

Quando: Dove: Info:



Con Leguminaria i legumi diventano una vera "opportunità da cogliere", produzioni di qualità da reintrodurre nel mercato e nella gastronomia locale.

La rassegna comprende, infatti, un percorso di ricerca e di sperimentazione applicata, giunto alla sua conclusione, per l'individuazione, il recupero ed il mantenimento in purezza degli ecotipi di fagiolo, cece e roveja originari di Appignano.

In particolare, le specie oggetto dello studio sono il fagiolo "Solfi", il cece denominato "Quercia" (*Cicer arietinum*) e la roveja (*Pisum arvense*), da sempre apprezzati perché ritenute unici ed insostituibili per la preparazione di piatti tipici ma da qualche tempo a forte rischio di erosione genetica.

I motivi sono diversi: l'avvento di nuove e più competitive varietà, lo spopolamento delle zone rurali, la conservazione di queste specie affidata a pochi anziani agricoltori del posto con mezzi inadeguati a mantenere indenni le matrici genetiche della biodiversità.

La ricerca, finanziata dal servizio Internazionalizzazione, Cultura, Turismo e Commercio della Regione Marche, e sviluppata in quattro anni dal dottor Valentino Ferrari, direttore del CRA-ORA Orticoltura di Monsampolo del Tronto (Ap), fa parte di un più ampio progetto regionale di recupero e valorizzazione delle tipicità che si estende anche alla "fava" di Fratterosa (Pu), alla "cipolla" di Suasa (Pu), al "carciofo" di Montelupone (Mc), al "rafano" di Barchi (Pu), alle "patate" del Montefeltro, ed è sostenuta finanziariamente, oltre che dalla Regione Marche - assessorato all'Agricoltura, dai progetti Leader del territorio, dalle Province e dai Comuni interessati.



Aggiungi un commento...

Commenta usando...

Plug-in sociale di Facebook