

Disciplinare di produzione per l'adesione al progetto 'LE TERRE DEI PARCHI'

Art. 1

Premessa

L'insieme dei criteri concernenti la coltivazione con metodo biologico, di varietà di frumento cosiddette "antiche", viene di seguito ordinato in sequenza di articoli. La procedura stabilita costituisce strumento di qualificazione delle produzioni nei limiti e nelle prerogative di fertilità e di disponibilità ambientali.

Art. 2

Ambito di Applicazione

L'adesione al progetto è consentita alle sole aziende che hanno sottoscritto l'**ACCORDO PER L'ATTUAZIONE DEL PROGETTO "LE TERRE DEI PARCHI"** (di filiera), Allegato 2, regolarmente iscritte all'Albo delle Imprese presso la CCIAA di Salerno ai sensi della legge 443/85, e che si impegnano nella produzione delle varietà "antiche" di frumento con le caratteristiche di prodotto e con le tecniche di produzione di cui al Titolo I e al Titolo II, integrazioni indissolubili del presente Disciplinare.

Art. 3

Cenni Storici

I tipi di frumento individuati afferiscono alla famiglia delle Graminacee specie *Triticum spelta e dicoccum*; *Triticum aestivum L.spp.* vulgare Host varietà *Gentil rosso - Solina - Carosella - Risciola* ed alla specie *Triticum durum* varietà *Saragolla e Senatore Cappelli*, che per le spiccate caratteristiche di adattamento a terreni poveri di azoto come per la taglia e la capacità di accostimento, risultano particolarmente idonee alla coltivazione con metodi a basso impatto ambientale.

La loro utilizzazione ha origini remote. In particolare, *il farro* è il più antico tipo di frumento, coltivato già dagli antichi egizi lungo il corso del Nilo e ben utilizzato dagli antichi romani. La varietà *Solina*, invece, trova probabile riferimento alla *sigilis* citata da Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia* per la sua peculiare attitudine a fornire una farina ottima per la panificazione. Analoghe le citazioni che rimandano alla storia medioevale e ad un'area eletta di produzione riconducibile all'attuale Abruzzo. Più legate al territorio campano risultano le varietà *Carosella* e *Risciola* i cui legami storici rimandano al XVI secolo ed al Regno delle due Sicilie.

La varietà *Saragolla*, introdotta in Abruzzo da popolazioni che provenivano dall'Egitto nel 400 d.C. e riconoscibile per la sua farina color giallo intenso, si è poi diffusa in tutte le regioni centro orientali italiane.

Nel corso del medioevo fino al XVIII secolo numerosi documenti storici riportano delle qualità dei grani chiamati "*Saragolla*" come la *Zingaresca*, la *Bulgara*, la *Bulgara di Capo Palinuro*, la *Saragolletta del Sannio*, per le doti di resistenza all'allettamento ma anche ai parassiti fungini (ruggine).

Allo stato questi tipi di frumento sono stati ripresi e vengono mantenuti su piccole superfici distribuite in zone prevalentemente interne, altrimenti destinate alla marginalizzazione.

In genere la coltivazione con metodo biologico bene si accorda alle loro caratteristiche genetiche, agendo a vantaggio del recupero del territorio stesso di cui vengono stabilizzati gli aspetti geologici oltre che occupazionali.

L'equilibrato inserimento nell'ecosistema agrario ha poi permesso di definire una funzione di produzione coerente per costi e distribuzione del reddito.

Titolo I - Caratteristiche del Prodotto

Art. 4

Denominazione del Prodotto

I prodotti coltivati in conformità alle disposizioni del presente Disciplinare, sono da intendersi varietà di frumento appartenenti alla famiglia delle Graminacee specie *Triticum spelta* e *dicoccum*; *Triticum aestivum* L.spp. vulgare Host varietà *Gentil rosso - Solina - Carosella – Risciola* ed alla specie *Triticum durum* varietà *Saragolla e Senatore Cappelli*.

Art. 5

Descrizione del Prodotto

La qualità e le caratteristiche dei tipi di frumento di cui sopra sono espressione del rispettivo determinismo genetico in relazione con le tipiche condizioni ambientali ed il supporto di pratiche agricole tradizionali.

Dal grano di *Gentil Rossa - Solina - Carosella – Risciola* si ottiene una farina poco tenace, ideale per la panificazione anche con lavorazione manuale, mentre le varietà *Saragolla e Senatore Cappelli*, pregiate per le loro attitudini di elevata resa e la qualità delle proprie semole, risultano inclini alla pastificazione in virtù dell'elevato contenuto di proteine.

Dal *Farro* è possibile ottenere semola da avviare alla pastificazione o farina da utilizzare per la panificazione.

Art. 6

Caratteristiche varietali

Le varietà di frumento oggetto del Disciplinare hanno habitus esclusivamente invernale.

Attengono alle specificità dei rispettivi genotipi la taglia elevata (110-135 cm), la spiga aristata di dimensioni medio-lunghe (8,0-9,5 cm) e di colorazione bianca, talvolta rossastra con ariste dello stesso colore della spiga. La spigatura, tardiva, porta alla maturazione cariossidi grandi (42-46 mg), lunghe (2,85-2,95 mm) dal significativo contenuto proteico (13,5- 15,5%).

Tutte le varietà citate hanno carattere rustico, risultano poco esigenti rispetto alla dotazione del suolo e molto resistenti al freddo. La produttività si mantiene costante nel tempo ed in genere risulta compresa tra 15-20 q.li/ha.

Titolo II – Tecniche di Produzione

Art. 7

Esigenze pedoclimatiche

Gli aspetti geomorfologici del territorio, sono quelli di intersezione tra le aree collinari argillose salernitane e quelle pianeggianti alluvionali dei fiumi *Sele, Alento, Tanagro e Calore salernitano*.

I suoli hanno profilo moderatamente differenziato per la redistribuzione, al loro interno, della originaria matrice carbonatica mentre, l'accumulo di argilla illuviale, caratterizza la formazione degli orizzonti superficiali.

L'area in oggetto si presenta, in termini medi, parzialmente ripida, con frequenti ed ampi terrazzamenti/cigliamenti. Il suolo, superficialmente pietroso-ghiaioso, risulta moderatamente profondo su alternanza marnoso-arenacea, a tessitura media, con buona disponibilità di ossigeno (*Cutani – Endoleptic Luvisols*).

La tessitura, media in superficie e moderatamente fine in profondità, è integrata da apporti vulcanici e detritici, quindi, discreto è il contenuto di P₂O₅ e di K₂O mentre, l'N e la sostanza organica risultano carenti.

L'analisi fisico-chimica riporta un'impronta prevalentemente argillosa ed un elevato contenuto di limo, mentre la reazione, per la natura calcarea dello strato più profondo, ha connotati di neutralità con tendenza al sub alcalino (pH 7,3).

Le condizioni climatiche dal tipico andamento mediterraneo, alternano piovosi periodi autunno – vernini a siccitosi mesi estivi, mentre, la temperatura media, durante l'inverno non supera i 9°C, in estate si mantiene prossima a 24°C.

Tali condizioni sono coerenti con le esigenze delle varietà di frumento considerate. La resistenza di queste al freddo è infatti notevole, mentre la suscettibilità ai ritorni di freddo trova ragionevole soluzione nel contenere l'anticipo della semina.

La dotazione fisico-chimica dei terreni risponde bene alle esigenze delle varietà scelte, limitati devono essere gli apporti di N data la sensibilità all'allettamento.

Art. 8

Sementi da utilizzare

Il seme da utilizzare dovrà essere acquistato esclusivamente dai rivenditori indicati dal Capofila.

Art.9

Tecniche Colturali

La coltivazione dovrà essere condotta in accordo con la ciclicità organica di specie e dunque seguire il metodo di agricoltura biologica in ottemperanza ai requisiti previsti dal Reg.(CE) n°834/2007, dal REG. (CE) n°889/2008 e ogni altra norma nazionale di settore.

I principi generali riguardano:

- Avvicendamento - Notevole vantaggio deriva dall'avvicendamento con specie da rinnovo quali mais, bietola, girasole, fava per le lavorazioni profonde e le concimazioni letamiche che le precedono ma anche perché lasciano il terreno sgombro da infestanti. Ottimi risultati sono conseguiti dalla sequenza a prati di trifoglio annuale o di lupinella mentre

l'erbaio di medica rende eccessiva la disponibilità di N favorendo l'allettamento. La rottura della coltura foraggera annuale è bene avvenga durante l'estate per ottenere, con le lavorazioni, un'adeguata condizione di semina e la germinazione delle piantine.

- Lavorazioni – Le varietà prese in considerazione devono trovare buone condizioni di sofficietà nello strato attivo del terreno ed un buon letto di semina nello strato superficiale. Queste si realizzano con adatte lavorazioni ma anche prevedendo idonee sistemazioni per evitare ristagni d'acqua quando questi siano possibili come pure, nei terreni declivi, i fenomeni di erosione.

Le operazioni da compiersi dovranno essere formalmente accordate alla razionale gestione della fertilità attraverso la scelta di supporti tecnici funzionali alla lavorazione cosiddetta minima, limitata cioè, agli strati più superficiali (15-30 cm) del terreno. Le proprietà fisico-chimiche del terreno segnano un profilo medio-pesante dunque si è ritenuto conveniente suggerire in alternativa all'aratura con ribaltamento della fetta, la discissura, cioè la rottura del terreno (30 cm) senza ribaltamento della zolla seguita da un'aratura superficiale (10-15 cm). Lo scopo è quello di distruggere le erbe infestanti e di preparare un leggero strato di terreno, riducendo la dimensione delle zolle con l'azione elastica di organi rotativi.

- Semina – La semina è esclusivamente autunnale. In relazione della varietà, avviene tra la I e la II decade di novembre per i terreni posti a quote più elevate, mentre nelle vallate interne, il riferimento di massima è quello della II decade di dicembre. La quantità di seme varia da 200 a 220 kg per ettaro equivalenti a circa 450-500 cariossidi a m².
- Raccolta – La raccolta viene effettuata con le ordinarie mietitrebbie.

La maturazione piena delle spighe, in funzione della quota di coltivazione, ricade dalla metà di giugno alla terza decade di luglio.

- Concimazione – Esclusivamente organica basata sull'impiego di letame o di concimi organici humificati. In caso di integrazioni nutrizionali, è previsto l'impiego dei prodotti stabiliti dal Regolamento C.E. 889/2008 e suoi allegati, nelle modalità e nei limiti previsti dalla normativa.

Art. 10

Sovesci

Il ricorso al sovescio costituisce pratica obbligata al supporto della fertilità del terreno e deve trovare utile inserimento nella rotazione. In particolare, possono essere utilizzate le leguminose sia da prato (sulla, lupinella) che da granella (colza, lenticchia, pisello, fava) meglio se in miscuglio con graminacee (orzo, segale) così da trarne oltre che un effetto ammendante, vantaggio sullo sviluppo delle infestanti.

Art. 11

Rotazioni

Le rotazioni devono essere, per quanto possibile, equilibrate ed in linea con i principi del metodo biologico e della buona pratica agronomica.

Particolare attenzione deve essere rivolta alla copertura assidua del terreno per l'influenza positiva sulla mineralizzazione della sostanza organica.

Tradizionalmente si ricorre alle rotazioni triennali in alternativa a quelle sessennali (favino – orzo – lenticchia – girasole – farro).

Art. 12

Controllo delle erbe infestanti

Tale pratica deve essere condotta con l'ausilio esclusivo degli interventi agronomici e dei preparati tecnici ammessi dal Regolamento C.E. 889/2008 e suoi allegati, secondo le modalità e nei limiti previsti dalla normativa.

Art.13

Controllo dei parassiti

La buona conduzione agronomica della coltura, il contrasto meccanico, la resistenza specie-specifica, rappresentano strumenti di prevenzione obbligati cui tuttavia in casi di estrema ratio, possono essere affiancati i prodotti previsti dal Regolamento C.E. 889/2008 e suoi allegati, secondo le modalità e nei limiti previsti dalla normativa.

Art. 14

Conservazione e Trasformazione

Le cariossidi, insaccate o sfuse devono essere conservate in magazzini sufficientemente areati ed asciutti.

La farina poi ottenuta, in relazione alle attitudini varietali, trova impiego nella preparazione del pane e della pasta. Parte della farina sarà commercializzata tal quale.

Art. 15

Iter Procedurale

L'iter procedurale per l'adesione al progetto prevede:

- La presentazione a mano o con raccomandata A/R della richiesta di adesione secondo specifici avvisi emessi dall'Ente Riserve Naturali 'Foce Sele Tanagro e Monti Eremita Marzano;
- L'Ente Riserve, verificata la documentazione presentata, e verificata mediante visita ispettiva aziendale la corrispondenza al vero di ogni circostanza dichiarata e la piena rispondenza ai titoli I e II del presente disciplinare, procedono alla formalizzazione dell'adesione a mezzo stipula di specifico accordo.
- L'Azienda aderente sarà oggetto di controlli periodici da parte dell'Ente Riserve al fine di verificare la conformità alle prescrizioni di cui al presente disciplinare.

Art.16

Iniziative di supporto

L'Ente Riserve si impegna a promuovere in maniera adeguata le aziende mediante il proprio sito ufficiale www.riservasele.it e i propri canali social ed in occasione di eventi e/o iniziative che saranno da essa organizzate. Il progetto "LE TERRE DEI PARCHI" sarà supportato da specifico e dettagliato piano di comunicazione rivolto alle attività poste in essere e alle aziende aderenti.