

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

L'areale di coltivazione è circoscritto alla località Ri di Polverara in Comune di Riccò del Golfo dove è coltivato in maniera residuale. Attraverso interviste presso gli abitanti e gli agricoltori della zona è stato possibile ricostruire la storia di questo legume a rischio di estinzione: attualmente viene coltivato solo dalla piccola azienda agricola biologica "Cornabrugia" in località Ri di Polverara, frazione del Comune di Riccò del Golfo, situata nella Val Graveglia (201 m s.l.m., latitudine 44°09'17"N, longitudine 9°47'43"E).

## CENNI STORICI

Coltivato da almeno tre generazioni, gli anziani del luogo ricordano come questo fagiolo dal colore lucido, vinaccia scuro-nero (da cui il nome di Negretto) fosse molto diffuso nel Novecento nel territorio di Polverara del quale la piccola località di Ri fa parte. Un tempo era seminato da numerose famiglie del luogo ma, a partire dagli ultimi anni del '900, la produzione si è andata fortemente riducendo e oggi l'areale di coltivazione risulta ristretto al minuscolo borgo di Ri. Grazie all'impegno di Franca Rossi, titolare della azienda biologica "Cornabrugia", che ha continuato la ricerca e la tutela di numerose varietà di piante da frutto e di leguminose, anche dopo la prematura scomparsa del marito Davide Barcellona, il fagiolo Negretto non si è estinto. Per tute-



lare questa bella varietà locale è stato completato un progetto di caratterizzazione e valorizzazione che ha visto la fattiva collaborazione della agricoltrice custode e del CREA-CI di Bologna.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pianta del fagiolo Negretto di Ri ha habitus di crescita rampicante e necessita di tutori per la sua coltivazione. È una pianta vigorosa, che manifesta una fase vegetativa rigogliosa con foglie ovate-astate di grandi dimensioni e facilmente cresce oltre i 3 metri di altezza.

## FIORE

Il fiore è bianco o bianco con sfumature rosa, con stendardo di medie dimensioni e ali grandi e generalmente si dispongono su infiorescenze formate da pochi fiori. La fioritura è continua nel corso dell'estate.



## FOGLIA

Le foglie sono ovate-astate, di colore verde chiaro-verde e raggiungono grandi dimensioni. Coprono perfettamente tutta la crescita della pianta.

## LEGUME/SEME

Il baccello è lungo 10-12 cm, può essere raccolto verde oppure a maturazione quando manifesta colore paglierino chiaro e contiene 6-10 semi. Il seme ha tegumento lucido e colore che varia dal vinaccia scuro al nero e presenta un caratteristico ilo bianco. Il seme ha dimensione che varia da 1,2-1,3 cm x 0,9-1,0 cm. La fioritura è continua e così la maturazione dei baccelli sulla pianta, tanto da avere raccolte ripetute durante l'estate.

## CICLO COLTURALE

Il fagiolo Negretto nel suo ambiente tradizionale di coltivazione manifesta una crescita molto rigogliosa, con piante generalmente molto sane, allevate su 4 canne intrecciate che accompagnano le piantine durante tutta il loro sviluppo e può tranquillamente superare i 300 cm. La semina avviene in tarda primavera e il ciclo si conclude a fine estate.

La coltivazione non richiede particolari interventi agronomici, necessita semplicemente di moderata concimazione e turni cadenzati di irrigazione.

## MATURAZIONE/RACCOLTA

La maturazione non è omogenea, la sua fioritura è ricca, prolungata e i baccelli maturano a scalare, permettendo più raccolte verdi e una buona raccolta secca finale.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Il Fagiolo Negretto è molto apprezzato consumato quando è tenero e verde ("in erba"), poiché crescendo ha la caratteristica non gradita di sviluppare il filo nel punto di sutura tra le due valve del baccello ("fare la fila"): in fase avanzata di maturazione, quindi, sviluppa un carattere che testimonia l'antichità del Fagiolo Negretto di Ri, dal momento che le moderne varietà coltivate per la produzione verde sono generalmente senza filo ("stringless"). Localmente si consuma bollito assieme alle patate, condito con olio extravergine a crudo e aglio, nella pasta al pesto, nel minestrone. Anche il legume secco si unisce alle verdure del minestrone, previo ammollo, oppure si serve, bollito insieme alle patate, con parte dell'acqua di cottura condito con olio e aglio crudi.

## CRITICITÀ

Grazie alla preziosa attività dell'azienda agricola "Cornabrugia" il fagiolo Negretto è stato mantenuto e preservato dalla scomparsa. La produzione di nicchia, limitata ad un ristretto areale, ha portato ad un programma di recupero e caratterizzazione di questa leguminosa in accordo con il Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali (CREA-CI) di Bologna. Al termine di questa attività il fagiolo Negretto è stato inserito nella Banca del Germoplasma del CREA e dotato di suo specifico codice DOI (Digital Object Identifier) che lo identifica e lo specifica tra le migliaia di accessioni di leguminose conservate.

## Fagiolo Negretto di Ri

Famiglia	Fabaceae
Genere	Phaseolus
Specie	Phaseolus vulgaris L.
Varietà	Negretto di Ri

Località	Ri di Polverara (Riccò del Golfo, SP)
Altezza	201 m
Latitudine	44° 09' 17" N
Longitudine	9° 47' 43" E

Codice accessione	DOI 10.18730/1PFBV=
COLLEZIONE <i>ex situ</i>	SI (4°C, -25°C)
CONTENUTO in PROTEINE % Sostanza Secca	27,1%

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Ha areale circoscritto al territorio di L'Ago, piccolo borgo del Comune di Borghetto di Vara in Val di Vara (altezza 351 m slm, latitudine 44°13'42"N, longitudine 9°40'32"E), dove è sopravvissuta alla scomparsa grazie ad alcuni residenti hobbisti. In accordo con la comunità locale alcune piccole aziende agricole della Val di Vara coltivano questa varietà.

## CENNI STORICI

Come ricordato nel libro "Via Borgo, 1. L'Ago, i Ricci e altre storie" di Elisa Belmonte, edito nel 2019 a cura del consorzio "Il Cigno", la coltivazione di questa particolare varietà è documentata fin dall'Ottocento come risulta dal ricco carteggio della nobile famiglia Ricci che a L'Ago risiedeva possedendo numerose aree coltivate. Erano i mezzadri dei Ricci che ne curavano la coltivazione nella parte collinare del monte Bardellone che sovrasta l'abitato e divide la Val di Vara dalla riviera di Levante. In occasione della festività di Ognissanti era tradizione che la famiglia Ricci offrisse alla popolazione una zuppa con ingredienti poveri contenente anche il pisello nero. Ancora oggi, solitamente nel mese di novembre, la comunità tiene viva questa tradizione organizzando presso la locale struttura della bocciofila una festa dedicata a questo particolare legume; oggi la zuppa contiene, a causa della limitata produzione del pisello nero, anche altri legumi che sono andati ad affiancare il Pisello nero (detto anche Pesella) e il fagiolino di L'Ago, tradizionalmente coltivato in associazione al pisello stesso. La pianta è una "pianta antica", povera, testimonianza dell'adattamento nel corso dei secoli di questa coltura al territorio. La sua fortuna si deve alla sua duplice funzione, supportando nel passato l'alimentazione animale con foraggio fresco o secco e con la sua granella, ma la medesima granella trovava utilizzo anche per l'alimentazione umana, come seme fresco, secco da consumare in zuppe, o sfarinato in pietanze cotte con cereali e altri legumi tipo polente.

## Pisello Nero di L'Ago

Famiglia	Fabaceae
Genere	Pisum
Specie	Pisum sativum L.
Varietà	Nero di L'Ago

Località	L'Ago (Borghetto di Val di Vara, SP)
Altezza	351 m
Latitudine	44° 13' 42" N
Longitudine	9° 40' 32" E

Codice accessione	DOI 10.18730/1PH36Y
COLLEZIONE <i>ex situ</i>	SI (4°C e - 25°C)
CONTENUTO in PROTEINE % Sostanza Secca	25,9%

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pianta è vigorosa, ben ramificata e può superare i due metri di altezza. A motivo dello sviluppo notevole il fusto cilindrico deve essere sostenuto da tutori, in genere pali e rami, ai quali si attacca tramite i cirri.

## FOGLIA

Le foglie sono quelle tipiche del genere *Pisum*, composto-pennate a margine liscio, generalmente opposte, di numero pari con un cirro all'estremità. Le stipole di grandi dimensioni si trovano dove c'è il nodo, hanno margini leggermente dentati e spesso nella zona che circonda il fusto presentano colore antociano.

## FIORE

Il fiore è molto bello, di grandi dimensioni e vivamente colorato. Tipico delle Leguminose presenta cinque sepali concresciuti alla base, mentre nella corolla distinguiamo uno stendardo (o vessillo) di grandi dimensioni, di colore chiaro fortemente sfumato in rosa-fucsia, mentre le due ali e la carena presentano un colore molto intenso, dal rosso rubino al rosso al granata-sangue di drago o violetto. Il fiore è detto autogamo, chiuso, cioè non è in grado di aprirsi; la fecondazione, quindi, avviene all'interno del singolo fiore, ma è facile osservare la presenza di insetti pronubi che possono forzare le strutture fiorali e permettere così un'impollinazione incrociata.

## LEGUME/SEME

Il baccello, di piccole-medie dimensioni, si presenta ben strutturato accogliendo al suo interno fino ad un massimo di nove semi, anche se generalmente se ne trovano sei; è liscio e dritto, senza apice mucronato, di colore verde fino a diventare di colore paglierino chiaro quando secco. Il seme presenta un tegumento di colore variabile con tante sfumature dal marrone al bruno e con la caratteristica macchia nera nel punto di attacco al baccello; a completa maturazione raggiunge fino a 5 mm.



## CICLO COLTURALE

La Pesella è una pianta rustica, viene coltivata su terreni collinari anche marginali, ed è resistente al freddo. Le sue esigenze termiche non si discostano da quelle generali del pisello (minima letale -2°C, ottimo di sviluppo tra i 12°-18°C, va in stress termico con temperature che si avvicinano ai 30°C). Con ciclo autunno-primaverile si semina su file distanti fra loro al massimo un metro mentre lungo la fila il seme è distanziato di circa cinque centimetri; tollera anche la semina tardo invernale. Essendo una leguminosa che si è evoluta in una area ben specifica è facile osservare sulle radici la presenza dei rizobi azoto-fissatori, in grado di utilizzare l'azoto atmosferico per la sua nutrizione minerale, carattere che dimostra ancor di più l'importanza e la sostenibilità delle Leguminose tradizionali. La coltivazione non richiede particolari interventi agronomici, tranne la pulizia delle interfile a causa della competizione delle specie infestanti. Mentre un tempo il Pisello Nero si poteva raccogliere anche nel periodo pasquale, i cambiamenti climatici hanno fortemente condizionato il calendario colturale, l'epoca di raccolta e le conseguenti rese produttive. Viene raccolta quando i baccelli risultano completamente secchi, anche se si consiglia di accelerare la maturazione tagliando le piante alla radice quando la metà almeno delle foglie sono ingiallite (la maturazione non è omogenea su tutta la pianta, la sua fioritura è prolungata e conseguentemente i baccelli maturano a scalare).

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Il pisello nero è raccolto secco con ridotta difficoltà nella conservazione e utilizzato per minestre e zuppe.

## CRITICITÀ

Un aspetto di forte criticità è rappresentato dall'esiguo numero di produttori che coltivano il Pisello nero; negli ultimi decenni il seme è stato conservato grazie alla sensibilità di un piccolo gruppo di anziani hobbisti del paese. La produzione di nicchia, limitata ad un ristretto areale, ha portato ad un programma di recupero e caratterizzazione di questa leguminosa in accordo con il Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali (CREA-CI) di Bologna. Per una sua completa tutela è stato inserito nella Banca del Germoplasma del CREA e dotato di suo specifico codice DOI (Digital Object Identifier) che lo identifica e lo specifica tra le migliaia di accessioni di leguminose conservate.

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Questa varietà di grano tenero, tipica delle aree montane e pedemontane, è stata isolata nei territori di Garfagnana, Lunigiana e Val di Vara; attualmente è diffusa anche nelle colline pisane. Nel caso della Val di Vara è presente nei comuni di Zignago, Rocchetta di Vara, Sesta Godano, Calice al Cornoviglio con successiva espansione a specifiche aree dei comuni di Bolano, Maissana, Brugnato e Beverino dove risulta variamente denominato.

## CENNI STORICI

Questo grano, risultato delle ricerche del professor Enrico Avanzi e degli incroci realizzati presso l'Università degli studi di Pisa a partire dal 1919 per ottenere una variante di inallettabile resistente nelle aree montane, fu distribuito ai contadini grazie al lavoro delle cattedre ambulanti nei territori della Garfagnana e della Lunigiana e da qui in Val di Vara, comprensorio nel quale il frumento è stato conservato grazie ad alcune famiglie del comune di Zignago. Si deve infatti alla famiglia Moscatelli residente nella località Castellaro di Zignago la trasmissione del seme nelle aree cicostanti, prima fra tutte la valle di Rossano in Comune di Zeri. La circostanza è da correlare agli intensi rapporti esistenti fra Alta Val di Vara e Lunigiana con scambi economici costanti, seguendo i percorsi storici di crinale utilizzati fino al Novecento. Non è casuale che le famiglie dei territori di Zignago e Zeri interessate alla coltivazione di questo cereale si trovino lungo la direttrice della percorrenza storica che da Levante conduceva in Lunigiana conosciuta come Via dei Monti o de Pontremolo. Questo grano dal forte carattere identitario è stato chiamato erroneamente "Antico grano delle valli di Suvero" e come tale inserito nel PAT della Regione Liguria. Gli studi avviati a partire dal 2018 da parte dell'università degli studi di Pisa - Facoltà di Agraria, ed integrati da una ricerca storica che ha coinvolto numerosi produttori avviata dal Consorzio "Il Cigno" ha chiarito che il cosiddetto "antico grano bianco delle valli di Suvero" e il Grano Ventitrè, indicato nel disciplinare di produzione del testarolo di Pontremoli, presidio Slow Food, altro non sono che lo stesso inallettabile che compare nelle vecchie riviste delle Cattedre ambulanti del primo Novecento. Preso atto della situazione venutasi a creare e della presenza di questo frumento anche in Val di Vara riconducibile alla stessa matrice, le Regioni Liguria e Toscana hanno concordato l'iscrizione congiunta nell'Anagrafe nazionale delle varietà a rischio di estinzione. Il Ministero dell'Agricoltura,

Foreste e Sovranità Alimentare lo ha iscritto nello specifico catalogo con decreto n. 399288 del 7 settembre 2022 con la doppia dicitura Avanzi Tre - Grano 23.

Tenuto conto della contestuale presenza di biotipi diversi nell'inallettabile conosciuto come Avanzi e 23 si è ritenuto opportuno avviare ulteriori approfondimenti sia sotto il profilo morfologico che genetico.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Lo stelo si presenta molto robusto (da qui il nome di inallettabile) e può raggiungere nel suo massimo sviluppo anche i 150 cm. La spiga è mutica, di colore bianco. Da qui il nome di giancu, espressione dialettale usata nel territorio di Zignago.

## CICLO COLTURALE

Nella zona della Val di Vara la semina ha luogo a partire dalla fine di ottobre compatibilmente con le condizioni climatiche. Di norma la semina avviene a spaglio tenuto conto delle caratteristiche dei terreni, diversamente con utilizzo di una seminatrice.

Il periodo di semina condiziona infatti lo sviluppo vegetativo per affrontare nel migliore dei modi il periodo invernale. Il ciclo colturale è di circa 250 giorni.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

La maturazione della spiga ha luogo normalmente a partire da inizio giugno, con raccolta in luglio.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

La granella è ben conservabile in idonei pancali di legno lontano dalla presenza di roditori ed altri animali.

Nella farina sono presenti bassi valori di glutine. Questo grano è adatto per la panificazione e la cottura nei testi. È realizzata inoltre in località Torza di Maissana una birra artigianale che utilizza questa varietà di grano.

## CRITICITÀ

La presenza di un limitato numero di coltivatori è un fattore di particolare criticità in considerazione delle difficoltà oggettive nelle quali gli interessati si trovano ad operare e delle variazioni climatiche che incidono negativamente sui tempi di semina ed i raccolti.

## CARATTERIZZAZIONE MORFOLOGICA E QUALITATIVA

Nell'ambito del progetto FSMT si è provveduto a raccogliere e caratterizzare a livello morfologico e genetico campioni di grano allevato presso alcuni coltivatori della Val di Vara, nello specifico:

- Azienda Delucca Gianni a Zignago, frazione Debbio;
- Azienda Toni Lidia, località Pessina, comune di Zignago;
- Azienda Andreoni Simone a Rocchetta di Vara, frazione Suvero.

Presso ciascuna azienda sono state effettuate le misurazioni dell'altezza della pianta e le valutazioni su allettamento e suscettibilità ai patogeni fungini. A maturazione sono state raccolte singole spighe, che sono state descritte a livello morfologico e in seguito sgranate, mantenendole separate le une dalle altre.

L'altezza delle piante è risultata variabile da 110 a 140 cm; la data di spigatura media è risultata il 20 maggio. Non si sono registrati episodi di allettamento né presenza di malattie fungine.

All'interno dei campioni raccolti si è evidenziata la preponderanza di spighe a bordi paralleli. Sono presenti in minore quantità anche spighe di tipo fusiforme. Le spighe sono mutiche, con barbe molto corte alla sommità della spiga. La densità della spiga è media, il colore bianco, la lunghezza variabile da 8 a 10 cm. Il numero di semi/spiga è risultato variabile da 32 a 57. La granella è bianca.

Il contenuto proteico medio è risultato del 12% ed il volume di sedimentazione in SDS medio pari a 35 mL.



## Grano Avanzi Tre

Famiglia	Poaceae
Genere	Triticum
Specie	Aestivum
Varietà	Avanzi Tre

Località	Suvero di Rocchetta di Vara (SP)
Altezza	687 mlm
Latitudine	44° 15' 59.54" N
Longitudine	9° 46' 39.65" E


# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Questa varietà di mais è circoscritta all'area di Veppo in Comune di Rocchetta di Vara (Alta Val di Vara) dove viene coltivata in maniera residuale. Risulta documentata anche in Comune di Calice al Cornoviglio territorio al quale Veppo apparteneva fino al 1923.

## CENNI STORICI

Sulla base della documentazione raccolta la coltivazione del mais a Veppo ha radici che affondano nell'Ottocento. Dopo il Congresso di Vienna che chiuse definitivamente il periodo napoleonico in Europa, per un certo periodo Veppo e Calice appartennero al ducato di Modena e Reggio. Per quanto trattasi di un arco temporale non lungo, chiuso con la nascita del regno d'Italia, la presenza modenese in questa parte della Val di Vara ebbe una notevole incidenza di cui è testimonianza la produzione ancor oggi del gambetto, particolare insaccato di maiale. Il mais è stato introdotto nel ducato di Modena e Reggio all'inizio del XII secolo; nei primi decenni del secolo successivo si afferma stabilmente nelle rotazioni agricole operate nelle coltivazioni accanto al grano. È da ritenere che la varietà di mais coltivata a Veppo sopravvissuta alla scomparsa grazie ad alcune famiglie del luogo, sia da ricondurre a quella introdotta nel periodo ducale. Attualmente è coltivata dalla azienda agricola "Campo Luente".



## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

### PIANTA

A massima crescita, in condizione meteorologiche favorevoli, la pianta può raggiungere complessivamente i due metri e mezzo di altezza. Alla maturazione ogni pianta può produrre una o due spighe. Si osserva, comunque, una certa variabilità tra le piante, caratteristica riconducibile alle varietà tradizionali e locali.

Il rapporto tra l'altezza di inserzione della spiga primaria e l'altezza della pianta è medio-basso.

### FOGLIA

Allungata, grande di colore verde disposto in modo uniforme.

### SPIGA

La forma della spiga è di tipologia conico-cilindrica; mediamente la lunghezza è di 14 cm ed il numero di ranghi (file di cariossidi) per spiga è pari a 14.

Il colore delle cariossidi varia dal giallo-arancione al rosso.

### CICLO COLTURALE

Questo mais viene seminato come tradizione dal 25 aprile. Nel solco sono disposti tre chicchi; al raggiungimento di trenta centimetri di altezza circa si provvede al diradamento lasciando a dimora le piante migliori. L'annaffiatura è effettuata 2 o 3 volte nel corso della settimana.

-FIORITURA maschile (emissione pennacchio): 65 giorni dopo la semina

-FIORITURA femminile (emissione sete della spiga): 68 giorni dopo la semina

## MATURAZIONE E RACCOLTA

Dopo la metà di agosto è disposta la raccolta delle pannocchie che maturano nei primi giorni del mese.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

La pannocchia viene fatta essiccare al sole per una decina di giorni; successivamente si procede manualmente o con una apposita macchinetta alla sgranatura. I chicchi sono rimessi al sole per almeno un'altra settimana; per la macinatura è utilizzato un apposito mulino elettrico. La farina, conservata in sacchi in luogo asciutto senza presenza di luce, va consumata entro l'anno.

## CRITICITÀ

Questa varietà di mais è coltivata attualmente in maniera residuale da una azienda agricola di Veppo. È necessaria l'implementazione delle aree coltivate e delle aziende per evitarne la perdita.

## CURIOSITÀ

Fra i piatti tipici della tradizione di Veppo (rif.to pubblicazione "Antichi profumi. Le buone ricette della tradizione di Veppo" di Cristina Chiodi e Cristina Rebecchi - Edizioni Cinque Terre anno 2017) ricordiamo la farinata e le focaccine di mais, queste ultime preparate nel tradizionale testo di terracotta.



## Mais di Veppo

Famiglia	Poaceae
Genere	Zea
Specie	Zea Mays
Varietà	Mais di Veppo

Località	Veppo di Rocchetta di Vara
Altezza	450 metri s.l.m.
Latitudine	44°15'28.7"N
Longitudine	9°47'14.33"E

Codice accessione	ITA0371425 (Crea Bergamo)	
COLLEZIONE <i>ex situ</i>	SI	
COLLEZIONE <i>IN VITRO</i>		NO

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

La Fagiolana di Torza è una varietà locale di fagiolo coccineo, più comunemente noto come fagiolo di Spagna, che si coltiva nell'alta Val di Vara nella località di Torza all'interno del comune di Maissana (altezza 392 m, latitudine 44°17'58"N, longitudine 9°33'49"E). Negli ultimi decenni questo fagiolo viene coltivato e mantenuto presso poche aziende agricole.

## CENNI STORICI

Con il termine di Fagiolana si intende il fagiolo coccineo o di Spagna, una specie di fagiolo rampicante affine, ma geneticamente distinta dal fagiolo come comunemente si intende. Questa specie a seme grande, nei secoli scorsi ha trovato fortuna e diffusione nel territorio italiano principalmente nelle zone di collina o di prima montagna perché necessita di temperature miti durante la fioritura e di buona disponibilità idrica durante il suo sviluppo. Numerose varietà locali di fagioli di Spagna sono rinvenibili nel Nord e nel Centro Italia, dal Piemonte alla Lombardia, dal Veneto all'Emilia-Romagna, fino alle Marche e all'Umbria. In Italia, che insieme alla penisola iberica rappresenta il secondo centro di differenziazione di questa specie, è un chiaro esempio di Neglected and Underutilised Crop (NUC), ovvero una coltura agricola dimenticata che nei secoli passati aveva avuto grande fortuna ma che oggi ha perso gran parte della sua importanza e diffusione. Il termine Fagiolana poi non è esclusivamente associabile alla Liguria, vi sono varietà locali in Piemonte (ad esempio la Fagiolana della Val Borbera in provincia di Alessandria) e in Lombardia si usa il termine di Fasulana. La Fagiolana di Torza (comune di Maissana, SP) rientra perfettamente in questa storia di specie coltivate in zone marginali di collina e che nel corso dei decenni hanno perso importanza e diffusione. È stata inserita nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Liguria e nel Duemila è stata oggetto di uno specifico progetto, finanziato dalla Provincia della Spezia e dedicato alle varietà agricole a rischio di estinzione. Per alcuni anni ha operato una Comunità del Cibo Slow Food volta alla promozione di questo legume, comunità successivamente disciolta. Secondo le testimonianze raccolte presso gli anziani del luogo questo legume fu introdotto da parte di alcuni emigranti rientrati dall'America latina e nell'area di Torza è coltivata da oltre due secoli.

Nella prima settimana di ottobre aveva luogo a Torza una sagra dedicata a questo legume. Costituisce la base di piatti poveri

della tradizione locale; ottimo con lo stoccafisso al quale bene si associa. La riduzione delle superfici interessate a questo legume ha stimolato un progetto di recupero, di caratterizzazione e di valorizzazione, che ha coinvolto gli agricoltori locali e il Centro di Ricerca Cerealicoltura e Culture Industriali (CREA-CI) di Bologna.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La Fagiolana di Torza, a seme bianco, predilige i terreni vicini ai corsi d'acqua per garantire un costante apporto idrico e un'irrigazione almeno settimanale. La semina è a postarelle, nelle buche vengono riposti tre o quattro semi che poi crescono associandosi a lunghe pertiche di legno di castagno, alte anche oltre 4-5 metri, e che ne sostengono la notevole crescita in altezza.

## FIORE

Il fiore è quello tipico delle Leguminose, con stendardo, ali e carena di colore bianco intenso, e con i fiori riuniti su infiorescenze a grappolo grandi anche oltre 20 cm, capaci di attirare un buon numero di insetti impollinatori, in particolare l'ape legnaiola che facilmente si riscontra durante l'epoca di fioritura.

## FOGLIA

Le foglie sono ovate-astate, di colore verde-verde scuro e possono raggiungere anche grandi dimensioni.

## LEGUME/SEME

Il baccello è di medie dimensioni, e anche il seme, per essere un fagiolo di Spagna, ha dimensione e peso medi (da 2-2,5 cm x 1-1,5 cm). Presenta un tegumento di colore bianco e a maturazione cerosa è morbido e con talvolta leggerissime striature marroni. La fioritura è continua e così la maturazione dei baccelli sulla pianta, tanto da avere raccolte ripetute durante l'estate.

## CICLO COLTURALE

È una pianta mediamente rustica, che necessita di una buona preparazione del letto di semina e di cure colturali iniziali, che interessano soprattutto la fase di impianto dei pali di castagno. La semina tradizionalmente aveva luogo dopo il 26 maggio ricorrenza della Madonna di Caravaggio e la raccolta è continua durante il periodo estivo. Viene coltivata su campi che si avvantaggiano dell'acqua del torrente Torza e dei ruscelli che raggiungono il fiume Vara. Durante il suo sviluppo può risentire delle

alte temperature estive che a causa dei cambiamenti climatici interferiscono sempre più il ciclo di crescita e di maturazione, provocando cascola fiorali, aborto dei piccoli legumi, blocco della fioritura. La coltivazione non richiede particolari interventi agronomici, tranne la pulizia iniziale dalle malerbe per la competizione delle specie infestanti.

## MATURAZIONE/RACCOLTA

La fioritura della Fagiolana è prolungata durante l'estate, i baccelli maturano a scalare, di conseguenza le fagiolane vengono raccolte continuamente durante i mesi estivi, sia a maturazione cerosa che secca.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Raccolto sia fresco che secco, si conserva nel tempo.

## CRITICITÀ

Nel corso degli ultimi 20 anni si è osservata una riduzione degli agricoltori che coltivano questa varietà locale. La produzione di nicchia, limitata ad un ristretto areale, ha portato ad un programma di recupero e caratterizzazione di questa leguminosa in accordo con il Centro di Ricerca Cerealicoltura e Culture Industriali (CREA-CI) di Bologna. Per una sua completa tutela è stato inserito nella Banca del Germoplasma del CREA e dotato di suo specifico codice DOI (Digital Object Identifier) che lo identifica e lo tutela tra le migliaia di accessioni di leguminose conservate.



## Fagiolana di Torza

Famiglia	Fabaceae
Genere	Phaseolus
Specie	Phaseolus coccineus L.
Varietà	Fagiolana di Torza

Località	Torza (Maissana, SP)
Altezza	392 mlm
Latitudine	44° 17' 58" N
Longitudine	9° 33' 49" E

Codice accessione	10.18730/1PHA1V
COLLEZIONE <i>ex situ</i>	SI (4°C e -25°C)
CONTENUTO in PROTEINE % Sostanza Secca	26,7%

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

La coltivazione di questo piccolo legume è circoscritta al territorio di L'Ago, piccolo borgo del Comune di Borghetto di Vara in Val di Vara (altezza 351 m slm, latitudine 44°13'42"N, longitudine 9°40'32"E), dove è coltivato in modo residuale in consociazione con il Pisello nero. La sua sopravvivenza si deve ad alcuni residenti hobbisti. In accordo con la comunità locale alcune piccole aziende agricole della Val di Vara coltivano questa varietà.

## CENNI STORICI

La presenza di un legume che accompagna la coltivazione del più noto Pisello nero è documentata oralmente dagli anziani di L'Ago che hanno preservato la scomparsa di questo fagiolino. Fino a pochi anni fa non erano chiare le modalità di coltivazione né la resa di questo legume così strettamente collegato nelle fasi di coltivazione alla Pesella e nelle successive trasformazioni ad uso alimentare. Altresì, negli ultimi decenni è stata osservata una drastica riduzione della produzione delle due varietà locali, dovute sia ai profondi mutamenti meteorologici che alla sensibile riduzione del numero delle persone interessate alla loro coltivazione. Per questo motivo si è intervenuti con un progetto di recupero, di caratterizzazione e di valorizzazione, che ha visto coinvolti agricoltori locali e il Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali (CREA-CI) di Bologna.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pianta presenta i caratteri morfologici di un fagiolo poco migliorato dal punto agronomico. Ha habitus di crescita rampicante, necessita di tutori per la crescita e non è particolarmente vigorosa nel suo sviluppo. Destinata alla consociazione con il Pisello nero, se allevata nelle migliori condizioni di pianura può oltrepassare i 250 cm in altezza, mentre accompagna senza problemi l'accrescimento della Pesella nei terreni della collina della Val di Vara.

## FOGLIE

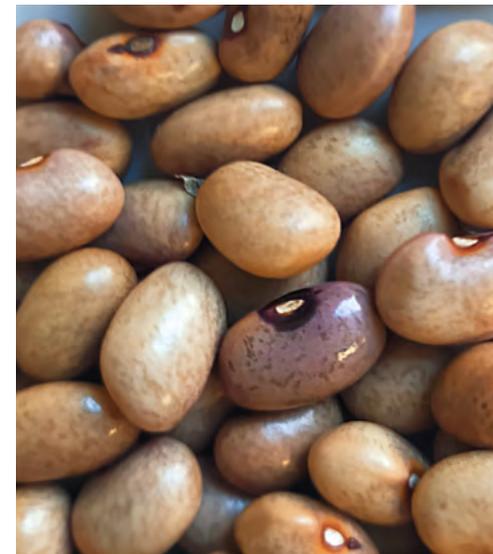
Le foglie sono mediamente grandi, di forma ovata leggermente astata, verdi, con nervature e piccioli verdi. Si sviluppano uniformemente su tutto il fronte di crescita; in caso di eccessive piogge tardive le piante tendono a proseguire il ciclo di crescita riempiendo la parte vegetativa più alta.

## FIORE

Il fiore è bianco, autogamo, di piccole dimensioni, con stendardo piccolo, carena generalmente ricurva, ali viceversa ben distinte, raccolto in piccole infiorescenze non molto numerose sul fusto della pianta.

## LEGUME E SEME

Il baccello non è molto grande, in media 8 cm, dritto, con apice mucronato dritto nella parte distale. Di forma non uniforme, contiene mediamente pochi semi (4-5) di piccola media dimensione (1,2-1,5 cm di lunghezza) e che a maturazione manifestano colore non uniforme: da cuoio a tortora a buccia di patata, e comunque sempre leggermente screziati/macchiati con un fondo marmorizzato color terra. Il bianco sempre distinto con margine scuro bruno/arancione.



## CICLO COLTURALE

Come il Pisello nero è una pianta mediamente rustica, adatta ai terreni collinari anche marginali.

Essendo macroterma non è resistente al freddo e in consociazione deve essere seminata a metà-tarda primavera. Ha un ciclo di sviluppo di circa 120 giorni.

Le radici sono facilmente colonizzabili dai rizobi azoto-fissatori, in grado di contribuire tramite l'azoto atmosferico alla nutrizione minerale della pianta, carattere che dimostra ancor di più la sua sostenibilità.

La coltivazione non richiede particolari interventi agronomici, tranne la pulizia delle interfile per la competizione delle specie infestanti.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

La maturazione non è omogenea, la sua fioritura è prolungata e conseguentemente i baccelli maturano a scalare, la parte vegetativa è preponderante rispetto a quella produttiva nella pianta e la raccolta è fondamentalmente scarsa in termini quantitativi.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Il fagiolino de L'Ago ha un seme che da secco è perfettamente conservabile e viene generalmente utilizzato per la preparazione della tradizionale zuppa di Ognissanti insieme al Pisello nero e ad altri legumi.

## CRITICITÀ

La produzione di nicchia, limitata ad un ristretto areale, ha portato allo sviluppo di un programma di recupero di questa leguminosa in accordo con il Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali (CREA-CI) di Bologna.

Un aspetto di forte criticità, oltre ad una scarsa resistenza agli stress biotici, è rappresentato dall'esiguo numero di produttori; negli ultimi decenni, infatti, il seme è stato conservato grazie alla sensibilità di un gruppo di anziani hobbisti del paese. Per una sua completa tutela è stato inserito nella Banca del Germoplasma del CREA e dotato di suo specifico codice DOI (Digital Object Identifier) che lo identifica e lo specifica tra le migliaia di accessioni di leguminose conservate.

## Fagiolino di L'Ago

Famiglia	Fabaceae
Genere	Phaseolus
Specie	Phaseolus vulgaris L.
Varietà	Fagiolino di L'Ago

Località	L'Ago (Borghetto di Val di Vara, SP)
Altezza	351 m
Latitudine	44°13'42"N
Longitudine	9°40'32"E

Codice accessione	DOI 10.18730/1PFBWU
COLLEZIONE <i>ex situ</i>	SI (4°C e -25°C)
CONTENUTO in PROTEINE % Sostanza Secca	30,8

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

È coltivata nel territorio di Pignona ed aree limitrofe del Comune di Sesta Godano su terreni di mezza montagna, anche se leggermente calcarei, privi di ristagno idrico. Oltre a Pignona è diffusa nelle frazioni di Godano, Calabria e Scogna.

## CENNI STORICI

Questa varietà di cipolla è coltivata nello specifico areale del Comune di Sesta Godano in Alta Val di Vara fin dall'Ottocento secondo quanto testimoniato dagli anziani del luogo.

È associata spesso alla cipolla di Treschietto, coltivata nel comune di Bagnone in Lunigiana ritenendo che sia stata portata da questo territorio attraverso i commerci fra le comunità della montagna dell'Appennino.

Peraltro la varietà di Pignona differisce per alcune caratteristiche pur avendo in comune con l'altra il sapore dolce.

A partire dagli anni Duemila la Provincia della Spezia ha avviato un progetto per la valorizzazione di questo orticolo del quale il Comune di Sesta Godano ha registrato apposito marchio di tutela con l'organizzazione altresì di una specifica sagra nel periodo estivo.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Si presenta di colore rosaceo, da cui il nome, arrivando anche ad un chilo di peso. Ha forma schiacciata, sapore dolce e delicato, buona pezzatura e produttività.

Rispetto alla cipolla di Treschietto che presenta all'esterno un colore rosso rubino questa cultivar si caratterizza per una copertura rosa, da cui il nome, con pellicola molto sottile.

## BULBOE FOGLIE

Presenta un ciclo vegeto-produttivo biennale.

Si sviluppa al primo anno formando le foglie e ingrossando il bulbo.

La fioritura arriva dopo un periodo di dormienza nella primavera del secondo anno. Il bulbo ha dimensioni medio-grandi tipiche delle piante erbacee appartenenti alla famiglia delle Liliaceae, forma sferica ed è formato da strati carnosi sovrapposti ricoperti da tuniche sottili dal colore rosaceo.

Le foglie hanno colore verde, internamente cave.



## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Questa cipolla è consumata unicamente fresca. È usata normalmente a crudo in insalata ma è ottima al forno o fritta, tagliata a fette e passata in pastella. Il seme è recuperato da alcune cipolle lasciate sul terreno e utilizzato nell'annata successiva.

## CRITICITÀ

Questa varietà di cipolla è stata mantenuta in produzione grazie ad alcuni anziani di Pignona che hanno fatto sì che sopravvivesse. Oggi, grazie ad alcune piccole aziende agricole del territorio di Sesta Godano, la produzione risulta implementata e la coltivazione ha raggiunto livelli soddisfacenti.



## SEMINA

La messa a dimora dei semi avviene da fine luglio a metà agosto mentre le piantine ottenute si trapiantano da settembre a novembre. La semina avviene suddividendo il fondo in strisce in pieno campo, coprendo i semi, che devono essere leggermente interrati, e battendo lievemente il terreno. Le strisce sono coperte con materiale vegetale (es. felci) che mantiene l'umidità del terreno e fa sì che il seme non vada soggetto a bruciature. La copertura va successivamente rimossa per facilitarne la crescita.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

La maturazione ha luogo a fine primavera con raccolta a inizio estate che può protrarsi fino alla fine di agosto.



## Cipolla Rosa di Pignona

Famiglia	Amaryllidaceae
Genere	Allium
Specie	Allium Cepa
Varietà	Rosa di Pignona

Località	Pignona ( Sesta Godano )
Altezza	500 m s.lo.m.
Latitudine	44°18'50.52"N
Longitudine	9°42'00.02"E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Questa varietà è presente nei Comuni dell'Alta Val di Vara ed in particolare a Varese Ligure.

## CENNI STORICI

Inserita nel PAT della Regione Liguria è documentata fin dal Novecento nel territorio dell'Alta Val di Vara. È stata oggetto di studi da parte della Scuola S. Anna di Pisa fra il 2004 e il 2005 nell'ambito di un progetto sostenuto dalla Provincia della Spezia. La varietà risulta inserita nel campo catalogo dell'ex orto botanico di Sesta Godano.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pianta si presenta di media vigoria, con un habitus mediamente espanso e buona resistenza agli agenti patogeni.

## FIORE E FOGLIA

Il fiore è bianco con sfumature rosa molto marcate, accentuate lungo i bordi. I petali sono larghi e raggiera. La fioritura avviene esclusivamente su lamburde più o meno giovani. Le foglie sono di forma tonda con colore verde chiaro.



## Melo Belfiore

Famiglia	Rosaceae
Genere	Malus
Specie	Malus domestica
Varietà	Belfiore

Località	Carro Loc. Oratorio
Altezza	410 m
Latitudine	44° 16' 22.41" N
Longitudine	9° 36' 16.09" E

COLLEZIONE <i>in vivo</i>	SI
---------------------------	----

## FRUTTO

Il frutto ha pezzatura media suscettibile di aumento della dimensione con una azione di diradamento manuale. L'epidermide è di color giallo con lieve rugginosità in prossimità della cavità calicina. La parte di frutto più esposta al sole presenta un sovracoloro rosso-arancio nella parte superiore limitato ad una piccola porzione. Si segnala, oltre ad un buon I.P., un bilanciato sapore agrodolce. La polpa ha colore bianco e scarsa acidità.



## CICLO CULTURALE

Il melo Belfiore presenta uno sviluppo regolare nelle diverse fasi di crescita e produzione. Risultando abbastanza resistente agli agenti patogeni è da considerare fra le cultivar più interessanti da riprodurre e moltiplicare.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

La maturazione avviene nella prima quindicina di ottobre ed i frutti sono dotati di una buona conservabilità.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

L'utilizzazione del frutto è legata quasi esclusivamente al consumo fresco.

## CRITICITÀ

Al pari di altre varietà di melo presenti in Val di Vara il melo Belfiore è a rischio di estinzione. Necessita conseguentemente una azione di propagazione della pianta.

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Questo melo è stato rinvenuto in Comune di Beverino nel territorio della Bassa Val di Vara in un terreno dell'allora azienda agricola Casa Villara situato in località Castagnarossa.

## CENNI STORICI

Questa varietà, studiata dalla Scuola superiore Sant'Anna di Pisa nell'ambito di un progetto finanziato dalla provincia della Spezia e realizzato fra il 2004 e il 2005, prende nome da Beverino, comune dove è stata rinvenuta non essendo noto il nome della cultivar. Il terreno, già di proprietà della famiglia Borachia di Beverino, proprietaria nel Novecento di

numerosi appezzamenti agricoli, è stato successivamente acquistato, con realizzazione di una azienda agricola biologica, dalla signora Giovanna Simonelli che ha provveduto a segnalare ai ricercatori questa varietà presente in modo residuale nella località Castagnarossa.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Il portamento dell'albero è semi-espanso. Il fusto si presenta non eccessivamente alto con rami ben sviluppati che conferiscono alla pianta il tipico aspetto ad ombrello.

## FIORE E FOGLIA

Le foglie hanno colore verde scuro e sono di forma allungata. Il fiore si presenta con grandi petali dal colore rosa tenue.

## FRUTTO

Il frutto, portato esclusivamente su lamburde, presenta una pezzatura medio-piccola ed è leggermente schiacciato. Ha comunque un discreto I.P. che gli conferisce una buona consistenza. L'epidermide è di color marroncino crema e sono presenti vistose lenticelle. La polpa giallognola si presenta dura e di sapore lievemente dolce.

## CICLO COLTURALE

Rispetto ad altre varietà la Beverino ha un ciclo regolare ma più breve che si conclude prima della fine dell'anno. Nulla toglie in ogni caso alla qualità di questa cultivar poco conosciuta e con una buona produzione.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

Si tratta di una varietà tardiva con maturazione fra ottobre e novembre e raccolta in quest'ultimo mese.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Il frutto, anche se non è dotato di grandi caratteristiche organolettiche è utilizzato per il consumo fresco e presenta un buon grado di conservabilità in quanto può arrivare fino all'inverno.

## CRITICITÀ

Grazie al progetto della Scuola superiore Sant'Anna di Pisa è stato possibile salvare la varietà che si conserva attualmente in pochi esemplari al di fuori dal comune di Beverino. Necessita al riguardo una azione di attenta propagazione per evitarne la scomparsa.



## Melo Beverino

Famiglia	Rosaceae
Genere	Malus
Specie	Malus Domestica
Varietà	Beverino

Località	Carro Loc. Oratorio
Altezza	410 m
Latitudine	44° 16' 22.41" N
Longitudine	9° 36' 16.09" E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

L'areale di coltivazione di questo melo è circoscritto al territorio della Val di Vara.

## CENNI STORICI

Il melo Pipin è fra le varietà più caratteristiche e note della Val di Vara, inserito nell'Atlante regionale dei prodotti tipici della Liguria.

Nel periodo 2004/2005 è stato oggetto di studio da parte della Scuola superiore Sant'Anna di Pisa nell'ambito di un progetto finanziato dalla provincia della Spezia.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pianta si presenta di media vigoria, con un portamento semi-espanso.



## Melo Pipin

Famiglia	Rosaceae
Genere	Malus
Specie	Malus Domestica
Varietà	Pipin

Località	Carro Loc. Oratorio
Altezza	410 m
Latitudine	44° 16' 22.41" N
Longitudine	9° 36' 16.09" E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

## FIORE E FOGLIA

Le foglie sono di grandi dimensioni, con lamina regolare e di colore verde scuro. I fiori bianchi sono portati regolarmente sia su lamburde giovani sia su formazioni più invecchiate.

La corolla è rosacea e presenta una buona attrattività per gli insetti pronubi.

## FRUTTO

Frutto di pezzatura piccola, gustoso, con colore della epidermide verde chiaro.

La forma è tonda leggermente schiacciata. il colore della buccia è giallo chiaro con presenza di rugginosità, la polpa è croccante e succosa con una buona consistenza

## CICLO CULTURALE

Il melo Pipin, in virtù delle caratteristiche che ne fanno un cultivar di buon interesse sotto i diversi profili, ha uno sviluppo regolare con buona fruttificazione collocata nel periodo autunnale.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

La maturazione ha luogo agli inizi di ottobre con raccolta a partire dalla metà del mese.

Il frutto è caratterizzato da una discreta conservabilità.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

In considerazione del sapore gradevole questa varietà viene conservata e utilizzata fresca, adatta ottimamente per la trasformazione.

È consumata entro la metà di novembre.

## CRITICITÀ

Al pari delle altre varietà di melo riconducibili al territorio della Val di Vara anche il Pipin abbisogna di essere moltiplicato e mantenuto in produzione.

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Varietà storicamente presente in Val di Vara in Comune di Varese Ligure, documentata nell'area attorno al passo delle Cento Croci, ma da qui progressivamente diffusi nelle zone di media montagna della Val di Vara.



## Melo Stolla

Famiglia	Rosaceae
Genere	Malus
Specie	Malus Domestica
Varietà	Stolla

Località	Carro Loc. Oratorio
Altezza	410 m
Latitudine	44° 16' 22.41" N
Longitudine	9° 36' 16.09" E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

## CENNI STORICI

Gli studiosi sono concordi nel ritenere che l'originaria area di sviluppo sia quella attorno al passo delle Cento Croci in Comune di Varese ligure al confine con la provincia di Parma, successivamente diffusi in altre zone del territorio comunale ad iniziare dalla frazione di Valletti. La mela Stolla ha popolato in epoca recente ampie parti dell'Alta Val di Vara. Appartenente alla grande famiglia delle mele renette si sarebbe poi differenziata ed evoluta fino a diventare una varietà a se. A giusta ragione è considerato un pomo di montagna, inserito nel PAT della regione Liguria.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Pianta di particolare vigore assume nel corso della maturità grandi dimensioni. Il portamento è semieretto, anche in presenza di molti frutti. È varietà resistente ai climi freddi delle aree interne della Val di Vara.

## FIORE E FOGLIA

Le foglie sono coriacee e poco lucenti, di colore verde intenso mentre il fiore assume caratteri rosacei.



## FRUTTO

Il frutto è piccolo a forma schiacciata anch'esso verde nell'aspetto. La pezzatura ridotta, mantenuta anche in caso di diradamento, suggerisce una caratteristica comunque genetica. La polpa è croccante, succosa e leggermente acidula. La Stolla è soggetta alla cascola precoce.

## CICLO COLTURALE

La struttura solida di questa varietà e l'adattamento al clima, che ne hanno fatto una caratteristica, fanno sì che il ciclo colturale si sviluppi nel corso dei mesi con regolarità con una conservazione del frutto fino agli inizi della primavera successiva.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

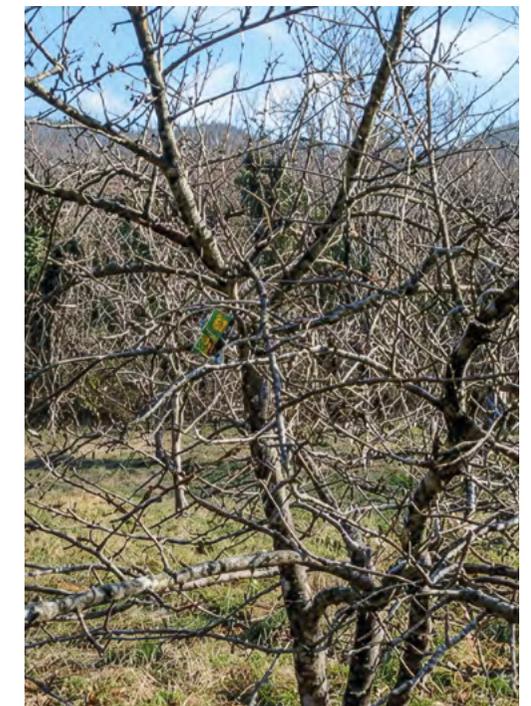
Fra fine settembre e primi di ottobre

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

il frutto si conserva per qualche mese ed è adatto per il consumo fresco oltre che per la preparazione di confetture.

## CRITICITÀ

Per quanto la presenza di questa varietà sia documentata in diverse aziende agricole dell'alta Val di Vara si pone il problema del suo mantenimento e radicamento in funzione della possibile e auspicabile valorizzazione economica del frutto.



# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Varietà locale presente nell'area dell'Alta Val di Vara ed in particolare nei Comuni di Sesta Godano, Maissana e Varese Ligure.

## CENNI STORICI

Si tratta di una varietà storicamente presente in Alta Val di Vara dove era in passato largamente diffusa. L'abbandono delle aree collinari e montane conseguenza dell'esodo verso i centri urbani nel corso del Novecento ne ha compromesso per fortuna solo in parte la presenza con un recupero di numerosi esemplari grazie alle qualità organolettiche del suo frutto.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Pianta molto vigorosa e produttiva con habitus eretto che ne rappresenta una caratteristica. Ha grande adattabilità.

## FIORE E FOGLIA

la fioritura è tardiva ed avviene ad aprile inoltrato. Il fiore ha aspetto grazioso con petali ordinati di color bianco con sfumature rosa, le foglie sono di grandi dimensioni con lamina molto espansa e colore verde scuro.



## Melo Fossa

Famiglia	Rosaceae
Genere	Malus
Specie	Malus Domestica
Varietà	Fossa

Località	Carro Loc. Oratorio
Altezza	410 m
Latitudine	44° 16' 22.41" N
Longitudine	9° 36' 16.09" E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

## FRUTTO

Il frutto è di pezzatura medio-grande, a causa anche della spiccata produttività, tondeggiante e leggermente allungato. Presenta un picciolo piuttosto lungo. la buccia è liscia e spessa, di color verde chiaro con presenza nella parte superiore di una particolare colorazione arancio con minuscole punteggiature chiare che la rendono ben riconoscibile. La polpa è croccante e soda, leggermente acidula.

## CICLO COLTURALE

Il ciclo colturale, molto regolare, è caratterizzato, come evidenziato sopra, da una fioritura ritardata rispetto ad altre varietà compensata dalla progressiva crescita del frutto che può essere raccolto già ad inizio autunno.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

Raccolta fra fine mesi di settembre ed inizi di ottobre con frutto dotato di una discreta conservabilità.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Adatto per il consumo fresco e la realizzazione in particolare di confetture e succhi.

## CRITICITÀ

Pur risultando attualmente fra le varietà a minor rischio di estinzione abbisogna di una azione di recupero con reimpianto di nuovi esemplari.

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Questa varietà, pur ricompresa nella grande famiglia della Russenente ligure, inserita nel PAT della Regione, presenta alcune particolarità significative con un areale limitato, in modo del tutto residuale, alla parte montana del Comune di Varese Ligure e più precisamente al territorio della frazione di Valletti. Ulteriori indagini sul campo potranno aiutare a ridefinire l'attuale areale tenuto conto che gli anziani del luogo parlano di una cultivar diffusa nel Novecento in virtù della prolungata durata di conservazione del frutto.

## CENNI STORICI

Varietà residuale che pur appartenendo alla grande famiglia della russenente ligure presenta caratteristiche specifiche. Lo studioso Lepoldo Tommasi nella sua grande raccolta sui meli italiani la colloca in una autonoma scheda con areale ristretto al borgo di Valletti in Comune di Varese Ligure e aree limitrofe. Siamo nell'area pedemontana divisa dalla vicina Val Graveglia, in provincia di Genova, dal piccolo sistema montuoso di Verruga e Porcile.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero vigoroso con portamento semi espanso. La pianta raggiunge grandi dimensioni.

## FIORE E FOGLIA

La foglia si presenta rotondeggiante, lucida e di colore verde tenue con peduncolo lungo. Il fiore, autocompatibile, presenta una corolla di colore rosa tenue con petali che gli conferiscono un particolare e grazioso aspetto.

## FRUTTO

Il frutto è medio piccolo, tondeggiante, con un corto picciolo.

Ricoperto da uno strato rugginoso di color nocciola con presenza di lenticelle, possiede una superficie gialla rugosa e non uniforme.

È mediamente dolce con acidità debole e polpa bianco-giallastra. Questa cultivar è soggetta alla cascola, caduta naturale del frutto nel periodo di pre-raccolta.



## CICLO COLTURALE

Questo melo, a motivo della sua buona resistenza alle variazioni climatiche, rappresenta un cultivar da preservare e valorizzare. Il ciclo colturale, rispetto ad altre varietà, si presenta abbastanza lungo fino al periodo primaverile dell'anno successivo.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

La raccolta ha luogo da metà ottobre con conservazione del frutto per sei mesi circa tale da favorire un utilizzo diversificato dello stesso.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Adatto al consumo fresco e alla realizzazione di confetture per quanto caratterizzato da un periodo di conservazione medio-lungo rispetto ad altre varietà. È altresì utilizzato dopo essere stato essiccato.

## CRITICITÀ

Il recupero e la valorizzazione di questa cultivar ha messo in evidenza l'esigenza di assicurare una presenza più ampia della stessa in ragione delle sue caratteristiche organolettiche e delle possibili ricadute economiche, sulla base delle osservazioni effettuate.



## Melo Rugginin

Famiglia	Rosaceae
Genere	Malus
Specie	Malus Domestica
Varietà	Rugginin

Località	Carro Loc. Oratorio
Altezza	410 m
Latitudine	44° 16' 22.41" N
Longitudine	9° 36' 16.09" E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Varietà locale presente in forma residuale nel Comune di Calice al Cornoviglio con particolare riguardo all'area montana di Villagrossa. Esiste una variante conosciuta come Rosi doppia di pezzatura più grande.

## CENNI STORICI

Al pari del Pometto del Prato questa varietà rappresenta un unicum nel territorio del Levante ligure. Emerge evidente come l'Alto Calicese sia un condensato di biodiversità dove, a motivo del lungo e prolungato abbandono, è possibile effettuare ulteriori approfondimenti per il recupero di altre varietà a rischio di estinzione.



## Melo Rosi

Famiglia	Rosaceae
Genere	Malus
Specie	Malus Domestica
Varietà	Rosi

Località	Carro Loc. Oratorio
Altezza	410 m
Latitudine	44° 16' 22.41" N
Longitudine	9° 36' 16.09" E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----



## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Albero molto vigoroso con foglie tonde e larghe di color verde tenue senza striatura particolare. Il frutto ha pezzatura media con buccia verde gialla che a maturazione si presenta nella parte inferiore di colore rosso intenso.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

Questa varietà è raccolta a ottobre.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Si conserva bene fino alla primavera successiva anche se è adatta al consumo fresco.

## CRITICITÀ

Il ristretto areale di coltivazione e l'abbandono delle aree coltivate ha determinato nel tempo la riduzione della presenza di questo melo per quanto ancor oggi presente nell'Alto Calicese. Tutto questo ha comportato, parimenti a quanto avvenuto per il Pometto del Prato, numerose indagini sul campo per verificarne lo stato di salute e la possibile proliferazione. La collaborazione della popolazione è stata utilissima per individuare e isolare da un lato la varietà, dall'altro per evitarne la definitiva scomparsa.



# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Varietà locale presente in forma residuale in Comune di Calice al Cornoviglio nella località Molunghi dove è stata ritrovata in rari esemplari. Stante la situazione particolarmente critica è stato deciso di trasferire alcune marze su portainnesti messi a dimora in un campo catalogo a Carro per evitarne la perdita definitiva. Rispetto alla mela Rosi, anch'essa presente nell'Alto Calicese, la varietà Pometto del Prato è documentata in forma del tutto residuale per quanto presente nel catalogo del professor Leopoldo Tommasi dedicato alle antiche varietà.



## Melo Pometto del Prato

Famiglia	Rosaceae
Genere	Malus
Specie	Malus Domestica
Varietà	Pometto del Prato

Località	Carro Loc. Oratorio
Altezza	410 m
Latitudine	44° 16' 22.41" N
Longitudine	9° 36' 16.09" E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

## CENNI STORICI

Il territorio calicese, fino al 1923 ricompreso nella provincia di Massa - Carrara, risente da sempre del rapporto con la vicina Lunigiana con la quale frequenti erano gli scambi economici, culturali e umani. Calice rientrava nell'orbita politica dei marchesi Malaspina dello Spino Secco di Mulazzo. Le varietà arboree risentono del contatto con il comprensorio lunigianese con una presenza purtroppo residuale. In questo contesto rientra il Pometto del Prato localizzato nell'Alto Calicese limitatamente alla località Molunghi non lontana da S.Maria di Calice. Il ritrovamento di alcune piante in cattivo stato di conservazione di questa varietà è stato possibile grazie al contributo di alcuni anziani che conoscevano questa mela dal limitato valore nutrizionale tanto da essere destinata al consumo animale. Tale circostanza ha favorito la totale marginalizzazione del Pometto del Prato.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Pianta dotata di un buon vigore con portamento assurgente. Le branche presentano grandi dimensioni mentre le foglie sono compatte, tondeggianti con margine regolare. Fiori di

color rosa chiaro portati su corimbi pienamente fertili. Il frutto si presenta medio piccolo, tondeggiate, appiattito alle estremità con picciolo corto, dolce. La buccia è rugosa, di colore giallo verdastro, ricoperta da una ruggine. Per queste caratteristiche è conosciuta con il sinonimo di mela verde rugginosa. La polpa è soda e croccante e presenta una media acidità e succosità.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

Il frutto matura a fine settembre; quelli lasciati sulla pianta possono rimanere per lungo tempo.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Varietà resistente al freddo che tende a conservarsi a lungo.

## CRITICITÀ

A causa della rusticità e del ristretto areale di sviluppo questa varietà è andata soggetta nel tempo al progressivo abbandono e sostituita localmente dalle varietà Rosi e Manzo. Oggi è ridotta a pochi esemplari e conseguentemente si è ritenuto di intervenire per evitarne la definitiva scomparsa.

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Questa varietà è presente in Val di Vara e nelle aree di confine con la Val Petronio (provincia di Genova).

## CENNI STORICI

La musona, storicamente presente in Val di Vara, è inserita nel Pat della Regione Liguria per le sue particolari caratteristiche. Non va esclusa una parentela con la più conosciuta Musona emiliana documentata nel territorio parmense fin dal 1700. Quello della Val di Vara è un ecotipo locale con caratteristiche specifiche che sono annotate nella scheda.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pianta presenta una buona vigoria, con una chioma mediamente espansa, e ben si adatta ad ambienti morfologicamente diversi.

## FIORE E FOGLIA

Le foglie sono di notevoli dimensioni, di color verde intenso e molto coriacee. Il fiore è di color rosa tenue con una singolare raccolta a mazzolino di più esemplari..



## Melo Musona

Famiglia	Rosaceae
Genere	Malus
Specie	Malus Domestica
Varietà	Musona

Località	Carro Loc. Oratorio
Altezza	410 m
Latitudine	44° 16' 22.41" N
Longitudine	9° 36' 16.09" E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

## FRUTTO

Rispetto alla Musona emiliana ha pezzatura medio piccola a forma molto allungata. Il colore della epidermide si presenta rosso - arancio, con una colorazione di fondo gialla. È assente la rugginosità, acidità medio alta. La polpa ha tessitura leggermente farinosa.

## CICLO CULTURALE

Questa cultivar ben si adatta ai diversi ambienti con produttività piuttosto elevata ma con una notevole alternanza da una stagione all'altra a causa anzitutto delle condizioni climatiche.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

Raccolta fra fine ottobre e primi giorni di novembre.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Il frutto si conserva bene per qualche tempo ma è preferibile consumarlo fresco..

## CRITICITÀ

Questa varietà a rischio di estinzione necessita di una azione particolare di salvaguardia soprattutto per le peculiari caratteristiche morfologiche del frutto.



# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Varietà diffusa nelle aree collinari e montane della Val di Vara dove è andata nel tempo a soppiantare altri meli di minor vigore.

## CENNI STORICI

Il melo Manzo è a giusta ragione inserito fra le vecchie varietà della provincia spezzina con una presenza documentata nel territorio della Val di Vara dove predilige le aree medio-alte.

In alcune pubblicazioni è erroneamente indicato come varietà distinta dal Martelon che è semplicemente un sinonimo.

Grazie alle sue caratteristiche di grande adattamento alle diverse situazioni ambientali il Manzo è fra le varietà più resistenti.



## Melo Manzo

Famiglia	Rosaceae
Genere	Malus
Specie	Malus Domestica
Varietà	Manzo

Località	Carro Loc. Oratorio
Altezza	410 m
Latitudine	44° 16' 22.41" N
Longitudine	9° 36' 16.09" E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pianta si presenta con una elevata vigoria e portamento espanso.

Il fusto ha elevato diametro per supportare la grande massa della chioma.

Le foglie sono leggermente allungate e scarsamente tomentose. I fiori sono portati in gran numero su ogni tipo di lamburde.

Il frutto è grande, oblungo, di forma cilindrica con picciolo piuttosto lungo.

La polpa è croccante, dolce e profumata. Buccia dapprima verde, tendente al giallo verso la maturazione, rugginosa con piccole lenticelle brune.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

Questa cultivar è caratterizzata da una elevata produttività. La varietà è tardiva con maturazione verso la fine di ottobre.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Il frutto è adatto per il consumo fresco.

## CRITICITÀ

Questo melo, oggetto di studio da parte della Scuola superiore Sant'Anna di Pisa fra il 2004 e il 2005 per conto della Provincia della Spezia, è fra quelli di maggiore interesse per la qualità del prodotto e la possibile espansione delle aree attualmente presenti., con positive ricadute in termini economici.

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Varietà presente in Alta Val di Vara con particolare riguardo ai Comuni di Maissana e Varese Ligure nel cui territorio si trova il borgo di Cassego, situato sulla strada del passo del Bocco, sede del Museo contadino ideato dal parroco don Sandro Lagomarsini.

## CENNI STORICI

Varietà residuale poco conosciuta oggetto di ricerche da parte della Scuola superiore Sant'Anna di Pisa nell'ambito del progetto "Valorizzazione della Montagna spezzina" (anni 2004 e 2005). Si tratta di una mela un tempo molto diffusa nell'areale di origine ed attualmente ridotta a pochi esemplari.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pianta è mediamente vigorosa, slanciata e resistente alle variazioni climatiche, con branche bene espanse lateralmente.



## Melo Fi de Cassego

Famiglia	Rosaceae
Genere	Malus
Specie	Malus Domestica
Varietà	Fi de Cassego

Località	Carro Loc. Oratorio
Altezza	410 m
Latitudine	44° 16' 22.41" N
Longitudine	9° 36' 16.09" E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

## FIORE E FOGLIA

La foglia è grande ed espansa, di color verde intenso, con peduncolo piuttosto lungo. Talora sono presenti ticchiate.

## FRUTTO

Ha pezzatura media con sapore dolce acidulo e forma leggermente appiattita. L'epidermide presenta alla maturazione un colore verde giallo con sovracoloro rosso. Nella fase di sviluppo la colorazione verde risulta molto accentuata.

## CICLO COLTURALE

Trattasi di una cultivar abbastanza resistente ai fattori climatici. Sono stati riscontrati in alcuni esemplari fenomeni di ticchiatura presenti sulla superficie fogliare che tendono a rallentare lo sviluppo del frutto provocandone la caduta prematura.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

La maturazione avviene ai primi di ottobre con raccolta a metà dello stesso mese.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Ha sapore dolce leggermente acidulo e ben si presta per le caratteristiche al consumo fresco.

## CRITICITÀ

Questo melo è conservato oggi in pochi esemplari. Con il progetto è stato avviato un programma volto a moltiplicare la varietà per assicurarne la conservazione, tenuto conto dell'elevato rischio di estinzione.



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Presente in tutta la Val di Vara è la varietà più diffusa dopo la Caripinese e la prima fra le cultivar autoctone.

## CENNI STORICI

Conosciuta con diversi sinonimi è fra le varietà più importanti della Val di Vara. Inserita nel PAT della Regione Liguria è stata oggetto di indagine nel 2007 da parte della Scuola superiore Sant'Anna di Pisa su incarico della Provincia della Spezia con la realizzazione della pubblicazione "La castanicoltura in Val di Vara. Stato attuale e azioni per la sua valorizzazione".

Più recentemente, grazie al contributo della Associazione Castanicoltori del Levante ligure, è stato possibile implementarne la presenza pur a fronte delle criticità legate alle diverse patologie che interessano la pianta del castagno.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pianta si presenta non molto slanciata con tendenza all'allargamento dei rami e fusto eretto.

Nonostante questa apparente debolezza della varietà la Boiasca rappresenta una delle cultivar più interessanti, notevolmente resistente e con tendenza ad accrescimento rapido.



## FIORE/FOGLIA

Le foglie sono ovali e lanceolate di piccole dimensioni.

## FRUTTO

I ricci sono di ridotte dimensioni con i frutti che solitamente si presentano in numero di tre. Il colore è scuro.

## CICLO CULTURALE

Questa varietà presenta una produttività elevata. È caratterizzata da precocità nello sviluppo del frutto tale da risultare la prima fra le cultivar della Val di Vara. Relativamente al gusto non è però fra i migliori riscontrati. La Boiasca predilige i territori con altezza variante da 300 a 900 metri. Si adatta bene anche alle aree meno elevate e prossime al mare.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

La Boiasca è una varietà molto produttiva con andamento costante da un anno all'altro e discreta qualità del frutto. Questo giudizio è peraltro condizionato dalle condizioni cli-

matiche e dalla collocazione del castagneto e conseguentemente varia da zona a zona.

La maturazione del frutto ha luogo ai primi di ottobre. L'esame comparato delle piante presenti in Val di Vara ha evidenziato un rendimento elevato della produzione nella bassa Val di Vara con qualità modesta del prodotto anche a fronte di rese elevate.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

È adatta per il consumo fresco e per la realizzazione di farina. Viene utilizzata, stante la qualità modesta, per accrescere la quantità di farina prodotta. Il sapore è insipido.

## CRITICITÀ

Al pari delle altre varietà presenti in Val di Vara anche la Boiasca è sensibile in particolare al cancro corticale, al mal dell'inchiostro e al balanino che colpiscono circa un terzo degli esemplari presenti. Pur a fronte di tale situazione la Boiasca è fra le colture più resistenti.



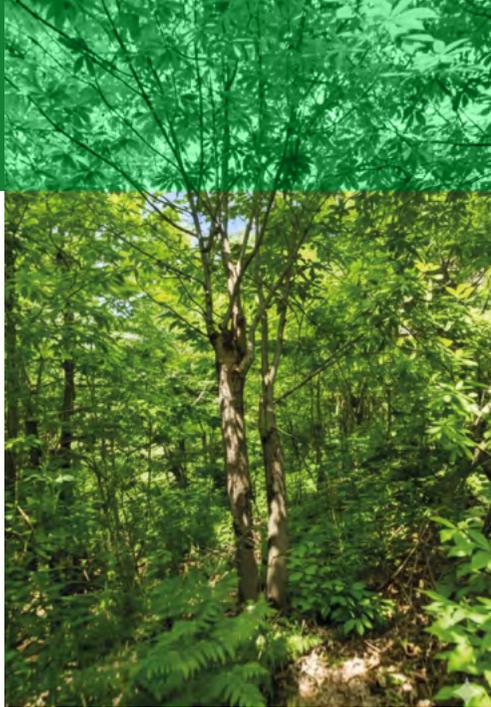
## Castagno Boiasca

Famiglia	Fagaceae
Genere	Castanea
Specie	Castanea Sativa
Varietà	Boiasca

Località	Carro - Loc. Sepponi (SP)
Altezza	430 mlm.
Latitudine	44°16'16.38"N
Longitudine	9°37'20.42"E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## Castagno Foglia Stretta

Famiglia	Fagaceae
Genere	Castanea
Specie	Castanea Sativa
Varietà	Foglia Stretta

Località	Carro - Loc. Sepponi (SP)
Altezza	430 mlm.
Latitudine	44°16'16.38"N
Longitudine	9°37'20.42"E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

### LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Presente in media e alta Val di Vara è fra le varietà meno conosciute e talora erroneamente associata alla Chiavarina. Si tratta di una cultivar nota nell'area dei comuni di Sesta Godano e Varese Ligure dove sono stati isolati alcuni esemplari.

### CENNI STORICI

La presenza di questa varietà è testimoniata dagli anziani dell'alta Val di Vara che l'Associazione Castanicoltori del Levante ligure ha intervistato agli inizi del Duemila. Ciò ha consentito l'individuazione e il recupero di questa varietà minore.

### CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pianta si sviluppa prevalentemente in altezza con il tronco eretto e dal portamento slanciato. I rami, in possesso di un solido impianto nella struttura portante, si caratterizzano per essere orientati verso l'alto.

### FIORE E FOGLIA

Le foglie, di colore verde intenso, si presentano strette e lunghe dando il nome alla varietà. Questa è una caratteristica peculiare che differenzia la Foglia Stretta dalle altre cultivar. La forma allungata è caratterizzata da un ingrossamento alla base della foglia che va via via riducendosi verso la parte apicale.

### FRUTTO

Ha colore marrone chiaro, di dimensioni piccole e tondeggianti, simile alla Chiavarina. Pur risultando di ottima qualità è attaccato facilmente dai parassiti del castagno.

### CICLO COLTURALE

Produttività della pianta ad anni alterni con un buon rendimento complessivo.

### MATURAZIONE E RACCOLTA

Matura e cade a metà ottobre con raccolta a fine mese.

### CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Questa varietà viene consumata fresca ed è ottima per le caldaroste.

### CRITICITÀ

Cultivar a rischio di estinzione soggetta come le altre varietà a patogeni, primo fra tutti, il balanino dal quale è facilmente parassitata.

L'Associazione Castanicoltori del Levante ligure ha avviato una azione di recupero dei pochi esemplari presenti con la crescita di nuovi impianti per evitare la definitiva scomparsa.



# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Nel 2020 il presidente dell'Associazione Castanicoltori del Levante ligure Maurizio Canessa ha scoperto un esemplare di questa varietà che si temeva estinta all'interno di un castagneto storico ad Airola in Comune di Sesta Godano. Un altro è attualmente presente in località Bardellone di Levante individuato da parte di Franco Andreoni, figura storica dei castanicoltori della provincia spezzina. Si tratta conseguentemente di un cultivar presente in forma del tutto residuale.

## CENNI STORICI

Sulla base delle testimonianze degli anziani dell'alta Val di Vara si aveva conoscenza da tempo della presenza di un marrone sul territorio. Le recenti ricerche condotte dalla Associazione Castanicoltori del Levante ligure ha portato alla scoperta di un esemplare ad Airola nel territorio di Sesta Godano che si va ad aggiungere alla pianta isolata diversi anni orsono nel territorio di Bardellone sul versante della Val di Vara.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Le caratteristiche della pianta e del frutto ricordano la Navona Nera con la quale la Marronera viene spesso confusa. Ha portamento slanciato anche nei giovani esemplari e sviluppo prevalentemente in altezza. È fra i cultivar della Val di Vara più resistenti pur a fronte della presenza marginale sul territorio.

## FIORE E FOGLIA

Le foglie sono di grandi dimensioni e conferiscono alla pianta un aspetto imponente.

Ben evidente e marcato il fiore maschile che si caratterizza per una ricca infiorescenza.



## FRUTTO

I ricci hanno dimensioni medio grandi con frutto marrone scuro di grosse dimensioni conosciuto come Marrone della Val di Vara. È vagamente striato con buona produttività. Il frutto, di qualità ottima, è molto simile nella forma alla Navona Nera con la quale è solitamente confuso.

## CICLO COLTURALE

La produttività è elevata ma ad anni alterni come rilevato da Franco Andreoni studiando l'esemplare presente a Bardellone di Levante.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

Il frutto maturo cade a terra a metà ottobre ed è raccolto a fine mese.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

La farina è di buona qualità e ottima per le ballotte. La Marronera è altresì adatta per il consumo fresco.

## CRITICITÀ

Stante la presenza di numerosi patogeni, primi fra tutti Mal dell'Inchiostro e Cancro corticale, e tenuto conto che ad oggi sono stati rinvenuti due esemplari l'Associazione Castanicoltori del Levante ligure ha avviato fin dal 2020 una azione costante di monitoraggio operando la moltiplicazione di alcuni giovani esemplari, in ciò favorita dall'essere questo cultivar abbastanza resistente alle malattie. La valutazione sui risultati raggiunti sarà possibile, tenuto conto delle caratteristiche della varietà, entro un paio di anni.



## Castagno Marronera

Famiglia	Fagaceae
Genere	Castanea
Specie	Castanea Sativa
Varietà	Marronera

Località	Carro - Loc. Sepponi (SP)
Altezza	430 mlm.
Latitudine	44°16'16.38"N
Longitudine	9°37'20.42"E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Presenza prevalente in Alta Val di Vara nelle aree più montane del territorio dove è ancora diffusa.

## CENNI STORICI

Antica varietà oggetto di studio da parte della Scuola superiore Sant'Anna di Pisa per conto della provincia della Spezia nell'ambito del progetto Mediterritage "Valorizzazione economica del patrimonio naturale e culturale delle Montagne mediterranee", sottoprogetto "Castagna" (anno 2007). Più recentemente l'Associazione Castanicoltori del Levante Ligure nell'ambito delle sue attività sul territorio ne ha curato la moltiplicazione. Una interessante particolarità è rappresentata dalla immunità al cinipide fra tutte le varietà presenti in Val di Vara.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Il fusto è sviluppato in altezza senza la presenza di curvature particolari, provvisto di numerosi rami. Il portamento è slanciato e da alla pianta un aspetto elegante.

## FIORE E FOGLIA

La foglia è tondeggianta e lanceolata di grandezza media. Un tempo veniva raccolta, essiccata ed usata come carta forno. Come rilevato in precedenza è stata accertata una grande resistenza all'attacco del cinipide da parte dell'Associazione Castanicoltori del Levante ligure che hanno operato una comparazione fra le diverse cultivar. Tale caratteristica è da ricondurre alla particolare resistenza della foglia in grado di respingere l'attacco del parassita.

## FRUTTO

Ha dimensioni medio-piccole di forma ovoidale, talvolta triangolare a spigolo vivo in taluni esemplari studiati. Nel riccio il numero varia da tre a sette. Si presenta non particolarmente dolce e di color marrone tale da essere considerato dal punto di vista qualitativo quasi insipido.

## CICLO CULTURALE

La produttività è elevata, costante e superiore alla varietà carpinese. La Boneivi era un tempo molto diffusa a motivo della produttività elevata e costante che garantiva una buona quantità di farina.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

La maturazione del frutto è precoce con raccolta ai primi di ottobre.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

È destinata al consumo fresco e indicata per le caldarroste. La farina ha una buona resa in termini di quantità ma non di qualità.

## CRITICITÀ

Un terzo dei frutti prodotti è soggetto alle principali patologie del castagno. È il caso del mal dell'inchiostro, del cancro corticale e del balanino che rischiano di ridurre la presenza a fronte dell'azione di moltiplicazione degli esemplari operata dalla Associazione Castanicoltori del Levante ligure.



## Castagno Boneivi

Famiglia	Fagaceae
Genere	Castanea
Specie	Castanea Sativa
Varietà	Boneivi

Località	Carro - Loc. Seponi (SP)
Altezza	430 mlm.
Latitudine	44°16'16.38"N
Longitudine	9°37'20.42"E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Varietà presente soprattutto nella parte centrale della Val di Vara, associata per caratteristiche alla Negrisola; è chiamata anche Saegretta.

## CENNI STORICI

Contrariamente alla denominazione questa varietà è caratteristica della Val di Vara. Nel 2007 è stata oggetto di studio nell'ambito del progetto Meditteritage "Valorizzazione economica del patrimonio naturale e culturale delle Montagne mediterranee" - sottoprogetto "Castagna" curato dalla Provincia della Spezia. La stessa grazie alla collaborazione della Scuola superiore Sant'Anna di Pisa ha realizzato la pubblicazione "La castanicoltura in Val di Vara. Stato attuale e azioni per la sua valorizzazione". Solo recentemente l'Associazione Castanicoltori del Levante Ligure ha ripreso lo studio delle varietà autoctone della Val di Vara compresa la Chiavarina per preservarle dalla scomparsa.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pianta si presenta molto resistente alle malattie, compatta e ben strutturata con sviluppo precoce dei fiori e del frutto che rappresentano una caratteristica peculiare di questa cultivar ridotta oggi a pochi esemplari.

## FIORE E FOGLIA

La foglia è abbastanza larga, di forma ellittica e di dimensioni maggiori rispetto ad altre varietà. È utilizzata nella preparazione del castagnaccio.

## FRUTTO

Il riccio presenta frutti di color marrone e dimensioni medio piccole, mediamente in numero di tre. La Chiavarina è considerata la qualità migliore in assoluto fra tutte le cultivar della Val di Vara.

## CICLO COLTURALE

La produttività è molto elevata a fronte di frutti piccoli se comparata a Marronera e Navona nera.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

La caduta del frutto è precoce, con produttività elevata e costante di poco successiva alla Boiasca con raccolta ai primi di ottobre.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

La Chiavarina è ottima per il consumo fresco, considerata la migliore in quanto a sapore. La farina è di qualità con una resa elevata. Consigliata per le caldarroste.

## CRITICITÀ

Come le altre varietà anche la Chiavarina soffre di alcune patologie importanti, prime fra tutte il cancro corticale, il mal dell'inchostro e il balanino, che colpiscono un terzo delle piante ancora presenti. Questa cultivar è a concreto rischio di estinzione con la necessità di proseguire il processo di proliferazione dei pochi esemplari attualmente censiti.



## CURIOSITÀ

Sulla base delle ricerche fatte dall'Associazione Castanicoltori del Levante ligure è emerso che le castagne di Chiavarina sono particolarmente apprezzate dalla fauna selvatica ed in particolare dai cinghiali.



## Castagno Chiavarina

Famiglia	Fagaceae
Genere	Castanea
Specie	Castanea Sativa
Varietà	Chiavarina

Località	Carro - Loc. Seponi (SP)
Altezza	430 mlm.
Latitudine	44°16'16.38"N
Longitudine	9°37'20.42"E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

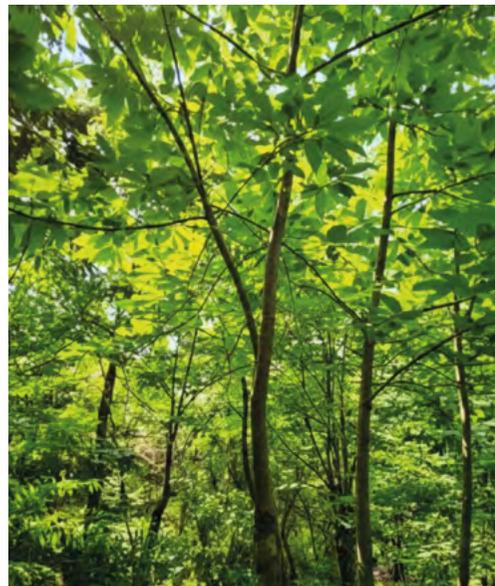
Questa varietà ha origine in alta Val di Vara con presenza anche nel vicino Comune di Zeri in Lunigiana dove si è diffusa. Il numero di esemplari presenti sul territorio ligure è limitato e circoscritto all'areale di Sesta Godano. Al di fuori questa cultivar è pressoché sconosciuta.

## CENNI STORICI

Il cultivar Fontanella è documentato fin dal Novecento grazie alle testimonianze degli anziani sia dell'alta Val di Vara che del territorio zerosco. Va precisato che le comunità delle due valli, pur appartenenti a regioni diverse ( Liguria e Toscana ), sono storicamente legate da usi e costumi arrivati in alcuni casi fino all'età moderna. Anche l'agricoltura è stata fortemente influenzata dai rapporti di vicinanza geografica e culturale delle comunità. La Fontanella è da considerare a giusta ragione una delle varietà più antiche della Val di Vara.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pianta ha forma slanciata sviluppandosi prevalentemente in altezza con produttività elevata ancorché di scarsa qualità. Presenta una buona resistenza al cancro corticale.



## FIORE E FOGLIA

La foglia è di medie dimensioni.

## FRUTTO

Di color marrone chiaro e dimensioni medio grandi..

## CICLO CULTURALE

La produttività si presenta elevata.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

Il frutto cade nella prima decade di ottobre con raccolta a fine mese.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Produttività costante di farina, di scarso pregio anche se quantitativamente rilevante

## CRITICITÀ

Come tutte le varietà studiate anche la Fontanella è sensibile ad alcuni agenti patogeni fra i quali è bene ricordare il mal dell'inchiostro e il balanino. È abbastanza resistente al cancro corticale. Pur non essendo fra i cultivar a rischio di estinzione immediata è indispensabile la sua propagazione e il mantenimento in situ per la particolare rilevanza storico - culturale che la varietà ha nel quadro della castanicoltura della Val di Vara.



## Castagno Fontanella

Famiglia	Fagaceae
Genere	Castanea
Specie	Castanea Sativa
Varietà	Fontanella

Località	Carro - Loc. Sepponi (SP)
Altezza	430 mlm.
Latitudine	44°16'16.38"N
Longitudine	9°37'20.42"E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## Castagno Navona Bianca

Famiglia	Fagaceae
Genere	Castanea
Specie	Castanea Sativa
Varietà	Navona Bianca

Località	Carro - Loc. Sepponi (SP)
Altezza	430 mlm.
Latitudine	44°16'16.38"N
Longitudine	9°37'20.42"E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

### LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Presente in prevalenza nella parte centrale della Val di Vara con discreto indice di sviluppo.

### CENNI STORICI

Questa varietà, fra le cultivar più note e conosciute della Val di Vara, dove è documentata da tempo secondo le testimonianze degli anziani, è stata oggetto di studio da parte della Scuola Superiore SAnna di Pisa per conto della Provincia della Spezia nel 2007 nell'ambito del progetto "Valorizzazione economica del Patrimonio naturale e culturale delle Montagne mediterranee", sottoprogetto "Castagna". Più recentemente l'Associazione Castanicoltori del Levante ligure ha avviato una azione volta alla moltiplicazione della varietà a causa della incidenza di numerose patologie.

### CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Il fusto si sviluppa in modo irregolare più in larghezza che in altezza con tronco particolarmente slanciato caratterizzato da una abbondante presenza di rami.

### FIORE E FOGLIA

La foglia è larga e leggermente lanceolata di medie dimensioni con colore verde intenso. I germogli si presentano più chiari della Navona Nera.

### FRUTTO

Il frutto ha colore marrone chiaro e dimensioni medio - piccole più ridotte della Navona Nera, con striature ben evidenti. I frutti per riccio sono mediamente in numero di tre, di buona qualità ma di difficile pulitura a causa delle caratteristiche dell'episperma.

### CICLO COLTURALE

La produttività della Navona Bianca non è costante e varia da anno ad anno.

### MATURAZIONE E RACCOLTA

Il frutto cade nella prima decade di ottobre con raccolta a fine mese.

### CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Questa castagna è ottima per il consumo fresco, adatta per caldarroste e per essere bollita.



### CRITICITÀ

Al pari di altre varietà anche la Navona Bianca soffre di numerose agenti patogeni, primi fra tutti cancro corticale, mal dell'inchiostro e balanino che interessano quasi un terzo dei frutti.



# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Diffusa in prevalenza nella media Val di Vara è talvolta confusa con la Marronera alla quale è associata erroneamente.

## CENNI STORICI

Considerata a lungo erroneamente come il Marrone della Val di Vara per le elevate dimensioni del frutto la Navona Nera era un tempo largamente diffusa sia per l'abbondanza del prodotto che per le dimensioni delle castagne.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Dopo approfondite analisi questa cultivar è stata isolata come varietà a se stante. La pianta si presenta slanciata e robusta con uno sviluppo radicale ben evidente.

## PIANTA, FOGLIA E FIORE

Il fusto si sviluppa più in altezza che in larghezza conferendo alla pianta un portamento lanciato, con un numero di rami ridotto. Il tronco è eretto e molto vigoroso. Alcune branche secondarie tendono a seccare mentre alla base sono frequenti fenomeni di ricrescita. La foglia si presenta lanceolata e stretta.

## FRUTTO

Il colore è marrone scuro con striature.

I frutti del riccio sono tre di dimensioni medio - grandi e con sapore buono

## CICLO COLTURALE

Produttività costante. Sono stati peraltro rilevati in alcune annate particolari picchi determinati dalle favorevoli condizioni climatiche.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

La caduta del riccio avviene di norma a ottobre con raccolta del frutto a fine mese.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

La Navona nera è adatta al consumo fresco e alla produzione di farina con redditività alta. È altresì apprezzata bollita. Le foglie erano un tempo fatte essiccare per la preparazione del castagnaccio.

## CRITICITÀ

Al pari delle altre varietà anche la Navona nera è affetta in particolare da cancro corticale, mal dell'inchiostro e balanino che colpiscono circa un terzo delle piante. Ciò nonostante è fra le cultivar che presentano una buona resistenza alle malattie.

## Castagno Navona Nera

Famiglia	Fagaceae
Genere	Castanea
Specie	Castanea Sativa
Varietà	Navona Nera

Località	Carro - Loc. Sepponi (SP)
Altezza	430 mlm.
Latitudine	44°16'16.38"N
Longitudine	9°37'20.42"E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----



# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

La varietà è presente nella media e alta Val di Vara per quanto in maniera residuale.

## CENNI STORICI

Questa varietà è fra le più rinomate e conosciute della Val di Vara per la buona qualità del frutto. Nel 2007 è stata oggetto di studio nell'ambito del progetto Meditteritage "Valorizzazione economica del patrimonio naturale e culturale delle Montagne mediterranee", sottoprogetto "Castagna" realizzato dalla Provincia della Spezia con riferimento specifico al territorio della Val di Vara. La varietà è inserita nella pubblicazione "La Castanicoltura in Val di Vara. Stato attuale e azioni per la sua valorizzazione" curata dalla Provincia della Spezia con consulenza scientifica della Scuola superiore Sant'Anna di Pisa. Gli studi sono stati ripresi recentemente dalla Associazione Castanicoltori del Levante ligure con l'intento di preservare dalla scomparsa tutte le varietà autoctone della valle e fra queste la Negrisola, un tempo molto apprezzata dai contadini per le sue qualità.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La varietà Negrisola ha buone qualità di adattamento anche se non ai livelli della Chiavarina.

Il fusto si sviluppa in altezza e la pianta si presenta slanciata e vigorosa.



## FIORE E FOGLIA

La foglia ha forma ellittica medio-grande, dentellata e di colore verde intenso.

È utilizzata in modo particolare come carta forno.

## FRUTTO

Di dimensioni medio piccole di color marrone presenta fino ad un massimo di cinque frutti per riccio.

La caratteristica è quella di possedere una cicatrice ilare di grandi dimensioni che rendono ben riconoscibile la Negrisola.

## CICLO CULTURALE

Questa varietà ha produttività elevata ed è associata per le caratteristiche alla Chiavarina con la quale ha in comune la qualità e resa del frutto.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

La caduta del frutto ha luogo a metà ottobre con raccolta a fine mese.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

La Negrisola è particolarmente indicata, per le sue ridotte dimensioni, per il consumo fresco ed in particolare per la preparazione di caldarroste.

## CRITICITÀ

Al pari delle altre varietà è sensibile, primi fra tutti, al cancro corticale, al mal dell'inchiostro e al balanino. Un terzo delle piante ne sono colpite. Allo stato attuale pochi sono gli esemplari conosciuti in Val di Vara e per tale motivo, in considerazione anche della qualità del prodotto, è indispensabile l'avvio di una campagna di ripopolamento di questa cultivar diversamente destinata in pochi anni a scomparire.



## Castagno Negrisola

Famiglia	Fagaceae
Genere	Castanea
Specie	Castanea Sativa
Varietà	Negrisola

Località	Carro - Loc. Sepponi (SP)
Altezza	430 mlm.
Latitudine	44°16'16.38"N
Longitudine	9°37'20.42"E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Questa varietà è originaria di Bardellone, località montana alle spalle di Levanto al confine con la Val di Vara ed è qui presente in modo residuale.

## CENNI STORICI

L'areale è ristretto, al pari del "Balle d'Ase", alla località Bardellone di Levanto, in territorio di media montagna. È presente solitamente sopra i cinquecento metri di altezza adattandosi alle condizioni climatiche dell'area. Scoperta da Franco Andreoni, figura storica dei castanicoltori del Levante ligure, è inserita nel PAT della Regione Liguria. La presenza di varietà a rischio di estinzione sia che si tratti di piante erbacee che legnose nel comprensorio di Bardellone è da legare alla storia ed al popolamento di questo territorio antichissimo abitato già in epoca pre romana. L'agricoltura e l'allevamento hanno rappresentato per le popolazioni del luogo fino al Novecento ragione di vita e sostentamento con un sostanziale isolamento rispetto alle comunità della costa. Sono state così preservate dalla popolazione locale varietà autoctone oggi in larga parte scomparse. Il lavoro che si sta operando a partire dal Duemila è quello di preservare le cultivar sopravvissute e moltiplicarle opportunamente.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Appartiene al gruppo dei susini europei, quindi contraddistinta da una particolare rusticità. La pianta generalmente è dotata di scarso vigore ed assume anche in fase adulta piccole dimensioni. Presenta comunque una buona e costante produttività,

probabilmente grazie alla autocompatibilità fiorale. Il tronco non è particolarmente sviluppato ma è comunque resistente e presenta notevoli ramificazioni. Nella fase di maturazione del frutto, la pianta assume una caratteristica forma espansa a causa del peso notevole dei frutti in accrescimento.

## FIORE E FOGLIA

La foglia si presenta tondeggiate con nervature ed assume un colore verde chiaro. Il peduncolo di attacco al ramo è moderatamente allungato.

## FRUTTO

Tondeggiate ed assottigliate nella parte apicale è così chiamata per la sua caratteristica forma con la presenza di una marcata nervatura in senso longitudinale. Ad avvenuta maturazione la colorazione passa da verde a gialla.

## CICLO CULTURALE

La produttività di questo susino è fortemente condizionata, come l'altra varietà conosciuta come Balle d'Ase, dalle variazio-

ni climatiche che interessano l'area posta a spartiacque fra la costa e l'entroterra della Val di Vara.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

Maturazione e raccolta avvengono in piena estate e vanno effettuate in modo tempestivo a causa della scarsa tenuta del frutto sulla pianta.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Il periodo di conservazione è breve con consumo fresco del frutto. Buona resa per confetture, possibile soltanto nelle stagioni caratterizzate da maggiore produzione.

## CRITICITÀ

Le variazioni climatiche e gli agenti patogeni hanno fortemente ridotto la presenza di questa cultivar della quale è in atto un processo di moltiplicazione degli esemplari rimasti per evitarne la definitiva scomparsa.



## Susino Fiaschetta

Famiglia	Rosaceae
Genere	Prunus
Specie	Prunus Domestica
Varietà	Fiaschetta

Località	Carro Loc. Oratorio
Altezza	410 m
Latitudine	44° 16' 22.41" N
Longitudine	9° 36' 16.09" E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----



# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA

La pianta ha dimensioni medio-piccole pur essendo presenti esemplari adulti, longevi e di buone dimensioni.

### FIORE E FOGLIA

La foglia è larga, di colore verde, leggermente lanceolata e con tessitura interna.

### FRUTTO

Si presenta, rispetto alla Fiaschetta, più tondeggiante (da cui il nome) ed è collegato al ramo attraverso un lungo peduncolo. Ha colore violaceo marcato a maturazione.

### CICLO CULTURALE

Al pari della Fiaschetta la crescita del frutto è fortemente condizionato da fattori climatici che incidono sullo sviluppo e la produzione.

### MATURAZIONE E RACCOLTA

La maturazione ha luogo nel periodo estivo quando il frutto assume il tipico colore violaceo che lo caratterizza.

### CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Il frutto è consumato fresco, e a causa della rapida e contemporanea maturazione può essere utilizzato per sciroppi e confetture.

### CRITICITÀ

Questo susino al pari del Fiaschetta è fortemente condizionato dalle variazioni climatiche e dai patogeni che, nelle piante molto vecchie, possono portare anche alla scomparsa degli esemplari. Necessita conseguentemente una azione di recupero delle marze, avviata recentemente, per assicurare la moltiplicazione delle piante ancora presenti.

### LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Varietà di susino tipico dell'area di Bardellone, sulle alture di Levanto, al confine con la Val di Vara, dove è presente in modo residuale al pari della Fiaschetta.

### CENNI STORICI

Inserito nel PAT della Regione Liguria ed indicato erroneamente come tipico della zona di Pignone (Area media Val di Vara) In effetti questo cultivar, al pari della Fiaschetta, ha un areale limitato al territorio di Bardellone, area montana del Comune di Levanto che divide la riviera dall'entroterra.

Si sviluppa bene sopra i cinquecento metri non abbisognando di particolari cure in quanto si adatta con facilità al terreno.

Questo susino è stato segnalato alla Regione Liguria da Franco Andreoni di Levanto, figura storica dei Castanicoltori del Levante ligure.

### CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

Appartiene al filone dei susini europei, caratterizzati da una buona rusticità e da una più lenta messa a frutto rispetto a quelli di origine cino-giapponese.

Si tratta di una varietà, come la Fiaschetta, ben si adattabile ai terreni aspri, calcarei e di media montagna.

Presenta una spiccata resistenza alle principali avversità fitopatologiche ed è pertanto consigliabile nel settore biologico.



## Susino Balle d'Ase

Famiglia	Rosaceae
Genere	Prunus
Specie	Prunus Domestica
Varietà	Balle d'Ase

Località	Carro Loc. Oratorio
Altezza	410 m
Latitudine	44° 16' 22.41" N
Longitudine	9° 36' 16.09" E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----



# FRUTTI e SEMI della MADRE TERRA



## FRUTTO

Il frutto si presenta tondeggiate e compatto senza particolari striature e con guscio sottile. La varietà è autoincompatibile e l'impollinatore è ignoto. Le piante presentano comunque una buona produttività grazie alla presenza nell'ambiente di altri genotipi. Si dovrà porre particolare attenzione nella realizzazione di impianti monovarietal con questa cultivar individuando almeno una o due varietà putativamente compatibili.

## CICLO COLTURALE

Produttività della pianta ad anni alterni con un buon rendimento complessivo.

## MATURAZIONE E RACCOLTA

La maturazione avviene nel periodo di agosto ed è associata al distacco naturale con conseguente caduta a terra della nocciola. La raccolta può avvenire direttamente da terra a mano o

con l'ausilio di spazzolatrici e aspiratrici.

È consigliabile una raccolta tempestiva del prodotto a terra in modo tale da ridurre notevolmente la percentuale di frutti che vengono naturalmente sottratti dai predatori.

## CONSERVAZIONE E UTILIZZAZIONE

Il frutto si conserva perfettamente previa asciugatura naturale per permettere la riduzione del quantitativo di acqua presente all'interno. Mantiene comunque le migliori caratteristiche organolettiche se mantenuto con il guscio e consumato entro l'anno dalla raccolta. È molto richiesto per l'industria dolciaria ed è utilizzato con successo nella pasticceria, grazie alle ottime caratteristiche organolettiche.

## CRITICITÀ

Questo nocciolo non presenta particolari criticità con interessanti prospettive economiche a motivo della sua resistenza.

## LUOGO DI RITROVAMENTO E DIFFUSIONE

Questo nocciolo è stato isolato per la prima volta nel 2017 nel territorio di Buto, frazione del Comune di Varese Ligure ed è attualmente presente in alta Val di Vara.

## CENNI STORICI

La varietà è stata probabilmente introdotta in quest'area del Levante ligure con le invasioni saracene. Soltanto in epoca recente, grazie alla azienda agricola Varionda, è stato possibile accertare che si tratta di un cultivar locale grazie agli esami effettuati dal Dipartimento di Scienze agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino su richiesta della stessa azienda.

## CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE

La pianta è mediamente vigorosa con portamento semi eretto arbustivo e presenta il carattere pollonifero se moltiplicata per via vegetativa. Le nuove tendenze della propagazione sono volte all'ottenimento di piante a portamento arbustivo mediante innesto su porta innesti non polloniferi.

## FIORE E FOGLIA

Le foglie sono mediamente espanse con scarsa tomentosità. Gli amenti maschili sono pienamente deiscendenti nel mese di novembre, mentre la nocciola è recettiva nel mese di aprile.

## Nocciolo Tonda del Vara

Famiglia	Betlaceae
Genere	Corylus
Specie	Corylus Avellana
Varietà	Tonda del Vara

Località	Carro Loc. Oratorio
Altezza	410 m
Latitudine	44° 16' 22.41" N
Longitudine	9° 36' 16.09" E

COLLEZIONE IN VIVO	SI
--------------------	----

