrico conica, allunagata.
Peduncolo: medio-corto, grosso, inserito in una cavità profonda e stretta.
Buccia: di colore giallo intenso con lenticelle color ruggine.
Polpa: bianca, leggermente acidula, aromatica e molto profumata, croccante e mai farinosa.

Raccolta e maturazione

Varietà a maturazione tardo autunnale (novembre).

Conservazione

Si conserva a lungo e rimane di ottimo sapore anche se raggrinzisce.

Mela Rosa

Scheda 7

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Fara San Martino (CH).

Frutto
Pezzatura e forma: media, regolare, rotondeggiante e schiacciata ai poli.
Peduncolo: corto e grosso, inserito in una cavità larga e poco profonda.
Buccia: la colorazione di base giallo-verdognola è ricoperta spesso da una diffusa sfumatura rosa, le lenticelle sono poche ma evidenti.
Polpa: bianca, molto croccante, si distingue per il gusto dolce e l'intenso profumo. A maturazione mantiene comunque un sapore leggermente acidulo.

Raccolta e maturazione
All'inizio di ottobre anche se il consumo inizia generalmente a dicembre.

Conservazione
Si conserva a lungo ed é molto resistente al trasporto.

Curiosità, storie e tradizioni
E' sicuramente una delle varietà più diffuse nella regione in cui è molto apprezzata sia per il consumo fresco sia per la cottura.

Specie
Malus domestica L.

Pera Campanella

Parco Nazionale della Majella

Specie

Pyrus communis L.

Zone di collezione

Casoli (CH).

Pianta

Mediamente vigorosa e caratterizzata da una buona e regolare frutticazione che avviene generalmente su lamburde.

Frutto

Pezzatura e forma: medio-piccole dimensioni, piriforme.
Peduncolo: lungo.
Buccia: colore giallo verde. Le lenticelle sono numerose, di piccole dimensioni e di color ruggine.
Polpa: si presenta asciutta e di media consistenza, il sapore è gradevole.

Raccolta e maturazione

Autunnale.

Conservazione

Scarsa conservabilità.

Pera “De Vièrne”

Scheda 9

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Pizzoferrato (CH).

Pianta
Vigoria elevata.

Frutto
Pezzatura e forma: medio-piccola, romboide.
Peduncolo: medio.
Buccia: colorazione di base verde, a piena maturazione, è associata ad un evidente arrossamento accentuato sulla superficie esposta al sole. Numerose lenticelle di color ruggine.
Polpa: polpa asciutta, consistenza soda.

Raccolta e maturazione
Tardo autunnale (ottobre-novembre).

Conservazione
Elevata conservabilità.

Curiosità, storie e tradizioni
Molto apprezzata per il buon sapore della polpa. Il nome è, molto probabilmente, da associare alla stagione di raccolta, (di inverno).

Specie
Pyrus communis L.

ARBOREE

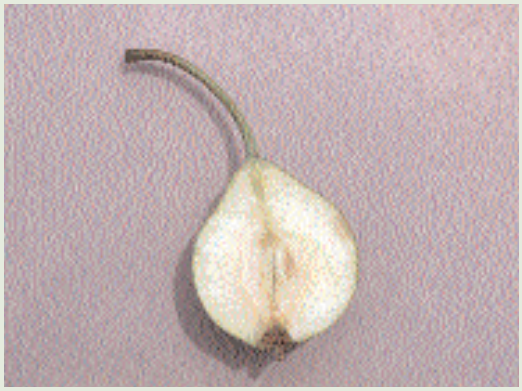
Scheda 10

Pera San Giovanni

Parco Nazionale della Majella

Specie

Pyrus communis L.



Zone di collezione

Pizzoferrato (CH), Lama dei Peligni (CH).

Pianta

Molto vigorosa e longeva.

Frutto

Pezzatura e forma: piccola, piriforme.
Peduncolo: di media lunghezza.
Buccia: colore di base giallo con presenza di arrossamenti localizzati e lenticelle grigie.
Polpa: di consistenza tenera che a piena maturazione imbrunisce. Il sapore è gradevole solo a piena maturazione, quando risulta essere molto dolce.

Raccolta e maturazione

A fine giugno in prossimità della ricorrenza di San Giovanni (24 giugno).

Conservazione

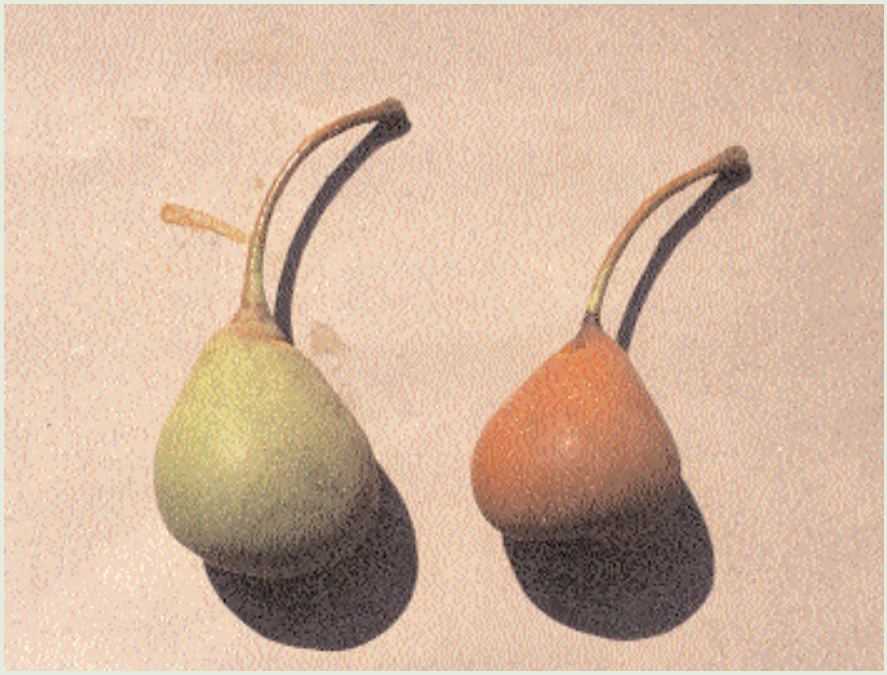
Scarsa conservabilità.

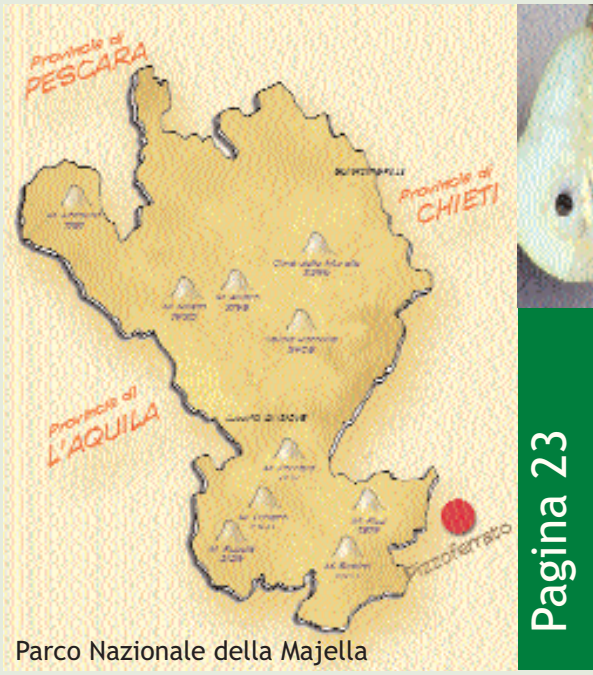
Curiosità, storie e tradizioni

È una pera con un areale di diffusione molto ampio, la cui antica presenza sul territorio è già testimoniata dal Prosperi (1877-85), per il territorio di Penne - Lanciano e dal Bielli (1930).

Pera San Domenico

Scheda 11





Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Pizzoferrato (CH).

Pianta
Vigorosa e con un portamento tendenzialmente espanso.

Frutto
Pezzatura e forma: piccola e conica.
Peduncolo: lungo.
Buccia: colore giallo-verde, a piena maturazione sostituito completamente dal colore marrone. Le lenticelle sono numerose e di colore bianco.
Polpa: tenera e succosa, con sapore gradevole solo dopo l'ammezzimento.

Raccolta e maturazione
in Agosto.

Conservazione
È una varietà a scarsa conservabilità.

Curiosità, storie e tradizioni
La raccolta avviene agli inizi del mese di agosto periodo in cui si festeggia a Pizzoferrato (CH) la ricorrenza di San Domenico (4 agosto).

Specie
Pyrus communis L.

Pera Trentré Once

Parco Nazionale della Majella

Specie

Pyrus communis L.

Zone di collezione

Caramanico Terme (PE), Pizzoferrato (CH).

Pianta

A vigoria media, portamento espanso. Fruttifica su lamburde.

Frutto

Pezzatura e forma: molto grande, ovoidale.
Peduncolo: corto.
Buccia: colore di fondo verde, a maturazione ricoperto quasi completamente dal sovraccolore marrone chiaro. Numerose sono le lenticelle color ruggine.
Polpa: di media consistenza, sapore gradevole.

Raccolta e maturazione

Invernale.

Conservazione

Limitata.

Curiosità, storie e tradizioni

Pera già conosciuta nel 1700 e citata dal Torcia dopo il suo viaggio "*pel paese dei Peligni*" (Manzi 2001), il cui nome è forse da attribuire al peso del frutto.

Pesca Pomo di Renzo

Parco Nazionale della Majella

Specie

Prunus persica L.

Zone di collezione

Casoli (CH).

Pianta

Dotata di buona vigoria e da portamento tendenzialmente globoso, fruttifica principalmente su dardi.

Frutto

Pezzatura e forma: medio-piccola

Buccia: colorazione di fondo gialla con evidenti arrossamenti. Tomentosità presente.

Polpa: di colore giallo chiaro e media consistenza.

Raccolta e maturazione

Tardiva (fine settembre inizio ottobre).

Curiosità, storie e tradizioni

Già citata da Finamore (1889 e 1893) e da Bielli (1930).

Pesca Testa “Rosce”

Scheda 14

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Casoli (CH).

Pianta
E’ vigorosa con portamento assurgente.

Frutto
Pezzatura e forma: medio-piccola.
Buccia: epidermide tomentosa, che, subito dopo l’invaiatura, assume colorazione grigiastra; a piena maturazione la colorazione di fondo gialla viene quasi completamente coperta da numerose striature rosso scuro.
Polpa: di buona consistenza in genere di colore rosso.

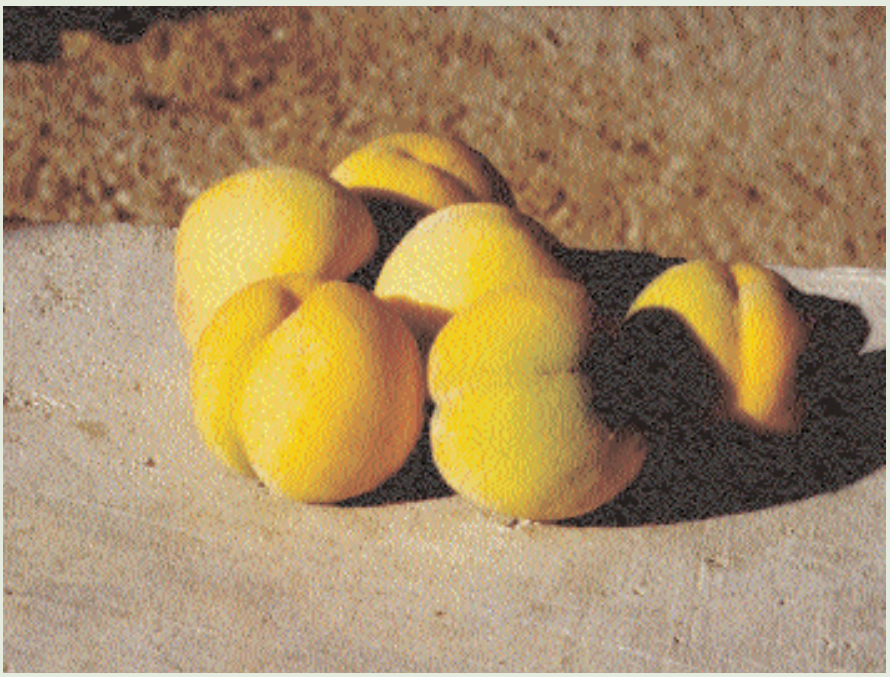
Raccolta e maturazione
Tardiva (ottobre).

Curiosità, storie e tradizioni
Alla tipica colorazione rosso intenso, che gran parte della polpa assume in piena maturazione, è da imputare il nome locale di questa varietà.
In ambito familiare è utilizzata per la conservazione in sciroppo grazie alla buona consistenza della polpa.

Specie
Prunus persica L.

Pesca Pagnotta

Parco Nazionale della Majella



Specie

Prunus persica L.

Sinonimi

Pesca Giallona

Zone di collezione

Bugnara (AQ).

Pianta

Ha portamento assurgente, bassa vigoria, chioma rada.
I rami fruttiferi sono tendenzialmente penduli, lunghi ed esili.

Frutto

Pezzatura e forma: medio grande, rotonda, con cavità peduncolare profonda; la linea di sutura è profonda, le valve sono asimmetriche. Apice arrotondato, umbone piccolo.
Polpa: gialla, molto soda, mediamente zuccherina e aderente al nocciolo.
Buccia: di colore verde giallastro, mediamente tomentosa.

Produttività ed epoca di raccolta

Matura la prima decade di settembre.

Curiosità, storie e tradizioni

Molto adatta alla sciroppatura, è chiamata pesca pagnotta per questo; fa parte comunque della categoria delle Pesche cotogne.

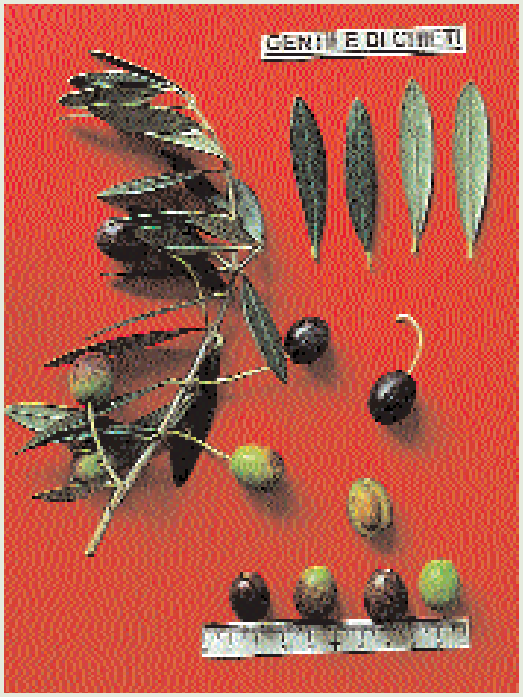
Scheda 16

Gentile di Chieti

Parco Nazionale della Majella

Specie

Olea europaea L.



Zone di collezione

Civitella M. R. (CH).

Pianta

Ha portamento molto assurgente, chioma mediamente folta e media vigoria.

Frutto

Pezzatura e forma: media, ovoidale, con base tronca ed apice arrotondato.

Colorazione: alla raccolta le drupe sono per la maggior parte parzialmente invaiate di colore verde-giallo, quelle completamente invaiate sono di colore rosa-rosso vinoso,

Produttività ed epoca di raccolta

Media ed in genere costante, raccolta medio-tardiva, tra la II e III decade di novembre.

Propagazione

Cultivar autosterile si propaga per talea autoradicata.

Avversità parassitarie

Suscettibile alla carie, al cicloconio ed alla verticillosi, mentre è resistente alla rogna. Poco attaccata dalla mosca olearia e dalla tignola.

Caratteri merceologici e tecnologici

La resa in olio è media (16-18%); l'olio è di buona qualità.

Curiosità, storie e tradizioni

Di varietà "*gentile*" già parla il Prosperi per il cincondario di Penne e Lanciano (Prosperi 1877-1885).

Gentile dell'Aquila

Scheda 17

Parco Nazionale della Majella

Specie

Olea europaea L.

Zone di collezione
Sulmona (AQ), Pacentro (AQ).

Pianta
Ha portamento assurgente, media vigoria, chioma folta.

Frutto
Pezzatura e forma: medio-grandi, ovoidale, con base ed apici arrotondati.
Colorazione: alla raccolta le drupe non completamente invaiate sono di colore verde-giallo, quelle completamente invaiate sono di colore nero-violaceo con presenza di pruina.

Produttività ed epoca di raccolta
Elevata, ma alternante, raccolta tra la II e la III decade di novembre.

Propagazione
Cultivar propagata per talea autoradicata.

Avversità parassitarie
Generalmente resistente a tutte le comuni avversità parassitarie.

Caratteri merceologici e tecnologici
La resa in olio è media (8-20%); l'olio è di buona qualità.

Curiosità, storie e tradizioni
Per il circondario di Avezzano già parla di varietà "gentile" il Letta (1877-1885).

ARBOREE

Rustica

Parco Nazionale della Majella

Specie

Olea europaea L.

Zone di collezione

Sulmona (AQ).

Pianta

Ha portamento mediamente assurgente, chioma poco folta, media vigoria.

Frutto

Pezzatura e forma: medio-grande, con drupe molto disformi però riconducibili ad una forma ellissoidale con base rastremata e apice appuntito.

Colorazione: alla raccolta le drupe non sono mai completamente invaiate, molte sono ancora verdi, quelle completamente invaiate sono di colore rosso-vinoso.

Produttività ed epoca di raccolta

Elevata e costante, raccolta medio-tardiva, tra la II e III decade di novembre, in qualche caso protratta anche a dicembre.

Propagazione

Propagata per talea autoradicata.

Avversità parassitarie

Resistente ai comuni parassiti, eccezion fatta per la mosca oleara.

Caratteri merceologici e tecnologici

La resa in olio è media (16-18%); l'olio è di buona qualità.

Toccolana

Scheda 19

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Tocco da Casauria (PE).

Pianta
Ha portamento assurgente, chioma rada e bassa vigoria.

Frutto
Pezzatura e forma: media, con drupe di forma ellissoidale con base troncata ed apice sub-conico.
Colorazione: alla raccolta le drupe non sono mai completamente invaiate e i colori prevalenti sono il verde e il rosso-vinoso, quelle completamente invaiate sono nero-violacee con notevole presenza di pruina.

Produttività ed epoca di raccolta
Medio-bassa, e non stabile negli anni, raccolta tardiva, tra la III decade di novembre e la I di dicembre.

Propagazione
Autosterile, si propaga per talea autoradicata.

Avversità parassitarie
Resistente ai comuni parassiti, in particolar modo alla rogna.

Caratteri merceologici e tecnologici
La resa in olio è alta (22-24%).

Specie
Olea europea L.

ARBOREE

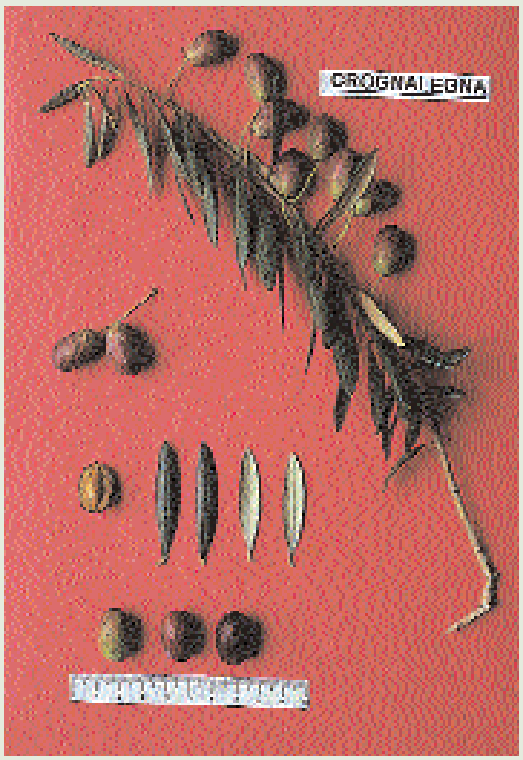
Scheda 20

Crognalegna

Parco Nazionale della Majella

Specie

Olea europaea L.



Zone di collezione

Casoli (CH).

Pianta

Ha portamento assurgente, bassa vigoria, chioma rada.
I rami fruttiferi sono tendenzialmente penduli, lunghi ed esili.

Frutto

Pezzatura e forma: medio-grande, ellissoidale e allungata.
Colorazione: alla raccolta le drupe non sono mai completamente invaiate, di colore verde-giallo, rosa-rosso vinoso.

Produttività ed epoca di raccolta

Elevata, ma non stabile negli anni, raccolta medio-tardiva tra la II e la III decade di novembre.

Propagazione

Autosterile, buona capacità di radicazione, quindi idonea ad essere propagata per talea autoradicata.

Avversità parassitarie

Particolarmente soggetta ad attacchi di rogna.

Caratteri merceologici e tecnologici

La resa in olio è media (16-18%); l'olio decisamente fruttato, presenta buone caratteristiche organolettiche.

Intosso

Scheda 21

Parco Nazionale della Majella

Specie

Olea europaea L.

Zone di collezione

Civitella M. R. (CH), San Valentino A.C. (PE).

Pianta

Ha portamento mediamente assurgente, chioma rada, bassa vigoria.

Frutto

Pezzatura e forma: grande con drupe molto disformi però riconducibili ad una forma ellissoidale con base arrotondata e apice sub-conico.

Colorazione: le drupe raccolte per la produzione di olio sono per la maggior parte uniformemente invaiate e di colore rosso vinoso, quelle destinate al consumo da tavola vengono raccolte ancora verdi.

Produttività ed epoca di raccolta

Medio-bassa ed alternante, raccolta medio-tardiva tra la II e III decade di novembre per l'oliva destinata alla trasformazione.
Per la destinazione da mensa la raccolta è anticipata.

Propagazione

Autosterile, la propagazione per talea autoradicata è abbastanza difficoltosa in quanto presenta bassa capacità di radicazione.

Avversità parassitarie

Suscettibile alla carie e alla rogna, attaccata anche dalla mosca e dalla tignola.

Caratteri merceologici e tecnologici

La resa in olio è media (16-18%); l'olio è fruttato e presenta buone caratteristiche organolettiche.

Curiosità, storie e tradizioni

La coltivazione della varietà "intosso" nel territorio di Lama dei Peligni é già documentata nel '700 (AA.VV, 1997).

ARBOREE

Specie
Ortive

Pomodoro a Pera

Scheda 22

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Casoli (CH).

Descrizione
Si tratta di un pomodoro a sviluppo indeterminato con frutto rosso a maturazione, di medie dimensioni e dalla tipica forma "a pera".

Produttività
La produzione non è regolare tra le diverse annate; è molto suscettibile alla avversità biotiche.

Coltivazione
La semina, in semenzaio, avviene in febbraio mentre il trapianto è effettuato in maggio. Varietà che matura da luglio a settembre; la raccolta si effettua con più passaggi.

Utilizzo
Pomodoro ricco di polpa prevalentemente trasformato in conserva adatto anche al consumo fresco.

Curiosità, storie e tradizioni
Varietà commercializzata in passato, ma oggi poco apprezzata dal mercato in quanto a maturazione il frutto tende a fessurarsi generando delle "spaccature" nella zona apicale. Questa caratteristica riduce sensibilmente le capacità di conservazione.

Specie
Lycopersicon esculentum Miller.

Tondo di Sulmona

Parco Nazionale della Majella

Specie

Lycopersicon esculentum Miller.

Zone di collezione

Sulmona (AQ).

Descrizione

Varietà a sviluppo indeterminato con densità fogliare medio-forte. La forma del frutto è leggermente appiattita con colorazione completamente rossa a maturazione.

Produttività

Ha un produzione media di 6-7 kg per pianta.

Coltivazione

Si semina a fine marzo, la raccolta inizia nella terza decade di luglio e si protrae fino a ottobre o novembre. I pomodori raccolti in autunno vengono conservati a volte fino a gennaio in ambienti coperti (esempio cantine) dove la maturazione si completa lentamente.

Utilizzo

È una varietà che può essere utilizzata sia per le conserve sia per il consumo fresco.

Curiosità, storie e tradizioni

Nella zona di produzione, le piante vengono cimate in agosto per limitarne lo sviluppo. Per aumentare l'ombreggiamento e limitare in tal modo le "scottature", a cui questa varietà pare essere molto sensibile, vengono allevate due piante per ogni sostegno.

Insalata Nostrana

Scheda 24

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Lama dei Peligni (CH).

Descrizione
Le piante si presentano con il cespo allargato, ma non raggiungono dimensioni elevate. Nella parte centrale le foglie tendono a chiudersi leggermente senza formare un vero e proprio cappuccio. Le foglie sono di colore verde scuro, caratterizzate dalla presenza di evidenti venature rosse che in quelle giovani sono presenti sulla parte basale delle costole e in quelle più vecchie anche sulla lamina.

Coltivazione
La semina avviene in marzo, mentre il trapianto in aprile. Pronta per la raccolta dalla III decade di maggio.

Curiosità, storie e tradizioni
Tipologia di insalata molto apprezzata dai locali per la croccantezza delle foglie.

Specie
Lactuca sativa L.

Scheda 25

Broccolo Riccio

Parco Nazionale della Majella

Specie

Brassica rapa L.

Zone di collezione

Lama dei Peligni (CH).

Descrizione

Si distingue per le foglie arricciate con margine notevolmente seghettato e per l'intensa colorazione verde scuro.
Piante di medie dimensioni.

Coltivazione

La semina avviene nella tarda estate. La raccolta inizia a fine novembre, anche se le maggiori produzioni si raggiungono in pieno inverno. Le piante utilizzate per la riproduzione del seme fioriscono in maggio-giugno, dell'anno successivo.

Utilizzo

E' un broccolo da foglia.

Curiosità, storie e tradizioni

Molto conosciuto ancora oggi nella zona dove però sta scomparendo. L'agricoltore custode ha negli ultimi anni registrato un cambiamento delle caratteristiche fenologiche distintive, probabilmente causato da incroci casuali con varietà commeciali coltivate negli stessi orti.
Già parlano di varietà "riccia", Alfieri Ossorio nel 1811, (De Marco 1988), e Del Re nel 1835 (Manzi, 2001).
Proverbio: "Beate a quella rape che in agosto si trove già nate".

Fagiolo “Socere e Nore”

Scheda 26

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Pizzoferrato (CH).

Descrizione
Varietà a sviluppo indeterminato. La pianta presenta foglie di medie dimensioni dalla colorazione verde scuro. Il seme è di forma ovale con un’epidermide colorata di bianco e di nero; i due colori sono disposti sulla superficie del seme in maniera simmetrica.

Coltivazione
Varietà a ciclo medio con raccolta scalare. Si semina a fine maggio e si raccoglie a partire da fine luglio.

Utilizzo
Cotto per minestre.

Curiosità, storie e tradizioni
Fagiolo che in passato aveva probabilmente un areale di distribuzione molto ampio. Ancora presente nella memoria di molti contadini anziani grazie anche alla tipica colorazione (nero e bianco) del seme, da cui deriva il nome caratteristico che sta a ricordare la contrapposizione che “talvolta” caratterizza il rapporto tra suocera e nuora.

Specie
Phaseolus vulgaris L.

Fagiolo Borlotto antico

Parco Nazionale della Majella

Specie

Phaseolus vulgaris L.

Zone di collezione

Pizzoferrato (CH), Civitella Messer Raimondo (CH).

Descrizione

Varietà a sviluppo indeterminato. La colorazione é simile a quella del borlotto oggi presente in commercio, ma presenta un seme più piccolo e tondeggiante.

Coltivazione

Si semina da metà maggio e la raccolta scalare avviene in agosto.

Utilizzo

Cotto per minestre.

Curiosità, storie e tradizioni

Grazie alle caratteristiche organolettiche (sapore accentuato) ed alla buona produttività, questo fagiolo è ancora oggi molto apprezzato. In passato era tipica la consociazione di questo ecotipo con il mais.

Note: il seme rinvenuto a Civitella M.R. presenta striature più rosse.

Fagiolo Tondino

Scheda 28

Parco Nazionale della Majella

Specie

Phaseolus vulgaris L.

Zone di collezione

Rapino (CH), Sulmona (AQ).

Descrizione

Varietà a sviluppo indeterminato. La pianta presenta uno sviluppo elevato con foglie di dimensioni medio-grandi e colorazione verde intenso. Il baccello contiene in genere cinque-sei semi ed è di colore verde. Il seme, di dimensioni medie, è di colore bianco con forma tendenzialmente rotondeggiante.

Coltivazione

Il ciclo è lungo, si semina a maggio e si raccoglie nel mese di settembre.

Curiosità, storie e tradizioni

Il nome deriva molto probabilmente dalla forma del seme.

Fagiolo Quaranta giorni

Parco Nazionale della Majella

Specie

Phaseolus vulgaris L.

Zone di collezione

Pizzoferrato (CH).

Descrizione

Varietà ad accrescimento indeterminato.
Il seme è di medio-piccole dimensioni, schiacciato e di forma tendenzialmente ovale.
Il colore di fondo è marrone chiaro con evidenti striature scure.

Coltivazione

Ciclo precoce (40 g.). Si semina da metà-fine maggio e si raccoglie a luglio.

Utilizzo

Molto apprezzato perché saporito e ritenuto ottimo per la preparazione di "pasta e fagioli".

Curiosità, storie e tradizioni

Fagiolo un tempo probabilmente diffuso in gran parte dei territori delle alte valli Aventino e Sangro. È ancora oggi apprezzato per la precocità del ciclo e per le caratteristiche organolettiche.
Pur essendo a sviluppo indeterminato viene, per comodità, coltivato senza sostegni ed in asciutto.

Fagiolo a Pane

Scheda 30

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Pizzoferrato (CH).

Descrizione
Varietà a sviluppo determinato o semideterminato con seme di dimensioni medio grandi di colore avorio chiaro, di forma ellittica.

Coltivazione
Ciclo medio con semina in maggio e raccolta in luglio e agosto.

Utilizzo
Prevalentemente per le minestre.

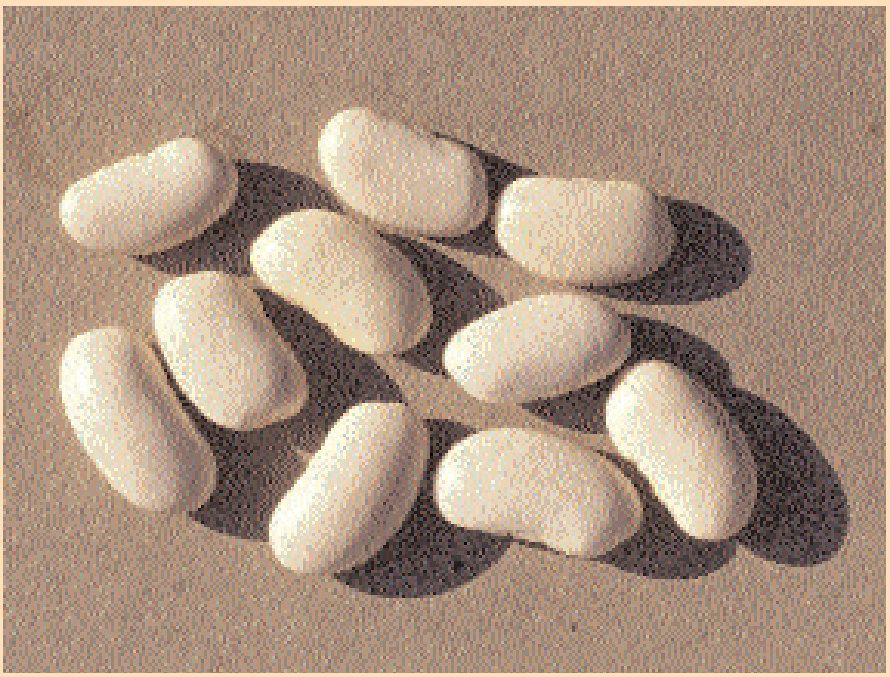
Curiosità, storie e tradizioni
Ha un sapore molto particolare che ricorda quello del pane, da cui il nome.

Specie
Phaseolus vulgaris L.

Scheda 31

Fagiolo Cannellino

Parco Nazionale della Majella



Specie

Phaseolus vulgaris L.

Zone di collezione

Pizzoferrato (CH), Rapino (CH).

Descrizione

Varietà a sviluppo determinato. Il seme è bianco di piccole dimensioni e tendenzialmente allungato.
Coltivato generalmente negli orti irrigui perché ha un alto fabbisogno idrico.

Coltivazione

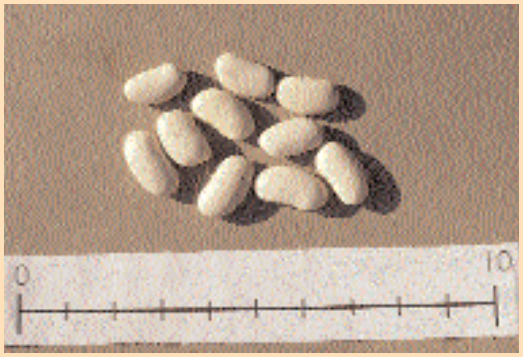
La semina avviene a maggio e la raccolta ad agosto.

Utilizzo

È utilizzata sia per il consumo fresco sia per la granella secca

Curiosità, storie e tradizioni

Fagiolo in passato diffuso in molte località, già citato, nel 1811, da Alfieri Ossorio (De Marco, 1988).



Fagiolo a Caffé

Scheda 32

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Pizzoferrato (CH).

Descrizione
Varietà a sviluppo determinato con piante poco vigorose. I semi sono piccoli dal colore che varia dal verde pallido al marrone chiaro. Caratteristica é la presenza di una macchia scura in corrispondenza dell'ilo.

Coltivazione
Si semina a metà maggio e si raccoglie a metà luglio.

Utilizzo
È destinato prevalentemente al consumo fresco.

Curiosità, storie e tradizioni
Il nome con cui viene indicata questa varietà deriva forse dalla forma e dalle dimensioni ridotte del seme.

Specie
Phaseolus vulgaris L.

Fagiolo Aquilano

Parco Nazionale della Majella

Specie

Phaseolus vulgaris L.

Sinonimi

Fagiolo a Olio

Zone di collezione

Sulmona (AQ).

Descrizione

Fagiolo a sviluppo indeterminato dalla colorazione bianco avorio.

Coltivazione

Si semina dalla metà di maggio alla metà di giugno. Fiorisce in giugno-luglio, molto tardivo, si raccoglie fresco da luglio e secco in ottobre.

Utilizzo

Utilizzato sia per il consumo fresco, che per il secco.

Curiosità, storie e tradizioni

Produce poco a causa dell'elevata cascola dei fiori. La raccolta del fagiolo secco si effettua tagliando le piante e lasciandole essiccare dopo averle sparse su teli di canapa, quindi si procede alla sgranatura, generalmente a mano. Rispetto al passato l'estensione della coltivazione è stata sicuramente ridotta anche a causa di una riduzione delle superfici irrigue. Questa varietà è comunque ancora oggi apprezzata da molti consumatori riuscendo a spuntare un buon prezzo nei mercati locali. Spesso la coltivazione viene condotta in consociazione con il mais che, in questo caso ha funzione di supporto.

Il nome deriva probabilmente dal luogo di diffusione che é la zona Paganica-Onna, nel Comune dell'Aquila.

Fagiolo Tabacchino

Scheda 34

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Sulmona (AQ), Pacentro (AQ).

Descrizione
Fagiolo a sviluppo determinato dalla colorazione che varia dal giallo intenso al ruggine.

Coltivazione
Fiorisce in agosto, mentre la raccolta si effettua in ottobre.

Utilizzo
Di sapore neutro, usato prevalentemente nelle zuppe.

Curiosità, storie e tradizioni
Si semina sulle stoppie dopo la mietitura del frumento, mentre la raccolta si effettua tagliando le piante e lasciandole al sole ad essiccare per poi effettuare la battitura.
A Sulmona, la raccolta si effettuava tradizionalmente il 7 ottobre, festa della Madonna del Rosario.

Specie
Phaseolus vulgaris L.

Sinonimi
Fagiolo giallo

Fagiolo Gentile

Parco Nazionale della Majella

Specie

Vigna unguiculata

(L.) Walpers

Sinonimi

Fagiolo minutillo

Fagiolo monachelle

Zone di collezione

Sulmona (AQ).

Descrizione

Fagiolo a sviluppo determinato, coltivato anche in zone non irrigue. I baccelli sono lunghi e sottili; i semi sono molto piccoli.

Coltivazione

Si semina a maggio mentre la maturazione scalare, che inizia a settembre, comporta la raccolta contemporanea di baccelli verdi e di legumi secchi.

Utilizzo

Destinato prevalentemente, dopo cottura, ad esser condito con olio e sale.

Curiosità, storie e tradizioni

E' un fagiolo resistente a tutte le avversità, compresa la scarsità di acqua. Si raccoglieva abbondante anche nelle annate di carestia ed era uno dei principali alimenti sulla tavola delle famiglie contadine. Anziani agricoltori ricordano che da ragazzini erano stufi di mangiare fagioli gentili.

Apprezzati perché ritenuti molto buoni e facilmente digeribili. Ricercati anche per il loro sapore diverso definito "terragno".

Si riscontra una buona resistenza al tonchio.

Mezza Fava

Scheda 36

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Lama dei Peligni (CH).

Descrizione
Varietà con baccello corto contenente in media 4 semi di dimensioni medio-piccole, apprezzati per la tenerezza ed il sapore dolce.

Produttività
Bassa.

Coltivazione
Semina autunnale con raccolta scalare nel mese di maggio.

Utilizzo
Utilizzata per il consumo fresco, da mensa.

Curiosità, storie e tradizioni
Varietà molto apprezzata dai locali per le sue proprietà organolettiche: "è la fava che accompagna il bicchiere di vino offerto agli amici". Di "Mezza fava" parla, nel 1801, Quartapelle per la provincia Teramo (Manzi, 2001).

Specie
Vicia faba L.

Sinonimi
Fava Nostrana

Cipolla Bianca

Parco Nazionale della Majella

Specie

Allium cepa L.

Zone di collezione

Fara Filiorum Petri (CH).

Descrizione

Si tratta di una cipolla di dimensioni medio-piccole, di forma appiattita regolare.

Coltivazione

Si semina ad inizio marzo, mentre la raccolta manuale inizia da fine estate. La propagazione delle piante avviene con la semina agli inizi di marzo.

Utilizzo

Utilizzate principalmente per il consumo fresco "*in insalata*", perché molto dolci.

Curiosità, storie e tradizioni

La coltivazione della cipolla nel territorio in cui è stata rinvenuta questa accessione è di sicura antica origine.
Questo dato è confortato non solo dalle testimonianze di molte persone anziane, ma anche dal nome con cui ancora oggi è identificato il paese di origine della varietà (Fara Filiorum Petri) detta "Fara cipollara".

Aglio Rosso di Sulmona

Scheda 38

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Sulmona (AQ).

Descrizione
Appartiene al gruppo degli agli rosa. Il colore rosso vinoso caratterizza l'ultima tunica del bulbillo, mentre le tuniche esterne sono bianche. Notevole è la grandezza della testa e dei bulbilli della corona esterna; il bulbo si presenta regolare, ben serrato con assenza di bulbilli extra-tunicati.

Conservazione
È un prodotto con buona conservabilità; anche in assenza di frigo conservazione si mantiene fino a marzo-aprile.

Coltivazione
La maturazione avviene tra la fine di giugno e gli inizi di luglio.

Utilizzo
Un uso molto particolare, tipico della zona di Sulmona, è relativo agli assi fiorali; questi vengono raccolti appena emessi, e dopo bollitura in aceto vengono conservati sott'olio. Indicati localmente con i nomi di castratelli o zolle, sono utilizzati come gustoso contorno.

Curiosità, storie e tradizioni
Si caratterizza per essere l'unico ecotipo italiano nel quale l'emissione degli scapi fiorali avviene regolarmente tutti gli anni questi devono essere tassativamente asportati per consentire l'ingrossamento dei bulbilli.

L'elevato contenuto in principi attivi (disolfuro di allile) gli conferisce aroma e sapore particolarmente piccanti. La coltivazione dell'aglio nella piana di Sulmona è di antica e solida tradizione come confermano le testimonianze di Panfilo Serafini (1817-1864) e di Teodoro Bonanno (1888).

Specie
Allium sativum L.

ORTIVE

Peperone a Corno

Parco Nazionale della Majella

Specie

Capsicum annuum L.

Zone di collezione

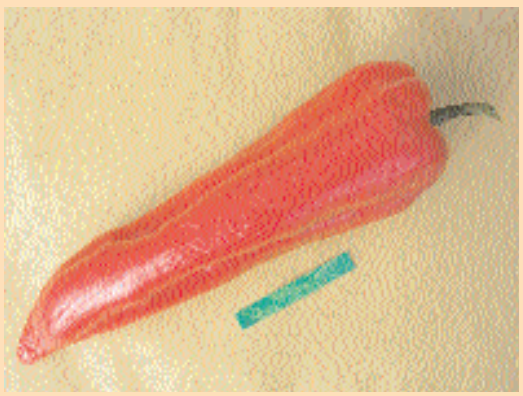
Sulmona (AQ), Bugnara (AQ).

Descrizione

È un peperone dalla forma allungata e costoluta (in genere vengono distinte due tipologie, a quattro e tre costole).
A maturazione presenta una colorazione rossa su tutta la buccia. La polpa, in genere, è molto spessa. Si tratta di una coltura che necessita di molti interventi agronomici tra cui sarchiature e rincalzature. La produzione è molto influenzata dalle condizioni ambientali e dalle disponibilità irrigue.

Coltivazione

Si semina ai primi di febbraio, mentre il trapianto si effettua nella prima decade di maggio. La fioritura inizia i primi luglio ed è scalare così come la raccolta che inizia a fine agosto e si protrae a fine ottobre.



Utilizzo

In virtù dello spessore della polpa, viene arrostito e conservato in barattoli sottolio.

Curiosità, storie e tradizioni

Si tratta di una varietà caratterizzata da una buona conservabilità. Viene mantenuto anche fino a dicembre in locali ben areati e sotto cumuli di paglia. Gli agricoltori riferiscono di aver rilevato, negli ultimi anni, un peggioramento della resistenza alle avversità ambientali, biotiche e abiotiche.

Cereali

Casorella

Scheda 40

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Caramanico Terme (PE).

Descrizione pianta
È un frumento tenero con caratteristiche fenotipiche generalmente uniformi. La pianta, a fine accestimento ha un portamento semi-prostrato di taglia elevata. La spiga, di medie dimensioni, è mutica con una colorazione tendente al rosso.
La cariosside è di medie dimensioni.

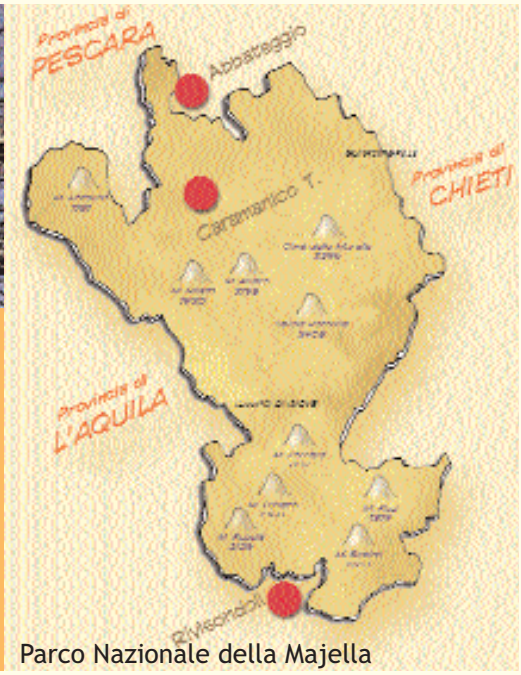
Epoca di raccolta e maturazione
È una varietà a ciclo lungo con maturazione tardiva.

Curiosità, storie e tradizioni
Il nome deriva probabilmente da una trasposizione di consonante, da "carosella", che indica la spiga mutica, a "casorella".

Specie
Triticum aestivum L. spp. *vulgare* Host

Scheda 41

Solina



Parco Nazionale della Majella

Specie

Triticum aestivum L. spp. *vulgare* Host

Zone di collezione

Caramanico Terme (PE), Abbateggio (PE), Rivisondoli (AQ).

Descrizione

Pianta a portamento tendenzialmente prostrato a fine accestimento, di taglia elevata. Si tratta di un frumento tenero con spighe aristate e di media lunghezza. Molto resistente al freddo e costante nelle produzioni.

Epoca di raccolta e maturazione

È una varietà a ciclo lungo con maturazione tardiva; la raccolta può avvenire anche alla fine di luglio.

Utilizzo

La farina di Solina è oggi prevalentemente utilizzata per la panificazione. Interessante è l'estensibilità dell'impasto che permette una buona lavorabilità anche a mano, considerando che nelle zone di coltivazione è ancora in uso la preparazione del pane in casa. Le buone caratteristiche qualitative della farina sono tra le motivazioni che hanno favorito la conservazione di questa varietà.

Curiosità, storie e tradizioni

La Solina è probabilmente la varietà locale più significativa, sia in termini colturali (è ancora coltivata su piccole superfici nelle zone interne fino 1300 m s.l.m.), sia in termini di legame con il territorio, di usi e tradizioni. La presenza, infatti, di questo grano nel nostro territorio è già testimonianza da alcuni documenti risalenti al XVI secolo.

Curiosi, ma allo stesso tempo significativi, sono i detti e i proverbi ancora oggi in uso e legati a questa varietà: "se vuoi fare la farina devi seminare la solina", "se vuoi fare i tagliolini devi coltivare la solina", "la farina di solina corregge tutte le altre farine", ecc.

Frassinese

Scheda 42

Parco Nazionale della Majella

Zone di collezione
Civitella M. Raimondo (CH).

Descrizione
Frumento tenero con pianta a portamento semi-prostrato di taglia elevata.
La spiga è aristata, di lunghezza media. La colorazione bianca è accompagnata talvolta da leggere sfumature rosate.

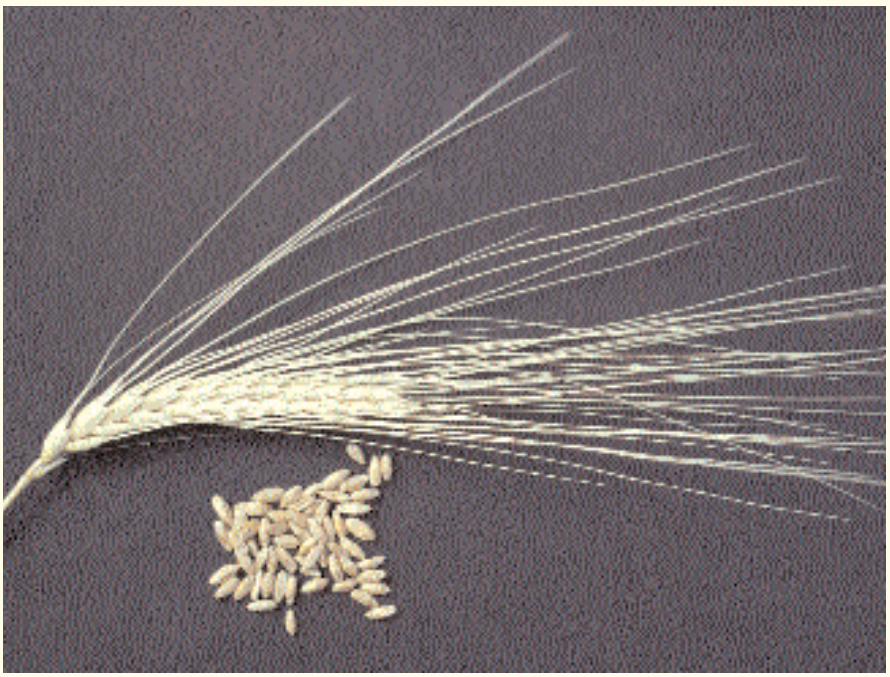
Epoca di raccolta e maturazione
È una varietà a ciclo medio.

Curiosità, storie e tradizioni
Il nome deriva probabilmente da una delle varietà degli inizi del secolo scorso, selezionata da Marco Michahelles, il Frassineto, con il quale però non esiste corrispondenza fenotipica.

Specie
Triticum aestivum L. spp. *vulgare* Host

Marzuolo

Parco Nazionale della Majella



Specie

Triticum turgidum (L.) spp. *durum* (Desf).

Zone di collezione

Montenerodomo (CH).

Descrizione

Frumento duro, con piante dal portamento eretto, di taglia elevata (120-150 cm). La spiga, di medie dimensioni, e le ariste sono bianche.

Epoca di raccolta e maturazione

È una varietà a ciclo medio.

Curiosità, storie e tradizioni

Il suo nome è da attribuire all'epoca di semina nelle zone di coltivazione. È, infatti, un frumento ad habitus vegetativo primaverile ed era utilizzato nelle annate in cui le condizioni climatiche non permettevano lavorazioni e semine nel periodo autunnale.

Sécina

Scheda 44

Parco Nazionale della Majella

Specie

Secale cereale L.

Zone di collezione

Gessopalena (CH).

Descrizione

Varietà ad habitus strettamente invernale, con piante a portamento molto prostrato alla fine dell'accestimento, di taglia elevata. Le spighe sono molto lunghe mentre le ariste sono corte e leggermente divaricate dalla spiga.
Le cariossidi sono allungate, di dimensioni medie.

Epoca di raccolta e maturazione

Il ciclo è generalmente medio-precoce.

Utilizzo

Impiegata "in passato" per la panificazione in tempi di carestia. Attualmente l'uso prevalente é per l'allevamento del bestiame.

Curiosità, storie e tradizioni

La segale, localmente indicata con il nome di "*sécina*", è una specie con ottima resistenza al freddo e per questo da sempre utilizzata nei terreni difficili di montagna. In Abruzzo, il termine "sècina" é assai ricorrente nella toponomastica montana a testimonianza dell'antica diffusione di questo cereale.

CEREALI

Farro

Parco Nazionale della Majella

Specie

Triticum turgidum (L.)
ssp. *dicoccum* Schubler

Zone di collezione

Guardiagrele (CH), Caramanico Terme (PE).

Descrizione pianta

Le accessioni rinvenute possono essere ascrivibili al gruppo dei farri tipo *meridionale*. Caratterizzati da habitus invernale e da portamento delle piante a fine accestimento da prostrato a semi-prostrato.

La taglia è mediamente elevata (115-130 cm.).

La spiga è grande, bianca e ariste molto lunghe.

La cariosside é di grandi dimensioni.

Epoca di raccolta e maturazione

Ciclo lungo con maturazione tardiva.

Bibliografia consultata

AA.VV. 1991.
Un seme un ambiente
Dipartimento Agricoltura e Foreste Regione Toscana.

AA.VV. 1992.
Frutticoltura speciale
Reda – Roma.

AA.VV. 1997.
Campo di Giove nell'Ottocento
Editore Tinari, Villamagna (CH).

AA.VV. 1999.
Germoplasma di specie erbacee di interesse agricolo. ARSIA.
Regione Toscana.

ALLARD R.W.. 1960.
Principi di allevamento vegetale. Miglioramento genetico delle piante coltivate.
Edagricole, Bologna.

BIELLI D.. 1930.
Vocabolario Abruzzese
Editrice De Arcangelis, Casalbordino (CH).

BONCIARELLI F.. 1995.
Coltivazioni erbacee da pieno campo
Edizione Edagricole, Bologna.

CALABRESE C.. 2000.
La cucina abruzzese
Memoria, Villa S. Maria (CH).

CONVENZIONE DI RIO. 1992.
Convenzione sulla diversità biologica
(5 giugno 1992), in V. Shiva, Monocolture della mente, Bollati Boringhieri, Torino 1995: 146 ss.

CROCE B.. 1925.
Montenerodomo
In: Storia del Regno di Napoli Editrice Laterza, Bari.

DALLA RAGIONE I., PORFIRI O., SILVERI D.D., TORRICELLI R., VERONESI F. 2004.
Le risorse genetiche autoctone della regione Abruzzo: un patrimonio da valorizzare.
A.R.S.S.A., Avezzano (AQ).

DEL FABRO A.. 1992.
Come fare e conservare le sementi
Demetra, Verona.

DE MARCO D.. 1988.
La "statistica" del regno di Napoli nel 1811
Accademia Nazionale dei Lincei, Roma.

DI SANTO M., MADONNA N.. 2002.
La diversità agronomica perduta. Indagine sulle antiche varietà colturali nel versante orientale della Majella. Primi risultati.
Ianieri, Casoli (Ch).

FINAMORE G..1889.
Botanica popolare abruzzese
Archivio Studi Tradizioni Popolari, 8: 29-37, 210-220.

FINAMORE G.. 1893.
Vocabolario dell'uso abruzzese
Seconda Edizione. Stabilimento Lapi, Città di Castello.

FRANKEL O.H., SOULÈ M.. 1981.
Conservation and evolution
Cambridge University Press, Cambridge.

IBPGR. 1991
Dictionary of Plant Genetic Resources
International Board of Plant Genetic Resources Roma.

IPGRI. 1994.
In defence of diversity
International Plant Genetic Resouces Institute, Roma.

IPGRI. 1996.
Plant Genetic Resource Newsletter, n. 108.
International Plant Genetic Resouces Institute, Roma.

LETTA C..1885.
Memoria intorno alle condizioni dell'agricoltura e della classe agricola del circondario di Avezzano.
In: L'Abruzzo e il Molise nell'inchiesta agraria Jacini. Finsiel, 1995.

LORENZETTI F., CECCARELLI S., VERONESI F..1996
Genetica Agraria
Patron Editore, Bologna.

LORENZETTI F., FALCINELLI M., VERONESI F.. 1994
Miglioramento Genetico delle Piante Coltivate
Edagricole, Bologna.

MANZI A.. 1999.
Le piante alimentari in Abruzzo. La flora spontanea nell'alimentazione umana.
Editrice Tinari, Villamagna (CH).

MANZI A.. 2001.
Le erosioni genetiche. Importanza delle varietà colturali territoriali.
In: Camozze. Anno II n. 4 Primavera 2001, pag. 21 – 23.

MANZI A.. 2001.
Flora Popolare d'Abruzzo. I nomi dialettali delle piante, l'etimologia, i detti e i proverbi popolari, le antiche varietà colturali.
Casa Editrice Rocco Carabba, Lanciano (CH).

MANZI A.. 2003.
Piante sacre e magiche in Abruzzo.
Casa Editrice Rocco Carabba, Lanciano (CH).

MASSA R., BOTTONI.. 1998
Criteri di propagazioni di organismi in cattività. Biodiversità estinzione e conservazione.
a cura di Massa R. e Ingegnoli V. UTET Libreria, pag. 360 – 363.

MASSA R., SARA'M.. 1998.
Conservazione delle risorse genetiche in coltivazione e in allevamento. Biodiversità estinzione e conservazione.
a cura di Massa R. e Ingegnoli V. UTET Libreria, pag. 388 – 401.

NEGRI V., PAPA R., TAVOLETTI S., VERONESI F.. 2001.
Conservazione delle risorse genetiche agrarie e forestali in aree protette. Atti "Gestione delle risorse agro - forestali in aree protette".
Informatore Botanico Italiano. Vol. 33, N. 1.

PARIS G. 1914
La Mela Gelata
In: Rivista Abruzzese. Storia Lettere Arti. a. XXIX. pag. 244-258.

PIETRANGELI F., RUSSO A.
Olivi d'Abruzzo. Contributo alla conoscenza del germoplasma olivicolo autoctono.
Ristampa Aprile 2004, ARSSA, Avezzano (AQ).

PORFIRI O., PETRINI A., GIORGI B.. 2001
Caratterizzazione di popolazioni italiane di frumenti vestiti (triticum disoccum Schubler e t. spelta L.). Atti "Gestione delle risorse agroforestali in aree protette".
Informatore Botanico Italiano. Vol. 33, N. 1.

PORFIRI O., NEGRI V., TORRICELLI R., FALCINELLI M.2001.
Moltiplicazione, utilizzazione e certificazione delle risorse genetiche agrarie ai fini dello scambio, della commercializzazione e della conservazione in aree protette. Atti "Gestione delle risorse agro-forestali in aree protette". Informatore Botanico Italiano. Vol. 33, N. 1.

PORFIRI O., CASTAGNA R., BOGGINI G.. 1997.
Sintesi della sperimentazione varietale sui cereali minori in Italia. I cereali minori. Atti del convegno Francavilla al Mare 28 giugno 1996.
Assessorato Agricoltura Regione Abruzzo. Cogecstre Edizioni, Penne (Pe).

PROSPERI N.. 1877.
Organamento agrario dei circondari di Penne e Lanciano.
In: L'Abruzzo e il Molise nell'inchiesta agraria Jacini. Finsiel, 1995.

QUAGLIOTTI L.. 1992.
Produzione delle sementi ortive
Edizioni Ed agricole, Bologna.

REGIONE TOSCANA. 1997. L.R. 16 luglio 1997, n. 50.
Tutela delle risorse genetiche autoctone
BURT 16/7/1997, n. 30.

REID W.V., LAIRD S., MEYER C., GOMEZ R., SITTENFELD A., JANZEN D., GOLLIN M., JUMA C.. 1993.
Biodiversity prospecting: using resources for sustainable development.
World Resources Institute, Washington, DC.

SANSAVINI S., WATKINS R.. 1991.
Conservazione ed uso del germoplasma nella coltivazione del melo.
Frutticoltura (speciale melo I parte) n. 1 Edagricole, Bologna pag. 45–55.

VAZZANA C.. 1995.
The role of farmers associations in safeguarding endangered population of farro in Italy.
In: Padulosi et et al. (eds) Proceeding of the First International Workshop on Hulled Wheats. Castelvecchio Pascoli (LU), 1995.

Ringraziamenti

Il presente lavoro è frutto della confluenza delle esperienze realizzate dal Parco Nazionale della Majella e dall'ARSSA, e delle conoscenze sviluppate nel corso delle attività svolte in comune all'interno del progetto.
Si ringraziano pertanto:

gli agricoltori abruzzesi che hanno custodito le varietà locali e le hanno messe a disposizione, unitamente alla loro esperienza;

tutti coloro che a diverso titolo hanno collaborato alla realizzazione del progetto.

Un particolare ringraziamento a:

Isabella Dalla Ragione ed *Oriana Porfiri* per il contributo dato alla stesura delle schede relative alle piante arboree ed ai cereali e per la revisione critica dei testi.

Nicola Madonna (agronomo) per il lavoro di ricerca sul territorio svolto nell'ambito del Progetto Biodiversità del Giardino Botanico M. Tenore di Lama dei Peligni e per aver autorizzato l'uso dei materiali raccolti nella pubblicazione "La biodiversità agronomica perduta" realizzato a conclusione di tale progetto.

Aurelio Manzi per il lavoro di ricerca storico - bibliografico e per le ricerche effettuate in campo, molte delle quali alla base del presente lavoro.

Per informazioni sul progetto:
Ente Parco Nazionale delle Majella
Sede Operativa - Casa Nanni
67030 CAMPO DI GIOVE (AQ)
Tel. +39.0864.40851
www.parcomajella.it
e-mail: info@parcomajella.it

Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo
Via Quintino Sella, 5
67039 SULMONA (AQ)
Tel. +39.0864.33332
www.arssa.abruzzo.it
e-mail: cedas@arssa-mail.it

Giardino Botanico Daniela Brescia
S.S. 487
S. EUFEMIA A MAJELLA (PE)
Tel. +39.085.920013

Giardino Botanico Michele Tenore
Località Colle Madonna
LAMA DEI PELIGNI (CH)
Tel. +39.0872.916067