



**Dipartimento di Biologia Applicata
Università degli Studi di Perugia
Borgo XX Giugno 74, 06121 Perugia, Italy**

Regione Umbria



**Parco del Lago
Trasimeno**

Biodiversità di Interesse Agrario nel Comprensorio del Lago Trasimeno



*Questo lavoro è dedicato a tutti coloro che amano il Lago
Trasimeno, in particolare agli agricoltori che hanno
mantenuto e mantengono le piante, le varietà e le
tradizioni del lago*

Matteo Sordi, Livia Polegri, Valeria Negri

ISBN 88-87652-13-9-978-88-87652-13-0-3736-203987

Prefazione

In questo lavoro abbiamo voluto fornire un quadro generale sulla biodiversità di interesse agrario a rischio di estinzione nell'areale del Trasimeno, compilando un catalogo di specie e varietà locali da salvaguardare, inclusivo dei dati antropologici (usi, costumi, tradizioni e modalità di raccolta).

Questo catalogo potrà essere utilizzato come riferimento nella pianificazione di azioni di tutela: non è infatti possibile pianificare ed operare un'azione di conservazione senza un monitoraggio iniziale. Eventuali progetti futuri, volti al recupero ed alla tutela delle risorse genetiche del Lago Trasimeno, potranno utilmente basarsi su questo inventario.

Esso, inoltre, vuole essere uno strumento per approfondire la conoscenza del territorio rivolto non solo ai residenti ma anche a tutti i suoi visitatori.

Il lavoro ha poi, per quanto possibile, valutato il rischio di estinzione delle specie e varietà locali presenti nella zona, investigando sulla loro mutata diffusione rispetto al passato. La valutazione di questo rischio è anch'essa elemento fondante di un'azione di salvaguardia, poiché permette di individuare le specie e/o le varietà per cui è di primaria importanza intervenire.

Con questa pubblicazione si vogliono diffondere nella comunità locale informazioni relative a risorse biologiche che si stanno perdendo e che, se perse, lo saranno per sempre.

Riguardo alle specie selvatiche utili all'uomo, in particolare, si è anche cercato di raccogliere informazioni riguardo agli usi e costumi ad esse legati, che non erano mai stati documentati, operando così per un recupero non solo biologico e botanico, ma anche culturale ed antropologico. Questo per incrementare la consapevolezza dell'importanza di tali risorse per la popolazione del Trasimeno: solo quando questa consapevolezza sarà raggiunta sarà possibile difendere, valorizzandolo, un patrimonio comune.

Infine, scopo ulteriore è favorire una maggiore utilizzazione di risorse locali, così che esse diano un ritorno economico alla gente del Trasimeno.

1. Importanza della biodiversità dell'ambiente agrario

L'avvento della moderna agricoltura ha causato, negli ultimi decenni, la progressiva sostituzione delle vecchie varietà locali, che si coltivavano nelle nostre campagne fino a metà del secolo scorso, con le nuove varietà ad alta resa, frutto del miglioramento genetico. Questa sostituzione ha fortemente ridotto la biodiversità degli ecosistemi agricoli. A fronte delle numerose varietà presenti un tempo sui mercati, ognuna caratterizzata da un ben riconoscibile aspetto e sapore, ora sono presenti di fatto solo poche varietà, ognuna delle quali caratterizzata da una grande uniformità morfologica e genetica come richiedono le moderne pratiche colturali, i moderni processi di trasformazione e le richieste di un mercato sempre più standardizzato. Le antiche varietà locali, frutto della selezione operata per decenni dall'ambiente e dagli agricoltori di un territorio, stanno così scomparendo, e rimangono ormai confinate nei campi e negli orti di pochi agricoltori, spesso anziani, che le mantengono per tradizione e per affezione.

Questo processo di perdita progressiva di diversità, comunemente definito “erosione genetica”, è ulteriormente aggravato da altre cause, quali: l'abbandono delle tradizionali rotazioni, con il sempre più frequente ricorso alla monocoltura, la destabilizzazione degli equilibri ecologici causati dal sempre più massiccio impiego di prodotti chimici, da una meccanizzazione sempre più spinta e dalla scomparsa di ambienti (quali le siepi) che ospitavano flora e fauna utile alla difesa “naturale” dalle avversità. In conseguenza di ciò, l'agroecosistema, divenuto sempre più semplificato, perde la sua salutare complessità originaria, diventa più vulnerabile e quindi meno efficiente.

Conservare la biodiversità è una necessità vitale per l'umanità, non solo perché dobbiamo lasciare alle generazioni future un pianeta il più possibile integro, ma anche per aspetti:

- **ecologici:** ecosistemi ricchi in biodiversità sono in grado di ricostituire rapidamente gli equilibri a seguito di stress di varia natura;
- **culturali:** le culture umane coevolvono con l'ambiente in cui vivono. Conservare la biodiversità significa da un lato anche salvaguardare un patrimonio di conoscenze e saperi legati alle specie e varietà che stanno scomparendo (tecniche colturali, tradizioni, rituali e simboli che rischiano di essere perduti per sempre), dall'altro permettere che questo patrimonio si evolva col passare del tempo e il cambiare della cultura umana;

- **economici**: attingere alla biodiversità delle colture, soprattutto quella presente nelle varietà locali, è una delle risorse fondamentali del miglioramento genetico. Le varietà locali, inoltre, possono rappresentare la base produttiva per ottenere prodotti tipici, che attualmente hanno un mercato ricco e in espansione.

1.1. Strategie di conservazione

Istituzioni pubbliche e soggetti privati, negli ultimi decenni, hanno promosso l'adozione di strategie di conservazione della biodiversità in ogni parte del mondo.

Per conservazione secondo la IUCN (*International Union for Conservation of Nature*) si deve intendere una “gestione delle risorse tale che esse diano il maggior beneficio possibile alle generazioni presenti e mantengano la loro potenziale utilità per quelle future”.

Fondamentale in questo senso è stato l'apporto della Convenzione sulla Diversità Biologica (CBD) approvata alla Conferenza di Rio de Janeiro nel 1992, recepita dallo Stato Italiano con la Legge n. 124 del 14/02/1994.

Obiettivo della Convenzione non è solo la conservazione delle risorse biologiche, ma anche promuovere l'uso sostenibile e l'equa suddivisione dei benefici che da essa derivano. Il concetto di conservazione è, inoltre, significativamente esteso agli aspetti culturali della vita, come i paesaggi costruiti dall'uomo attraverso l'attività agricola e pastorale, all'insieme delle conoscenze e dei rapporti instaurati con l'ambiente da parte delle popolazioni locali.

La CBD individua due tipi di conservazione:

- **ex situ**: in orti botanici, stazioni di ricerca o banche del germoplasma, dove il seme, le piante, il polline o i micropropaguli della popolazione che si vuole proteggere vengono conservati, rigenerati periodicamente e sono a disposizione dei genetisti per operazioni di caratterizzazione e miglioramento varietale;
- **in situ**: negli ambienti e nella comunità biotica dove le popolazioni si sono evolute. La conservazione *in situ* non solo conserva la diversità, ma mantiene anche le relazioni tra le diverse componenti degli ecosistemi (fisiche e biologiche), permettendo alle diverse popolazioni viventi (microbiche, vegetali ed animali) di evolvere e coevolvere via via che l'ambiente muta. Questa conservazione “dinamica” mantiene la componente biologica dell'ecosistema sempre “intonata” alla situazione presente. Per esempio, una popolazione di una determinata specie, attaccata da un certo parassita, è in grado nel tempo di sviluppare difese contro questo. Popolazioni mantenute *in-situ* evolvono geni

utili a contrastare avversità biotiche ed abiotiche. Esse sono perciò particolarmente utili a coloro che studiano le relazioni di un organismo con gli altri e a coloro che utilizzano la diversità genetica per ottenere varietà migliorate.

Un tipo particolare di conservazione *in situ* è la conservazione *on-farm* (in azienda), che consiste nel mantenere in coltivazione una varietà locale nell'ambiente in cui si è costituita ed evoluta, cioè l'azienda o l'orto familiare.

1.2. Le varietà locali e la loro valorizzazione

Le varietà locali sono popolazioni costituite da individui diversi tra loro, che vengono identificate da un nome e che non sono state oggetto di miglioramento genetico formale; queste sono caratterizzate da uno specifico adattamento alle condizioni ambientali dell'area di coltivazione (tolleranti agli stress biotici ed abiotici dell'area) e da produzioni relativamente basse ma stabili. Tali popolazioni vegetali sono intimamente associate agli usi, costumi, tradizioni, modi di dire e riti della gente che le ha da sempre coltivate e rappresentano un sottoinsieme di biodiversità che è stato creato attraverso l'azione combinata dell'ambiente e dell'uomo (Negri, 2005; vedi anche http://www.ecpgr.cgiar.org/Networks/Insitu_onfarm/OnfarmTF_intro.htm).

Nel corso del tempo, la varietà, sotto la spinta delle pressioni selettive esercitate dall'ambiente, ha avuto la possibilità di coevolvere con le avversità ricorrenti in quell'ambiente. In questo modo ha elaborato meccanismi di resistenza o tolleranza che le consentono, meglio delle moderne varietà, di rispondere agli stress biotici ed abiotici della zona in cui si è evoluta, quindi è in equilibrio con gli altri componenti, biologici e non, dell'agroecosistema in cui vive. Le varietà locali sono spesso definite dagli stessi agricoltori come "rustiche": non richiedono grandi apporti in termini di acqua, concimi e antiparassitari. Esse si adattano a terreni non particolarmente fertili, sono resistenti agli estremi climatici della zona di coltivazione (Negri, 2003) e si prestano così ottimamente ad un'agricoltura a bassi *inputs*, quali quella biologica o integrata, con grande vantaggio dell'ambiente, che risulta così meno inquinato o depauperato.

Riscoprire e valorizzare le antiche varietà locali significherebbe ricostituire un equilibrio agricoltura-ambiente che troppo spesso la moderna agricoltura ha spezzato.

La perdita delle antiche varietà locali, tipiche di un territorio, costituisce per la comunità non solo una grave sconfitta biologica, ecologica e culturale, ma anche la perdita di una grossa opportunità di sviluppo.

Negli ultimi anni, grazie alle diverse attività di salvaguardia e valorizzazione della

biodiversità promosse su gran parte del territorio nazionale da istituzioni pubbliche e soggetti privati, alcune antiche varietà locali, dalle caratteristiche particolarmente pregevoli, stanno ricomparendo sui mercati italiani. La riscoperta, da parte dei consumatori, del valore della “tipicità” e della qualità del cibo ha favorito la ricerca di antichi sapori, permettendo la creazione di una nicchia di mercato favorevole alla loro commercializzazione.

A fronte, però, dei grandi benefici che la coltivazione di varietà locali genera (tra cui il mantenimento di risorse per le future generazioni e il supporto ad ecosistemi più salubri), spesso coltivare una varietà locale può non risultare abbastanza remunerativo per l’agricoltore: le varietà locali, non migliorate, possono essere meno produttive rispetto a quelle commerciali e avere caratteristiche che limitano la meccanizzazione delle comuni pratiche agronomiche, con conseguente costo di produzione elevato. Tuttavia, prescindendo da incentivi che possano essere previsti da parte di istituzioni pubbliche, il mercato è spesso disposto ad attribuire alle varietà locali di pregio un maggior valore così che le produzioni possono essere vendute a prezzi più elevati.

Molteplici sono i valori aggiunti di cui un prodotto realizzato a partire dalle varietà locali può fregiarsi:

- un sapore spesso diverso da quello che è generalmente possibile sperimentare,
- le tradizioni e i saperi legati al prodotto stesso,
- il legame con il territorio in cui certe popolazioni si sono sviluppate, che lo rende parte del patrimonio della storia e della cultura locali,
- un valore attribuito proprio in quanto tale prodotto è legato alla salvaguardia di una ricchezza genetica e culturale,
- al mantenimento delle caratteristiche proprie del paesaggio rurale, particolarmente importante in aree ad elevato interesse naturalistico e
- all’opportunità di progettare uno sviluppo sostenibile del territorio;

- infine, se la produzione è realizzata nel rispetto dell’ambiente, con tecniche agronomiche a basso impatto, c’è anche un valore ecologico legato alla ricostituzione degli equilibri naturali.

Un esempio in essere di quanto detto è la [Fagiolina del Trasimeno](#), varietà locale per cui si è saputo sollecitare l’interesse del mercato, che è oggi disponibile a pagare un buon prezzo per averla, dei consumatori umbri e dei turisti che visitano il comprensorio attratti dalle bellezze storiche e paesaggistiche del Lago Trasimeno.

Il sollecitare questo interesse ha innescato un circolo virtuoso che ha permesso il recupero

della varietà dando un nuovo impulso alla coltivazione, malgrado i suoi costi di produzione siano generalmente elevati a causa della maturazione scalare, cosa che rende molto difficile meccanizzare le operazioni di raccolta.

Per la tutela, valorizzazione e promozione del prodotto si è costituito un consorzio di produttori (Consorzio Fagiolina del Trasimeno), questo a riprova del fatto che dietro ai giusti stimoli le varietà locali possono pagare.

Promuovere una strategia di conservazione *on-farm* di varietà locali significa incentivarne la coltivazione presso l'azienda o le aziende che le hanno mantenute, in questo modo i fattori che hanno contribuito a costituire una certa varietà nel corso del tempo (selezione operata dal microambiente e dagli agricoltori stessi) continuano ad operare; la varietà cambia nel tempo e si mantiene adattata alle tecniche colturali e all'ambiente fisico e biologico.

Nella conservazione *on-farm* l'agricoltore è il vero "custode della diversità", il responsabile della sua sopravvivenza.

Promuovere la conservazione *on-farm* assume sempre più un carattere di urgenza: a causa dell'età media spesso piuttosto elevata degli agricoltori-conservatori e della scarsa propensione delle nuove generazioni a continuare l'attività dei padri, il rischio che tali varietà si perdano è elevatissimo.

1.3. Importanza della conservazione di specie spontanee utilizzate dall'uomo

Molte sono le specie selvatiche raccolte in Italia per scopi alimentari, medicamentosi, zootecnici, tecnici (produzione di utensili) od ornamentali. Ad oggi si hanno notizie certe riguardo all'utilizzo per l'alimentazione di almeno quaranta specie selvatiche ([Branca, 1992](#); [Hammer et al., 1999](#); [Manzi, 1999](#); [Ranfa, 2004](#); [Negri et al 2007](#)), tuttavia se considerassimo anche le specie utilizzate in passato, quelle medicinali ed ornamentali, il numero sarebbe sicuramente molto più alto.

Una volta erano solo le persone del luogo a dimostrare apprezzamento verso specie spontanee da sempre conosciute ed usate, tuttavia oggi anche i non residenti ne fanno ricerca ed uso. Piante selvatiche o prodotti da esse derivati sono spesso pagati a prezzi elevati sul mercato.

Evidentemente a certe specie selvatiche qualcuno attribuisce un valore aggiunto che potrebbe essere da stimolo alla loro conservazione. Tuttavia il mercato di questi prodotti, non seguendo i normali circuiti di distribuzione, è molto particolare ed è difficile definire la sua entità.

Non sappiamo che impatto abbia avuto la raccolta a scopo commerciale sulle popolazioni naturali, semplicemente perché non esistono dati relativi alla consistenza delle popolazioni prima

dello sfruttamento commerciale. La raccolta potrebbe addirittura aver compromesso l'esistenza di alcune popolazioni. Questo sarebbe un danno gravissimo, in particolare se consideriamo che fra alcune specie raccolte in natura ci sono i progenitori selvatici di specie coltivate, che sono un grande serbatoio di diversità biologica.

In Italia sono molti i progenitori di specie coltivate, fra i principali (relativamente alle specie erbacee) ricordiamo: *Beta* spp., *Capparis* spp., *Cichorium intybus* L., *Cynara cardunculus* L., *Lactuca perennis* L., *L. serriola* L., *L. viminea* (L.) Presl., *Brassica nigra* (L.) Koch., *B. fruticulosa* Cyr., *Diplotaxis eruroides* (L.) DC, *D. muralis* L., *D. tenuifolia* (L.) DC, *Eruca sativa* Miller, *Nasturtium officinale* R. Br., *Raphanus raphanistrum* L., *Sinapis alba* L., *Sinapis arvensis* L., *Melissa officinalis* L., *Mentha acquatica* L., *M. longifolia* (L.) Huds., *M. pulegium* L., *Origanum* spp., *Rosmarinus officinalis* L., *Thymus* spp., *Glycyrrhiza glabra* L., *Allium ampeloprasum* L., *A. ursinum* L., *A. vineale* L., *Asparagus acutifolius* L., *A. albus* L., *Anethum graveolens* L., *Apium nodiflorum* (L.) Lag., *Daucus carota* L., *Foeniculum vulgare* Miller e *Valerianella carinata* Loisel ([Negri et al. 2007](#)).

La conservazione *in situ* delle specie selvatiche dovrebbe basarsi sul recupero delle tradizioni e degli usi a queste legate.

Dovendo conservare queste specie in natura, è ovvio che ogni azione antropica che degradi l'ambiente rende l'operazione più difficile. L'inquinamento dell'aria o delle falde, il disboscamento, l'urbanizzazione selvaggia, l'utilizzo massiccio di diserbanti e di antiparassitari determinano un grave rischio per la sopravvivenza delle piante selvatiche. Per questo motivo un progetto di tutela delle specie spontanee deve essere affiancato da idonei piani di salvaguardia e rispetto dell'ambiente, i quali concilino la presenza dell'uomo con quella delle specie da tutelare.

Molto interessante sarebbe studiare la possibilità di coltivare queste specie: ciò renderebbe tutto più semplice, poiché permetterebbe di conservarle *on-farm* e di studiarle più facilmente.

2. Il comprensorio fisico del Lago Trasimeno

2.1. Note generali di carattere ambientale

Il comprensorio del Lago Trasimeno è formato da otto comuni umbri, cinque dei quali ([Castiglione del Lago](#), [Tuoro sul Trasimeno](#), [Passignano sul Trasimeno](#), [Magione](#) e [Panicale](#)) si trovano in prossimità delle rive dell'omonimo lago, mentre gli altri tre ([Paciano](#), [Piegaro](#) e [Città della Pieve](#)) si estendono sulle colline della zona sud, restando meno prossimi allo specchio d'acqua.

La zona intorno al Lago Trasimeno è un luogo ricchissimo di storia: infatti si ha testimonianza di insediamenti umani fin dall'epoca degli etruschi.

Il Trasimeno, quarto lago più grande d'Italia, con la sua superficie di circa 120,73 km² ([Cecchetti et al. 2005](#)) e le tre isole (Isola Minore, di proprietà privata e sottoposta all'amministrazione comunale di Passignano sul Trasimeno, Isola Polvese, appartenente al comune di Castiglione del Lago e Isola Maggiore, l'unica dove sia presente un insediamento umano stabile, che si trova nel comune di Tuoro sul Trasimeno) è situato nella parte nord-occidentale della regione Umbria ([Fig. 1](#)).

Le origini del bacino lacustre sono legate a fenomeni tettonici avvenuti durante le ultime fasi dell'orogenesi appenninica. Inoltre il bacino imbrifero non è molto esteso, poiché lo spartiacque naturale resta sempre a distanze comprese fra 1 e 6 km dalla riva ([AA. VV. 1999](#)). Nel definire le superfici dello specchio d'acqua, del bacino scolante e del bacino complessivo (che include lo specchio d'acqua insieme al bacino scolante) si incontrano alcune difficoltà. Ciò è a causa delle discordanze presenti in bibliografia: alcune fonti non considerano i bacini di ampliamento allacciati al lago nel 1961, altre invece ne tengono conto, ma trascurano il fatto che parte dei territori ubicati lungo il corso del canale Anguillara non scolano le proprie acque nel canale stesso ([AA. VV. 1999](#)).

Come inquadramento ambientale, per i nostri scopi, manteniamo come riferimento generale il

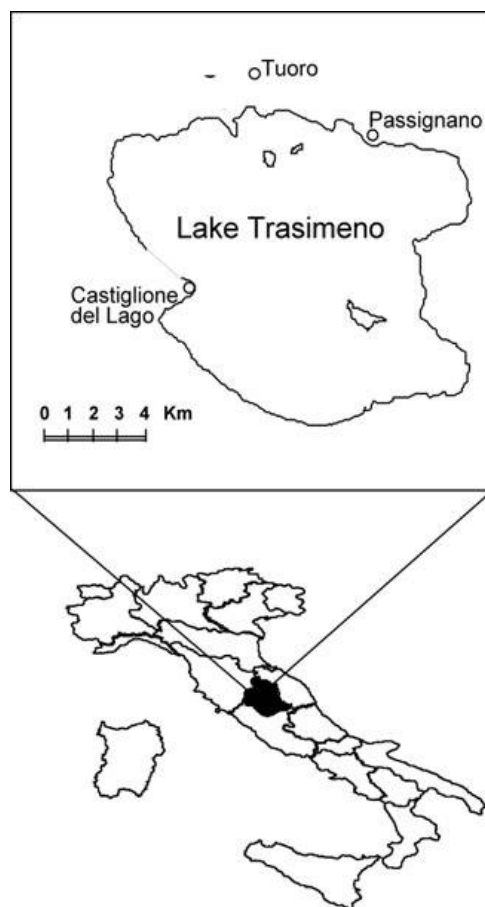


Fig 1: Il Lago Trasimeno

bacino scolante naturale, esteso per circa 189 km², più gli ampliamenti fatti tra il 1953 ed il 1961 grazie all'allaccio dei bacini di alcuni torrenti della zona sud occidentale, le cui acque furono convogliate nel canale artificiale Anguillara che sfocia nel lago. I bacini in questione sono quello della Tresa, di 25,2 km², del Rigo Maggiore, di 20,5 km², e del Moiano-Maranzano, di 28,7 km². Così stimata la superficie complessiva dell'attuale bacino scolante è di circa 263,4 km² ([AA. VV. 1999](#)), che sommata alla superficie dello specchio d'acqua, pari a 120,64 km² ([Cecchetti et al. 2005](#)), porta a un bacino complessivo uguale a 384 km² circa ([AA. VV. 1999](#)). Va fatto notare che il bacino complessivo comprende zone dei succitati comuni umbri intorno al Trasimeno, fino allo spartiacque, ma anche del comune di Cortona (Toscana) e di un altro comune umbro che non fa parte del Comprensorio del Trasimeno: Lisciano Niccone ([AA. VV. 1999](#)).

Quindi parlando di Comprensorio del Trasimeno ci riferiamo agli [otto comuni di cui ad inizio paragrafo](#), mentre parlando di bacino intendiamo una zona geografica più ampia, delimitata dallo spartiacque topografico del bacino del Trasimeno, più gli ampliamenti fatti tra il 1953 ed il 1961, che comprende anche parti di altri comuni.

Allo scopo di valorizzare e salvaguardare il lago e le zone nelle immediate vicinanze, dal 1995 è stato istituito il “Parco del Lago Trasimeno” che, oltre allo specchio d'acqua, comprende tutto il sistema spondale, per un totale di 240,1 km² ([Cecchetti et al. 2005](#)).

2.2. Acque superficiali e profonde

Nel bacino lacustre un ruolo di primo piano è ricoperto dal sistema delle acque superficiali (lago e rete idrografica).

Il lago Trasimeno, come già detto, ha origine tettonica e non raggiunge elevate profondità: quando il livello è allo zero idrometrico la profondità massima è di 5,63 m ([Lazzerini e Cecchetti, 2007](#)) e la quota di riferimento è di 257,33 m s.l.m. ([AA. VV. 1999](#)).

Il Trasimeno è del tutto privo di immissari naturali importanti, la rete idrografica in entrata è costituita soltanto da corsi d'acqua minori a carattere torrentizio e da fossi che, nella maggior parte dei casi, restano secchi in estate ([AA. VV. 1999](#)). Oltre al già citato Canale dell'Anguillara, che convoglia al lago le acque provenienti dai torrenti della zona sud occidentale, i principali immissari sono: Fosso Paganico, Rio Pescia, Fosso Macerone, Fosso La Trave, Torrente Rio, Fosso Nuovo, Fosso Est P.gio C. Torre Civitella, Fosso Ovest P.gio C. Torre Civitella.

Riguardo alla qualità dell'acqua di questi immissari, secondo la classificazione EBI, nessuno ricade nella classe I (assenza di inquinamento), anzi alcuni ricadono nelle categorie V (ambiente fortemente inquinato) e IV (ambiente molto inquinato) ([AA. VV. 1999](#)).

I corsi d'acqua provenienti dalla zona nord presentano andamenti rettilinei dovuti alle marcate pendenze, il che aumenta la capacità di trasporto dei solidi. I torrenti della zona ovest, più pianeggiante, hanno invece un corso più sinuoso ([AA. VV. 1999](#)).

L'unico emissario, di origine artificiale, riversa le acque del lago in eccesso nel Caina, torrente che poi si congiunge al Nestore, affluente del Tevere. Costruito nel 1889 per sostituire il precedente, voluto da Braccio Fortebraccio da Montone nel '400, è lungo 7314 m di cui 886 scorrono in galleria ([AA. VV. 1999](#)).

La falda presente, piuttosto superficiale, ha il suo deflusso verso il lago e si considera esclusa qualsiasi uscita sotterranea dal bacino e dal lago.

Il bacino imbrifero è nel complesso poco permeabile e non comprende sorgenti di rilievo. Diretta conseguenza di ciò è che il livello del lago è fortemente dipendente dagli eventi meteorologici e soggetto a continue variazioni. Da che si monitora, esso frequentemente è sceso al di sotto dello zero idrometrico. Il fenomeno si è accentuato negli ultimi anni creando molti problemi. Oltre al basso livello delle acque, il progressivo aumento della salinità potrebbe diventare un problema importante per tutto l'ecosistema del lago ([AA. VV. 1999](#)).

Le falde della zona del Lago Trasimeno, infine, mostrano una eccessiva presenza di nitrati, tanto che gran parte del territorio del Comprensorio è stata inclusa nel “Programma di azione per le zone vulnerabili da nitrati di origine agricola” (DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 7 dicembre 2005, n. 2052). Il programma prevede a riguardo una maggiore attenzione nella gestione dei reflui provenienti dagli allevamenti, nonché una concimazione azotata che sia la più oculata possibile per tutte le colture.

2.3. Il suolo

2.3.1. Morfologia

Per grandi linee si possono individuare “aree pianeggianti” e “aree collinari”; volendo dare un'idea più precisa del territorio, si può cercare di analizzare la distribuzione delle superfici per classi di pendenza ([Tabella 1](#)). Da ciò emerge che il territorio intorno al lago Trasimeno è in prevalenza pianeggiante (35,7%), con lieve pendenza (0 - 5%) e quindi facilmente irrigabile (Fig. 2); le superfici classificate come medio collinari, con pendenza del 10 – 30%, sono il 30,8%; seguono poi le superfici coltivabili di bassa collina (19,9%), con pendenza del 5 - 10% e le superfici con pendenza maggiore del 30% (13,6%) ([AA. VV. 1999](#)).

Le zone di pianura si trovano nelle immediate vicinanze della riva del lago e alcune di esse,

quelle a sud-ovest e ad ovest, si estendono anche nell'entroterra ([Fig. 2](#)).

[Le aree collinari](#) assumono aspetto variabile nei vari settori del bacino, in funzione della litologia dei substrati; nei territori ad est dello spartiacque Petrignano-Pozzuolo-Gioiella-Vaiano si hanno rilievi dolci, con pendenze distribuite in modo piuttosto equo tra gli intervalli 5 -10% e 10-20%, mentre molto limitate sono le aree con acclività tra il 20 e il 40%. Ad ovest del citato spartiacque, il paesaggio è decisamente più inciso: solo la metà del territorio possiede una pendenza modesta (<20%) e la restante parte risulta avere acclività tra il 20 e il 40%. Le zone collinari di Tuoro, Passignano e Paciano sono, infine, le più aspre: meno di un quarto del territorio ha pendenza inferiore al 20%, mentre più della metà rientra in un intervallo di pendenza che va dal 30 al 60% ([AA. VV. 1999](#)).

Tabella 1: Distribuzione delle superfici per classi di pendenza (da AA. VV. 1999)

Classe	Km ²	%
0 – 5%	93,42	35,7
5 – 10%	52,12	19,9
10 – 30%	80,86	30,8
>30%	35,54	13,6
Totale	261,94	100,00

2.3.2. Destinazione d'uso del suolo

2.3.2.1. Zone pianeggianti

A ridosso della sottile striscia perilacustre (larga da 100 m a 300 m, dove persiste vegetazione palustre) sono presenti quasi sempre seminativi. A distanza di circa 1 o 2 km dalla riva del lago i seminativi sono sempre più frequentemente interrotti da vigneti specializzati, vivai (prevalentemente di resinose) e da boschi acidofili di caducifoglie (rovere e cerro) ricchi di sottobosco (particolarmente frequenti nell'area compresa tra Ferretto, Pozzuolo e Vaiano). Molto scarsa è la presenza di pioppete e arboreti da frutto, mentre completamente assenti sono gli oliveti ([AA. VV. 1999](#)).

2.3.2.2. Zone di bassa collina

Nella zona ovest del lago (dorsale Petrignano – Vaiano) i seminativi sono la destinazione d'uso più diffusa (soprattutto cereali autunno-vernini). I vigneti diminuiscono e compaiono sempre più numerosi gli oliveti, specie nella zona di Gioiella e Badia che risulta essere l'area meglio drenata della dorsale. Nella zona nord del lago (tra Tuoro a Passignano), come nella zona sud (intorno a

Paciano), è nettamente superiore la presenza di oliveti mentre i seminativi ricoprono superfici decisamente minoritarie ([AA. VV. 1999](#)).

2.3.2.3 Zone di media e alta collina

Il confine fra la bassa e la media e alta collina segna anche la minore presenza di oliveti a vantaggio del bosco di caducifoglie; nella zona a sud di Paciano si hanno boschi con prevalenza di cerro o misti con roverella, invece nel settore tra la Dogana e Passignano prevale la presenza di roverella. Sono presenti, inoltre, anche superfici incolte, pascoli, piccole leccete, boschi di conifere, superfici residue di seminativi e, nelle zone più protette, ancora qualche oliveto ([AA. VV. 1999](#)).

2.3.3. Le caratteristiche pedo-agronomiche

Tre sono gli aspetti che forniscono un inquadramento, sufficientemente esauriente, delle caratteristiche pedo-agronomiche di un terreno: [la tessitura](#), [la stabilità strutturale](#) e [la fertilità](#). In modo sommario cercheremo di descrivere questi tre parametri, riguardo al territorio in esame:

2.3.3.1. La tessitura

Nella [zona pianeggiante irrigua](#) risultano presenti quasi tutte le classi di tessitura (9 su 12), con una forte variabilità da una area all'altra ma anche nella stessa area, al variare della profondità. La classe di tessitura più frequente mediamente in tutto il profilo del suolo è risultata la franco-sabbiosa (27,56%), a questa seguono la franco-argilloso-sabbiosa (15,76%), la franca (12,05%), la franco-argillosa (11,15%), la sabbioso-franca (11,8%) la sabbiosa (10,38%), la franco-argilloso-limosa (4,31%), la argillosa (3,72%) e l'argillo-limosa (3,26%). Si è notato che le tessiture fini tendono a diminuire nelle parti più superficiali del profilo, l'inverso succede per le tessiture medie e moderatamente grossolane ([AA. VV. 1999](#)). Considerando i tre costituenti granulometrici principali, generalmente risulta che in tutte le porzioni del profilo la sabbia sia nettamente prevalente, seguita dal limo (presente in quantità inferiori alla metà di quelle della sabbia) e dall'argilla. Relativamente alla distribuzione dei vari tipi di sabbia, risulta che, lungo il profilo del suolo, la sabbia fine è prevalente, seguita dalla sabbia molto fine e media, mentre scarsa è la sabbia grossa e molto grossa. Riguardo a limo grosso e fine, le due frazioni si equivalgono nella parte superficiale, mentre nel sottosuolo prevale il limo fine ([AA. VV. 1999](#)). Dal punto di vista della costituzione chimico-meccanica del terreno si può osservare che gli alti contenuti di sabbia fine e limo possono causare instabilità strutturale.

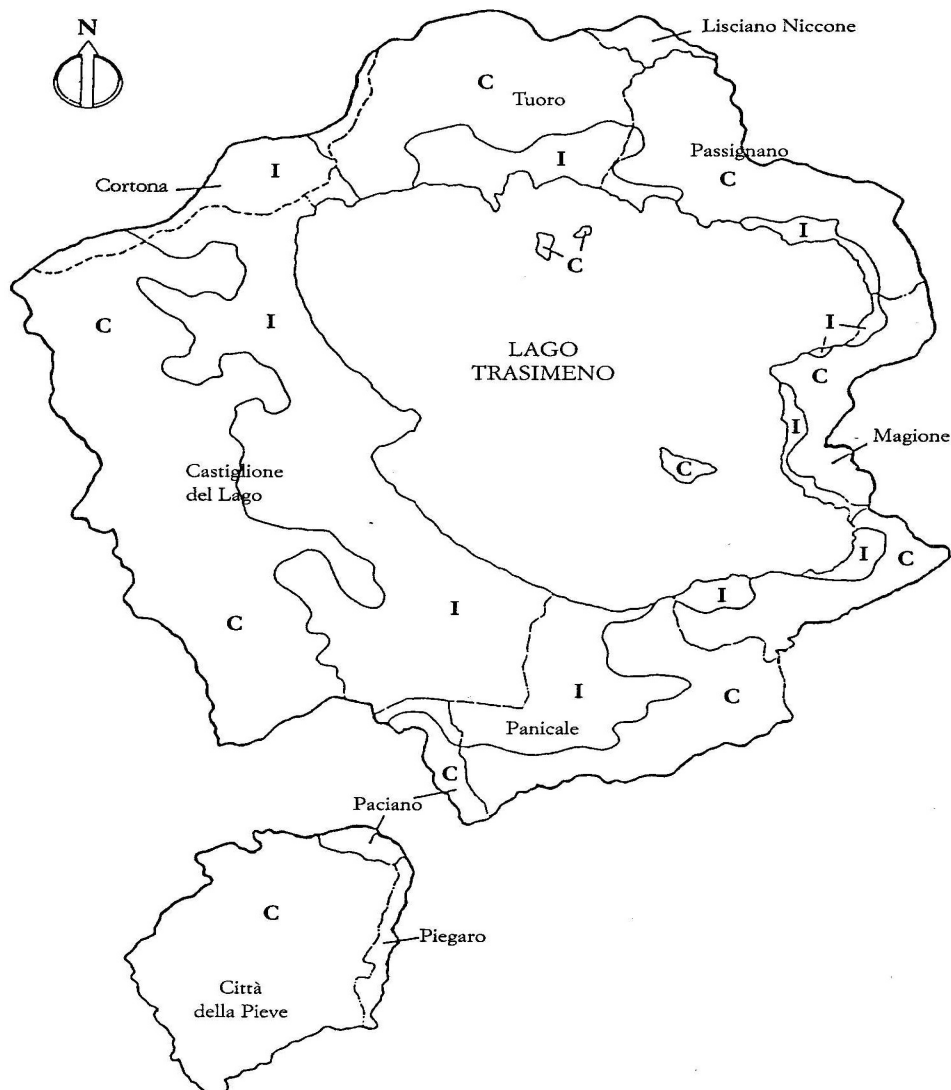


Figura 2: Il bacino del lago Trasimeno ripartito tra aree di pianura irrigua (I) ed aree di collina (C) (da AA. VV. 1999)

Similmente alla zona pianeggiante irrigua, anche in [quella collinare](#) si può osservare una notevole varietà di tessiture; tutte le classi di terreno sono presenti, tranne quella limosa e argilloso-sabbiosa. Differente, invece, è la frequenza delle tessiture lungo il profilo nel suo insieme e separatamente fra suolo e sottosuolo.

Nella zona collinare, come in quella di pianura, la tessitura più frequente è quella franco-sabbiosa (25,49%), mentre notevoli differenze si possono notare circa la presenza delle altre classi. Compare, con frequenza molto bassa (3,87%), la classe franco-limosa (assente nei territori pianeggianti), mentre la classe franco-argillosa è la seconda più diffusa (18,70%). La classe franco-argilloso-limosa è presente con una bassa percentuale (1,47%) e solo negli strati superficiali, la sabbiosa (1,28%) è presente solo negli strati più profondi, la classe franco-argilloso-sabbiosa ha frequenza pari a metà di quella osservata nella zona pianeggiante (8,27%) come pure la sabbioso-

franca (6,11%). Valori più elevati rispetto alla zona pianeggiante si hanno per la tessitura argillosa (14,28%), franca (13,76%) e argilloso-limosa (6,78%) ([AA. VV. 1999](#)). Negli strati più superficiali delle zone collinari prevalgono tessiture moderatamente grossolane e moderatamente fini (franco-argillosa), cui seguono quelle medie e quelle fini. Le tessiture grossolane sono scarsamente rappresentate, il sottosuolo si presenta tendenzialmente come più argilloso. Negli strati superficiali della zona collinare, come nella zona pianeggiante irrigua, la frazione granulometrica che predomina è quella sabbiosa; tuttavia il contenuto di sabbia è inferiore, mentre sono più alti i contenuti di limo e argilla. Anche nelle zone collinari le frazioni di sabbia presenti in maggior quantità sono quella fine e quella molto fine; riguardo al limo, su tutti gli orizzonti prevale la frazione fine ([AA. VV. 1999](#)).

2.3.3.2. La stabilità strutturale

In base a studi specifici effettuati in precedenza, si può affermare che, riguardo ai [terreni irrigui di pianura](#), la frequenza di situazioni di bassa stabilità strutturale è pari al 38,47%, quella di situazioni mediamente stabili del 46,15%, quella di situazioni altamente stabili del 15,58%. [La zona collinare](#) presenta, invece, una elevata presenza delle classi relative ad un alto e medio grado di stabilità strutturale (rispettivamente 50,00% e 44,45%); il restante 5,55% rappresenta la frequenza di aggregati a bassa stabilità strutturale ([AA. VV. 1999](#)).

2.3.3.3 La fertilità

Trattandosi di una qualità piuttosto complessa, al fine di fornirne un'idea abbastanza completa, anche se non esaustiva, è necessario analizzare le caratteristiche chimiche più importanti: [grado di reazione \(pH\)](#), [contenuto di calcare totale](#), [tenore in sostanza organica](#), [presenza percentuale di azoto totale](#), [fosforo](#) e [potassio](#) assimilabili e il [livello della capacità di scambio cationico \(C.S.C.\)](#).

Riguardo il grado di reazione, dall'osservazione dei dati a disposizione relativi alla [zona collinare](#), emerge che sono presenti, con diversa frequenza, quasi tutte le classi di reazione. La classe più frequente (26,67%) negli strati superficiali è quella moderatamente alcalina, seguono quella leggermente alcalina (21,67%) e quella neutra (16,67%). Sempre in superficie, le classi fortemente acida, molto acida e leggermente acida sono rappresentate complessivamente per il 30%; suoli mediamente acidi (5%) sono presenti in quantità decisamente minori. La classe fortemente alcalina è presente con percentuali pari al 2,86 %, ma solo negli strati più profondi. Non molto differente è il quadro relativo alla [zona irrigua pianeggiante](#): anche qui troviamo un'ampia distribuzione di quasi tutte le classi di reazione, degna di nota è solo la minore incidenza dei suoli fortemente acidi e molto acidi (10%) ([AA. VV. 1999](#)).

Riguardo alla presenza di CaCO₃ totale si fa notare che questa caratteristica è in diretta correlazione con la reazione del terreno; nella maggior parte dei casi, gli strati superficiali del terreno sono privi o debolmente dotati di calcare, molto bassa è la frequenza di terreni mediamente calcarei, mentre quelli sensibilmente calcarei sono assenti ([AA. VV. 1999](#)).

La maggior parte dei [terreni di pianura](#) ha basso o medio contenuto di sostanza organica negli strati superficiali (il 49,20% e 36,52% dei terreni), molto meno frequenti (14,28%) sono i terreni con contenuto molto basso ([AA. VV. 1999](#)). A causa della differente copertura vegetale, nelle [zone collinari](#) i suoli mediamente forniti di sostanza organica sono prevalenti (43,34%), seguiti dai suoli ricchi (25%) e molto ricchi (8,33%). Terreni poveri o molto poveri di sostanza organica hanno frequenze rispettivamente del 16,67% e del 6,66% ([AA. VV. 1999](#)).

[In pianura](#), negli strati superficiali il 46,67% dei terreni risulta povero in contenuto di azoto, mentre mediamente fornito è il 31,67% e molto povero il 21,66%. Nelle [zone di collina](#), invece, i terreni sono generalmente meglio dotati di azoto (mediamente forniti 37,50%, molto ricchi 27,50%, poveri 22,50% e molto poveri 12,50%) ([AA. VV. 1999](#)).

Per quanto riguarda le dotazioni di fosforo, [sia nei terreni di collina che in quelli di pianura](#), il terreno si presenta generalmente carente: dotazioni medie o sufficienti raggiungono una frequenza del 15% in pianura e del 4,77% in collina. Terreni con dotazioni a livelli buoni e molto buoni sono presenti solo in [pianura](#), con frequenze rispettivamente pari a 3,34% e 8,33% ([AA. VV. 1999](#)).

Le dotazioni di potassio presentano un diverso andamento: la maggior parte dei [terreni in pianura](#) (68,52%) ha contenuti bassi o mediocri e solo il 31,48% ha dotazioni medie, buone e molto buone. Nella [zona collinare](#) prevalgono le dotazioni mediocri (51,16%) o basse (16,28%); le dotazioni medie rappresentano il 16,28%, quelle buone o molto buone sono rispettivamente il 13,95% e il 2,33% ([AA. VV. 1999](#)).

Altro parametro degno di nota è la Capacità di Scambio Cationico, che presenta dei valori distribuiti in quattro diverse classi. Nella [zona irrigua](#) si ha prevalenza di terreni con bassa C.S.C., a cui seguono, in ordine decrescente di presenza, le classi molto bassa, moderata ed elevata, quest'ultima presente con una frequenza molto bassa. Nei [territori di collina](#) abbiamo, come classe più rappresentata, quella con una moderata C.S.C., seguono quella moderata, bassa e molto bassa ([AA. VV. 1999](#)).

2.4. Caratteristiche climatiche

Le caratteristiche climatiche che insistono su una determinata area influenzano la distribuzione delle specie vegetali (siano queste spontanee o coltivate), si è quindi ritenuto

interessante proporre un accenno al clima della zona del bacino del Lago Trasimeno.

I territori che si trovano lungo le sponde del Lago Trasimeno sono caratterizzati da un clima generalmente più mite rispetto ad altre aree della regione, ciò a causa del particolare orientamento delle catene montuose, dell'altitudine, dell'esposizione delle pendici e della presenza di una consistente massa d'acqua che funge da accumulatore di calore. Inoltre bisogna considerare anche la dipendenza del micro-clima dalla colorazione del terreno (dalla quale dipende l'assorbimento della radiazione solare del suolo), e dalla vegetazione che agisce sull'umidità e la temperatura dell'aria.

I rilevamenti meteorologici ai quali si fa riferimento sono quelli del periodo 1951 – 1980, pubblicati dal SERVIZIO IDROGRAFICO DEL MINISTERO DEI LAVORI PUBBLICI, relativi a 22 stazioni pluviometriche e a 5 termometriche ([Pitzalis, 1991](#)).

Osservando la carta pluviometrica ([Fig. 3](#)) si può individuare una zona a più bassa pluviometria (intorno ai 750 – 850 mm/anno). Questa si estende su una fascia trasversale che va da nord-ovest a sud-est, insistendo sopra le colline più occidentali, la zona pianeggiante a sud-ovest del lago, gran parte dello specchio d'acqua fino all'estrema zona sud orientale. Due sono le zone a pluviometria più alta (da 850 mm/anno fino a oltre 1000 mm/anno). Una si trova a nord e interessa tutta la zona che va dalle sponde nord – est del lago fino alle zone collinari più elevate che si trovano fra Castel Rigone e Umbertide. L'altra copre la zona più a sud fino alle alte colline di Piegaro e Città della Pieve. Si fa notare che le precipitazioni massime si riscontrano nelle zone ad altitudini più elevate (zona nord fra Castel Rigone e Umbertide e zona sud fra Città della Pieve e Piegaro), tuttavia la distribuzione delle precipitazioni non dipende solo dall'aumento di altitudine, ma anche dall'orientamento dei rilievi rispetto alle correnti aeree. La disposizione dei rilievi è tale che la direzione dominante dei venti è disposta lungo un asse che va da nord - ovest a sud – est; il verso delle correnti, opposto in inverno ed in estate, è in relazione ai grandi movimenti della circolazione generale della troposfera, che dipendono a loro volta dall'alternanza stagionale. Le zone settentrionali ed orientali del lago sono protette dai venti che spirano da nord – est (che sono freddi ed asciutti poiché incontrano nel loro percorso gli Appennini dove gran parte dell'umidità viene convertita in pioggia). Esse sono prevalentemente battute dai venti provenienti da sud – ovest, che non incontrano grossi ostacoli naturali e si caricano di vapore acqueo passando sopra il lago.

Le sponde meridionali e occidentali sono in prevalenza pianeggianti, caratterizzate da rilievi bassi o comunque lontani dalla riva, quindi difficilmente i venti vengono ostacolati o deviati ([Pitzalis, 1991](#)).

Influente dal punto di vista microclimatico è anche l'esposizione delle pendici dei rilievi; è noto che l'intensità della radiazione solare è massima quando colpisce la superficie in modo perpendicolare, quindi le superfici esposte a sud presentano un riscaldamento maggiore, specie in

inverno, rispetto a quelle esposte a nord. Per quanto detto le rive settentrionali ed occidentali presentano temperature maggiori rispetto a quelle meridionali e orientali ([Pitzalis, 1991](#)).

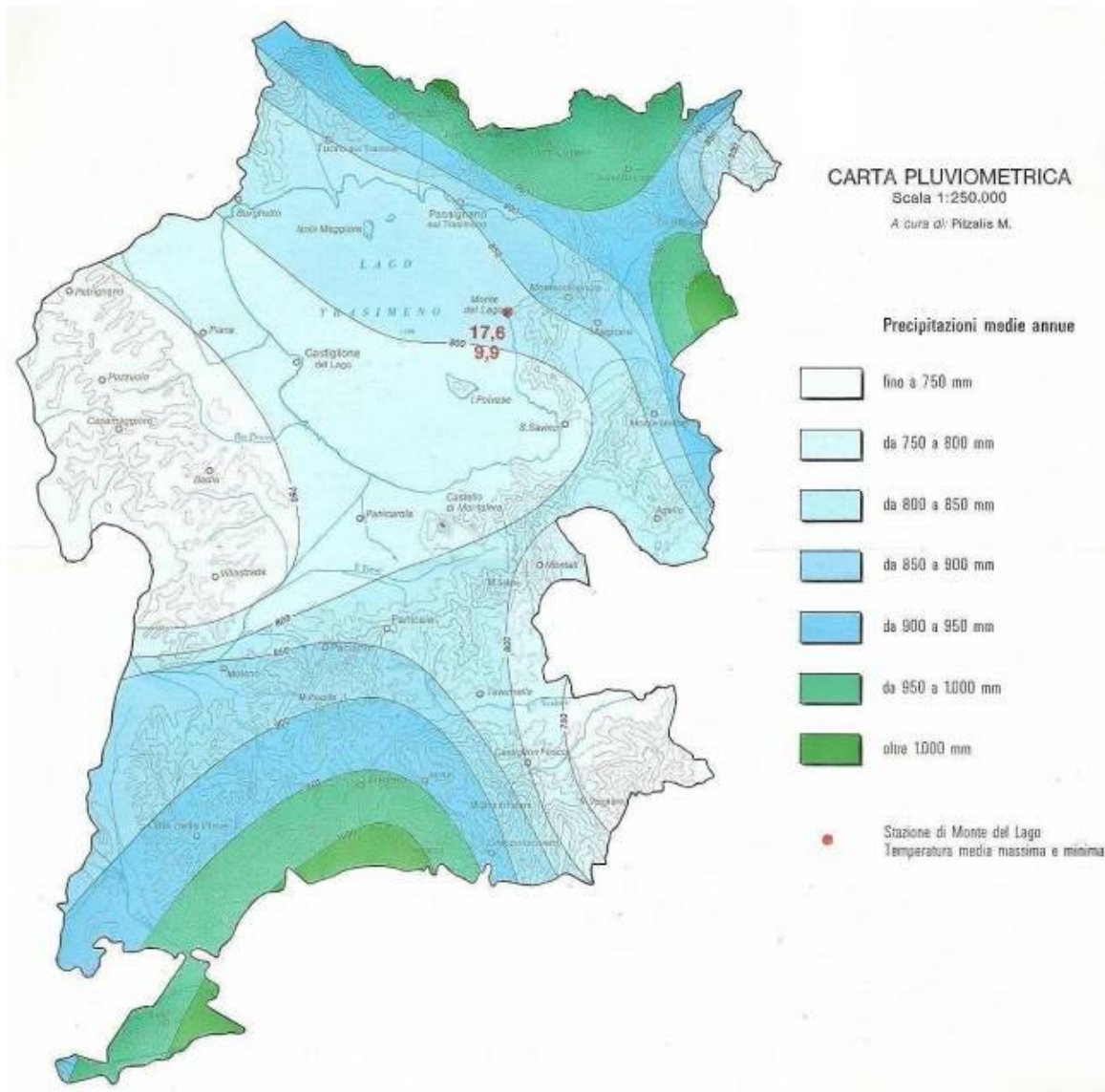


Figura 3: Carta pluviometrica del lago Trasimeno (da Pitzalis M. 1991)

La massa d'acqua del Lago Trasimeno non è tale da giustificare modifiche sul clima locale, tuttavia dà un piccolo contributo alla riduzione dell'escursione termica giornaliera e annua lungo le rive e nelle isole ([Pitzalis, 1991](#)).

Aspetto particolarmente interessante per la vegetazione locale, è il numero di giorni in cui la temperatura si mantiene sopra 0° C (periodo agelo). In proposito i rilevamenti della stazione di Monte del Lago ([Pitzalis, 1991](#)) dimostrano che il periodo agelo ([Tabella 2](#)), nelle zone costiere, è piuttosto lungo; inoltre in alcuni anni non si verificano praticamente gelate e solo in rari casi di

gravi ritorni di freddo si sono avute temperature di 0° C nella prima decade di Aprile. Quindi la zona è poco soggetta a gelate tardive, inoltre è lungo il periodo disponibile per l'accrescimento della vegetazione (Pitzalis, 1991).

Altro parametro importante, che condiziona l'accrescimento sia della vegetazione spontanea

Tabella 2: Data di inizio e fine del periodo in cui la temperatura minima supera stabilmente lo 0°C; media e valore più anticipato e più ritardato nel periodo esaminato (da Pitzalis M. 1991)

	Umbertide	Solfagnano	Cortona	Montepulciano	Monte del lago
Media	15 Apr.- 05 Nov.	28 Mar.-13 Nov.	08 Mar.-02 Dic.	10 Mar.- 01 Dic.	03 Mar.- 30 Nov.
Max.	7 Mag.- 25 Nov.	30 Apr.- 04 Dic.	20 Apr.-24 Dic.	20 Apr.- 24 Dic.	10 Apr.- 27 Dic.
Min.	15 Mar.- 18 Ott.	03 Mar.-17 Ott.	21 Gen.-15 Nov.	01 Feb.- 15 Nov.	26 Gen.-13 Nov.

che delle colture, è la disponibilità idrica. Il bilancio idrico viene calcolato come differenza tra gli apporti idrici naturali (precipitazioni naturali) e le perdite da evapotraspirazione. I diagrammi dell'evapotraspirazione e delle precipitazioni (Fig. 4) mettono in luce uno squilibrio fra apporti e perdite nel periodo primavera inoltrata-estate.

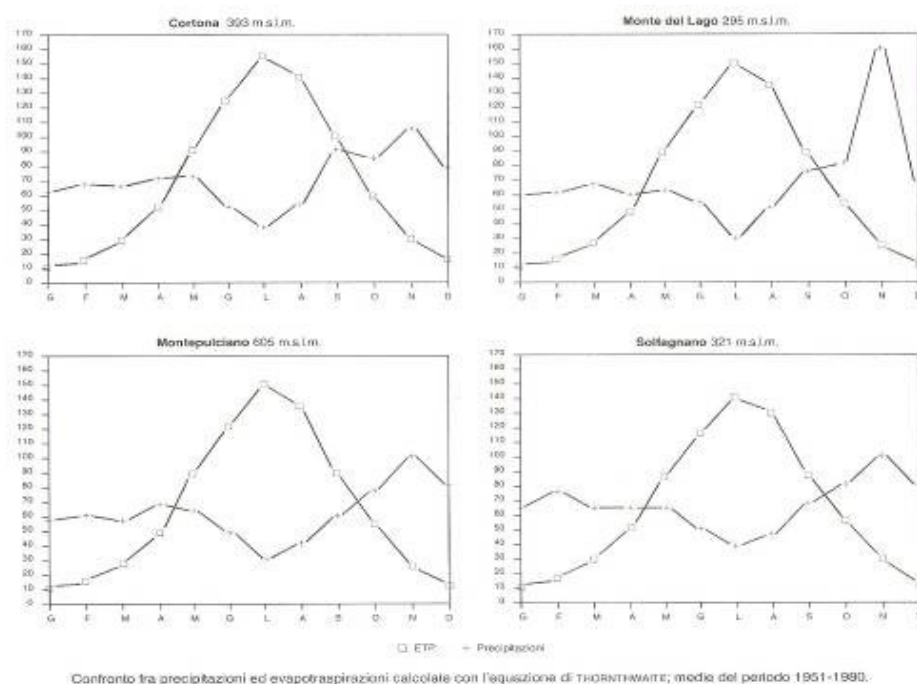


Figura 4: Diagrammi dell'evapotraspirazione e delle precipitazioni (da Pitzalis M. 1991)

L'aridità si protrae, in media, da maggio a settembre (Pitzalis, 1991); in questo periodo la sopravvivenza della vegetazione è legata alla capacità dei suoli di immagazzinare acqua nei periodi

piovosi. A Monte del Lago il deficit idrico risulta leggermente inferiore rispetto alle altre località, ciò è imputabile al clima più mite nel periodo estivo e la maggiore umidità presente nell'aria.

Riassumendo, la capacità termoregolatrice dello specchio d'acqua è piuttosto limitata ([Pitzalis, 1991](#)), tuttavia le condizioni termiche della zona sono piuttosto favorevoli all'accrescimento della vegetazione, anche se le precipitazioni sono fra le più basse della regione.

In zone distanti pochi chilometri dall'area in esame, si rilevano una diminuzione della temperatura ed un aumento della piovosità fino a valori in linea con le medie regionali.

3. Le risorse genetiche agrarie del comprensorio del Trasimeno

Questo lavoro raccoglie informazioni sulle varietà locali ancora presenti nel Comprensorio e sulle piante spontanee utilizzate dai residenti.

Le informazioni sono state raccolte in tutto il bacino del Trasimeno, con un lungo e paziente lavoro di esplorazione e collezione che si è avvalso anche di esperienze precedentemente condotte ([Negri and Tosti 1997](#); [Negri, 2003](#); [AA. VV. 2003](#); [AA. VV. 2005](#)). Durante la raccolta delle informazioni sono stati anche raccolti campioni di seme che sono attualmente conservati *ex-situ* presso la Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.

Riguardo alle specie coltivate non sono state coinvolte le isole, mentre per le piante spontanee è stata condotta una missione esplorativa anche all'isola Polvese.

3.1. Esplorazione, collezione e raccolta di informazioni

3.1.1. Piante coltivate

L'erosione genetica può riguardare sia specie coltivate in passato, poi abbandonate perché scarsamente redditizie, sia specie diffusamente coltivate dove le varietà locali vengono sostituite da moderne varietà più produttive. Oggetto dell'attività di raccolta e collezionamento sono state varietà di entrambe che rischiano di scomparire e che, per il legame con la cultura e la tradizione locale, possono costituire una importante risorsa di sviluppo per l'agricoltura e l'economia dell'area. Oltre 40 sono stati gli agricoltori contattati e da cui sono state ottenute informazioni e semi di varietà locali.

Per la raccolta delle informazioni ci si è serviti di schede per la raccolta del germoplasma, appositamente predisposte ([Fig. 5](#)), dove sono riportate diverse informazioni riguardanti la varietà locale e l'agricoltore che l'ha mantenuta.

La raccolta di materiale per la conservazione *ex-situ* è avvenuta sempre in ambienti diversi dal campo (magazzini, soffitte o cantine), non interessando mai parti di pianta, ma sempre e solo semente. Il campione da destinare alla conservazione è stato costituito casualmente all'interno della massa di seme presente. Affinché il campione fosse il più rappresentativo possibile, si è cercato di seguire le indicazioni date da [Brown e Marshall \(1995\)](#).

I campioni sono stati raccolti in sacchetti di carta e su questi è stata posta una etichetta riportante il numero corrispondente alla relativa scheda di raccolta, il nome della varietà e quello

dell'agricoltore che ha fornito la semente. Ogni campione è stato, inoltre, fotografato. Il materiale collezionato è stato posto in una stanza asciutta in attesa di essere archiviato.

Per organizzare i dati raccolti durante la fase di esplorazione e collezione è stato creato un apposito *file* con il programma *Microsoft Office Excel 2003*, dove sono state riportate le informazioni raccolte.

SCHEDA/QUESTIONARIO di RACCOLTA del GERMOPLASMA

Data collezione	
Numero collezione	
Persona/Istituzione che segnala	
Nome del collezionatore/Istituzione	
Genere e specie (quando noti)	
Nome locale della specie	
Nome locale della varietà e sinonimi	

1	IDENTIFICAZIONE SITO COLLEZIONE	Provincia		
		Comune		
		Località		
		Latitudine °N		
		Longitudine °E		
		Altitudine mslm		
		Orografia	pianura	1
			collina media	2
			collina alta	3
			altopiano	4
			pede-montagna	5
			montagna	6
		Caratteristiche terreno		
		1 pendenza	scarsa (<20%)	1
			media (20-40%)	2
elevata (40-60%)	3			
molto elevata (>60%)	4			
2 esposizione	Nord	1		
	Nord-Est	2		
	Est	3		
	Sud-Est	4		
	Sud	5		
	Sud-Ovest	6		
	Ovest	7		
	Nord-Ovest	8		
3 tessitura	argilloso	1		
	franco	2		
	franco-sabbioso	3		
	sabbioso	4		
	franco-limoso	5		
	limoso	6		
4 scheletro	nullo	1		
	scarso	2		
	medio	3		
	elevato	4		

2	CAMPIONE DI TERRENO (eventuali analisi disponibili)	si	1
		no	2

3	CONDUTTORE DELL'AZIENDA	1 nome	
		2 età	
		3 recapito	
		4 attività prevalente o no	
		5 superficie aziendale totale ha	
		6 titolarità dell'azienda	
		proprietà	1
		affitto	2
		mezzadria	3
		uso civico	4
altro	5		
7 Può essere considerato un agricoltore "custode" (da compilare alla fine)			
	si	1	
	no	2	

11	PARTI DELLA PIANTA UTILIZZATE	fusto/culmo	1
		branche/rami	2
		foglie	3
		corteccia	4
		rizoma	5
		radici	6
		tuberi	7
		fiori/infiorescenza	8
		frutti	9
		semi	10
		linfa/resina	11
		pianta intera	12
12	USI DELLA PIANTA	1 DESTINAZIONE	
		cibo	1
		medicina	2
		bevanda	3
		fibra	4
		legno	5
		foraggi	7
		costruzione	8
		ornamentale/culturale	9
		altro	10
2 AMBITO DI PROCESSO			
familiare/aziendale	1		
artigianale	2		
industriale	3		
13	RUOLO DELLA COLTURA IN AZIENDA	coltura principale	1
		coltura secondaria o di secondo raccolto	2
		consociata	3
		presente tutto l'anno e raccolta in continuo	4
		amatoriale/hobbistica	5
14	METODO DI PROPAGAZIONE	seme	1
		vegetativo	2
		entrambe	3
14bis	Selezione mat propagazione	SI No	
	Modalità della selezione		
15	METODO DI CONSERVAZIONE DEL MATERIALE DI PROPAGAZIONE		
16	SISTEMA COLTURALE	convenzionale	1
		basso impatto ambientale/sistema integrato	2
		biologico	3
		altro (biodinamico,)	4
17	INDIRIZZO PRODUTTIVO DELL'AZIENDA (prevalente)	cerealicolo	1
		cerealicolo-zootecnico	2
		orticolo	3
		altro (indicare)	4
18	GESTIONE COLTURALE	1 Rotazione	
		2 Epoca di semina/trapianto	
		3 Epoca di raccolta	
		4 Cure colturali	
		1 Lavorazione terreno	
		- epoca	
		- modalità	
		2 Fertilizzazione	
		- tipo e quantità	
		- epoca e modalità di distribuzione	
3 Lavorazioni intercalari (sarchiatura, zappatura, ecc..)			
4 Diserbo	NO SI		
- prodotto/i e quantità			
- epoca e modalità di distribuzione			
5 Irrigazione			
- periodo di irrigazione			
- frequenza di interventi			

			8 Trattamenti antiparassitari	NO SI
			- prodotto/i e quantità	
			- epoca e modalità di distribuzione	
	5 Avversità (tipo/diffusione)	1 Biotiche		
		2 Abiotiche		
19	MODALITA' DI RACCOLTA			
20	METODI DI CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO POST-			
21	COMMERCIALIZZAZIONE	1 esclusivo auto-consumo		
		2 vendita/scambio	prevalentemente locale prevalentemente esterno	1 2
22	DISTRIBUZIONE TRA SESSI DEL LAVORO DI COLTIVAZIONE, RACCOLTA, CONSERVAZIONE	1 Coltivazione	prevalentemente femminile prevalentemente maschile mista	1 2 3
		2 Raccolta	prevalentemente femminile prevalentemente maschile mista	1 2 3
		3 Conservazione	prevalentemente femminile prevalentemente maschile mista	1 2 3
23	ASPETTI SOCIO-CULTURALI, STORICI, TRADIZIONALI	Rilevanza della coltura nel passato Perché la coltura è stata mantenuta fino ad oggi Riferimento a riti e simboli nella coltivazione (lune, ricorrenze, ec...) Scambio di seme fra agricoltori ora e in passato Proverbi, detti, storie legate alla coltura Nomi di prodotti derivati Ricette		
24	RISCHIO DI PERDITA DELL'ACCESSIONE A GIUDIZIO DEL RILEVATORE	nullo/scarso modesto elevato	1 2 3	
25	NOTIZIE CIRCA ALTRE VARIETA' LOCALI			
26	LA VARIETA' E' GIA' STATA OGGETTO DI COLLEZIONE E STUDIO PRIMA DI ORA?	no si - da parte di chi - esistono dati di caratterizzazione/valutazione - eventuali riferimenti bibliografici - è già conservata in una banca (se sì, dove?)	1 2	
27	LA VARIETA' COLLEZIONATA PRESENTA I REQUISITI PER UNA POSSIBILE ISCRIZIONE AL "REGISTRO REGIONALE" (ai sensi dell'art. 2, LR n. 25/2001)	no si		1 2
28	CONSENSO ALLA DIFFUSIONE DELLA VARIETA' DA PARTE DELLA BANCA DEL DBVBA	no si		1 2

Fig 5: Scheda di raccolta del germoplasma utilizzata per le varietà coltivate

Il contatto diretto con gli agricoltori del luogo si è rivelato molto utile per ampliare le conoscenze, aumentare le informazioni e avere dei dati aggiornati sulla presenza nel territorio delle varietà locali. La maggior parte di queste sopravvive in orti familiari. Dall'esperienza diretta è emerso che in alcuni casi gli orti familiari si trovano molto prossimi alle abitazioni, mentre talvolta sono concentrati in apposite zone ad essi dedicate, in genere vicino alla sponda del lago. In quest'ultimo caso l'osservazione e l'esplorazione sono risultate facilitate. Le informazioni raccolte sono state numerose, dato che questi orti sono spesso gestiti da persone di età avanzata, in stretto contatto tra loro a costituire spesso una "rete" di relazioni e di potenziali scambi (di informazioni e di materiale).

Le esplorazioni hanno interessato anche zone marginali, caratterizzate da un progressivo abbandono dell'attività agricola e dall'invecchiamento della popolazione.

Il confronto e l'elaborazione dei dati ottenuti, infine, hanno permesso di avere indicazioni sull'erosione genetica in atto e sulla possibilità di recupero di certe varietà.

3.1.2. Piante spontanee

Sfruttando la stessa rete di agricoltori contattati per la ricerca delle piante coltivate, sono state inoltre reperite notizie riguardo a piante spontanee utilizzate dall'uomo per scopi alimentari, zootecnici e tecnici (produzione di utensili o altro).

Durante la fase di esplorazione sono state raccolte informazioni ed è stato reperito un campione per ogni pianta, che è stato poi essiccato per la successiva identificazione tassonomica. Per questa operazione non sono stati seguiti particolari protocolli: si è solo cercato di reperire piante intere con il fiore.

Ogni volta che è stato possibile, il campione è stato inoltre corredato da documentazione fotografica.

Per ogni pianta reperita, è stata compilata una scheda dove sono state annotate tutte le informazioni relative ([Fig. 6](#)). La scheda comprende le seguenti informazioni:

1. data di reperimento;
2. numero di collezione;
3. genere, specie e nome locale della pianta;
4. provincia, comune, località ed informazioni generali del sito di reperimento della pianta;
5. nome, età e recapito di chi ha segnalato la pianta;

6. informazioni riguardo al sito di reperimento;

7. informazioni sulla specie ritrovata:

- epoca
- raccolta
- utilizzazione
- diffusione della pianta oggi rispetto al passato secondo chi ha fornito le informazioni ed espressa con un punteggio che va da 1 a 5 (1=presenza molto più bassa che in passato, pianta molto difficile da reperire; 5=presenza uguale al passato)
- diffusione in passato secondo chi ha fornito le informazioni, anche in questo caso espressa con un punteggio che va da 1 a 5 (1= la pianta era molto rara in passato; 5= la pianta era molto facilmente reperibile in passato);

8. utilizzazione oggi rispetto al passato.

Per ciascuna specie si è inoltre provveduto a reperire informazioni sulla sua vicinanza tassonomica a specie coltivate nel sito web www.pgrforum.org/cwrts, che riporta un elenco di progenitori selvatici di piante coltivate europee.

In merito alle specie spontanee, è da precisare che le notizie sono spesso frammentarie ed in contraddizione fra loro. Ciò è probabilmente dovuto al fatto che queste specie, nella maggior parte dei casi, sono note a chi le conosce solo nei primi stadi del loro sviluppo, quando cioè tutte quelle strutture che aiuterebbero a distinguerle (ad esempio il fiore) non si sono ancora formate. Perciò spesso si verifica che lo stesso nome comune identifichi in realtà più di una specie. Il tutto è inoltre complicato dal fatto che il nome della stessa pianta è diverso da paese a paese. Da tutto ciò deriva una certa confusione e disaccordo fra le persone che possono fornire notizie, perciò si sono riportate solo le informazioni palesemente vere o comunque confermate da più intervistati.

Riguardo alla diffusione di queste piante rispetto al passato, è da notare che il dato non può che essere approssimativo, pur fornendo una indicazione generale sulla consistenza delle popolazioni di una certa specie.

Per raccogliere informazioni relative alle specie spontanee sono state contattate inizialmente le stesse aziende e famiglie presso cui sono state reperite varietà locali, ma i dati ottenuti sono riconducibili ad un nucleo di persone ben più ristretto. Mentre, dove possibile, è stata condotta una rigorosa classificazione tassonomica delle piante, le informazioni reperite riguardo alle varietà

locali (con l'eccezione di quelle relative alla [Fagiolina del Trasimeno](#), oggetto di numerosi studi precedenti) e alle specie spontanee provengono dalla viva voce degli agricoltori. Esse non sono quindi frutto di caratterizzazioni, prove sperimentali o monitoraggio, ma rappresentano una memoria storica alla quale la ricerca potrebbe dare in futuro una dignità scientifica.

Scheda reperimento piante spontanee utilizzate

Data reperimento _____
Numero collezione _____
Genere e specie _____
Nome locale della specie _____
Nome locale e sinonimi _____

Sito in cui è stata reperita la pianta:
Provincia _____
Comune _____
Località _____
Persona che ha segnalato la specie _____
Recapito del custode _____
Età del custode _____

Informazioni generali riguardo al
sito: _____

Informazioni riguardo la specie ritrovata:
Epoca e modalità di
raccolta _____
Utilizzi _____
(*Diffusione ora _____
(*Diffusione in passato _____
Uso oggi rispetto al passato _____

(*Si assegna un punteggio da 1 a 5

Figura 6: scheda di raccolta utilizzata per le specie spontanee

4. La ricerca delle varietà locali



Fig 7: I comuni oggetto della ricerca più prossimi al lago

4.1. I luoghi delle esplorazioni

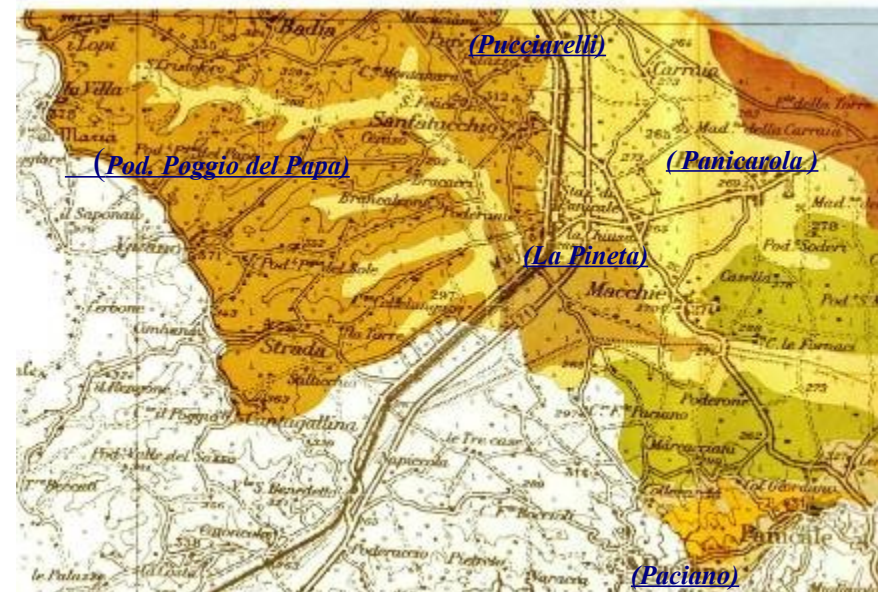
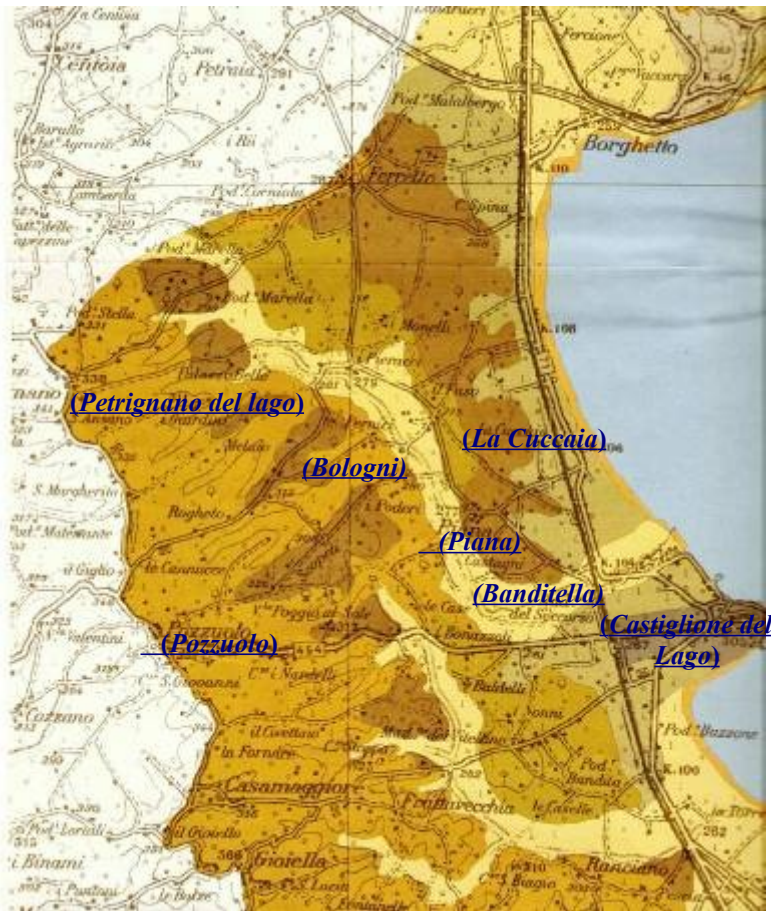
La zona interessata è, con buona approssimazione, quella descritta [nel capitolo 2](#); quindi facciamo riferimento al [bacino del lago Trasimeno](#) come rappresentato nel suddetto capitolo. A onor del vero le località di [Porto, Guidonami e Mugnanesi](#) (comune di Castiglione del Lago) sono aldilà dello spartiacque ovest del bacino (Petignano – Pozzuolo – Gioiella – Vaiano), mentre la località [Ponticelli](#) (comune di Città della Pieve) è più a sud rispetto ai confini del bacino in questione e la località [Villa](#) (comune di Magione) si estende più ad est. Considerato che non si tratta di distanze eccessive, possiamo comunque far riferimento alla stessa zona anche per queste località. I comuni all'interno dei quali si sono svolte le missioni di esplorazione e ricerca, per le varietà coltivate, sono stati:

- [Castiglione del Lago](#)
- [Tuoro sul Trasimeno](#)
- [Passignano sul Trasimeno](#)
- [Magione](#)
- [Paciano](#)
- [Città della Pieve](#)

mentre per le specie spontanee utilizzate dall'uomo i comuni interessati sono stati:

1. Castiglione del Lago
2. Tuoro sul Trasimeno

4.1.1. Castiglione del Lago - Paciano

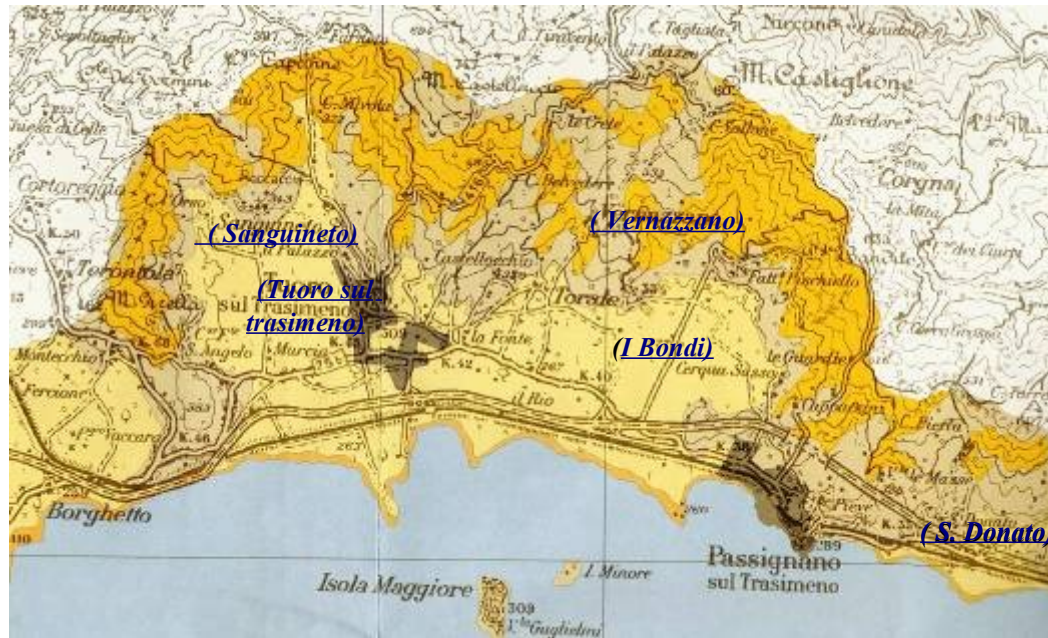


Carta dei suoli del bacino del Lago Trasimeno

-  Suoli poco profondi a molto poco profondi (15-30 cm), scheletro frequente (10-25%), tessitura franco-sabbiosa, non calcarei, reazione neutra. XERODRHEPTS LITHICI con inclusioni (<10%) di rocce affioranti e XERODRHEPTS LITHICI.
-  Suoli moderatamente profondi (75 cm), privi di scheletro, tessitura sabbiosa o sabbioso-franca, non calcarei, reazione da neutra a fortemente acida, mal strutturati, localmente idromorfi. XEROPSAMMENTS TYPICI con inclusioni (5%) del sottogruppo Aquico.
-  Suoli poco profondi (50 cm), scheletro comune (5-10%), tessitura franco-sabbiosa, non calcarei, debolmente alcalici, mal strutturati, idromorfi. PSANMAQUENTS TYPICI e MOLLI.
-  Suoli da poco profondi a moderatamente profondi (30-75 cm), scheletro da frequente ad abbondante (10-50%), tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, non calcarei, reazione da neutra a fortemente acida. XERODRHEPTS LITHICI e TYPICI con inclusioni (<5%) di Dysrochrepts Typici.
-  Suoli profondi (80-120 cm), scheletro assente o scarso (<5%), tessitura da argillosa a franco-limo-argillosa, non calcarei o moderatamente calcarei con reazione da neutra a moderatamente alcalina. XERODRHEPTS TYPICI.
-  Suoli profondi (80-120 cm), scheletro da assente a comune (<10%), tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, il contenuto di calcare e la reazione coprono un ampio spettro di variabilità in relazione agli apporti fluviali. XERODRHEPTS TYPICI, FLUVIENICI e FLUVAQUENTICI con inclusioni di Xerofluvents Typici ed Aquici.
-  Suoli profondi (80-120 cm), scheletro scarso o comune (2-10%), tessitura franco-sabbiosa, non calcarei, reazione da neutra a debolmente acida, localmente idromorfi. XERODRHEPTS TYPICI, AQUICI e DYSTRIICI.
-  Suoli profondi (80-100 cm), scheletro scarso (<5%), tessitura franco-sabbiosa, non calcarei, reazione neutra, generalmente idromorfi. XERODRHEPTS AQUICI e FLUVIENICI con inclusioni del sottogruppo Typici.
-  Suoli profondi (80-140 cm), scheletro scarso (<5%), tessitura franco-sabbiosa, non calcarei, reazione debolmente acida, frequentemente idromorfi. HAPLOXERALS TYPICI ed AQUICI.
-  Suoli profondi (80-100 cm), scheletro scarso (<5%), tessitura da sabbioso-franca a franca, non calcarei, reazione fortemente acida. HAPLOXERALS AQUICI ed AQUILICI con inclusioni (<10%) di Xerodrepts Typici e Dystici.
-  Suoli da moderatamente profondi (50-70 cm) a molto profondi (>120 cm), scheletro assente, tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, non calcarei, reazione da debolmente acida a fortemente acida.
-  Zone urbane.



4.1.2. Tuoro sul Trasimeno - Passignano



Carta dei suoli del bacino del Lago Trasimeno

	Suoli poco profondi o molto poco profondi (15-30 cm), scheletro frequente (10-25%), tessitura franco-sabbiosa, non calcarei, reazione neutra. XERDORTHENTS LITHICI con inclusioni (<10%) di rocce affioranti e XEROCHEPTS LITHICI.
	Suoli moderatamente profondi (75 cm), privi di scheletro, tessitura sabbiosa o sabbioso-franca, non calcarei, reazione da neutra a fortemente acida, mal strutturati, localmente idromorfi. XEROSAPMENTS TYPICI con inclusioni (5%) del sottogruppo Aquico.
	Suoli poco profondi (50 cm), scheletro comune (5-10%), tessiture franco-sabbiosa, non calcarei, debolmente alcali, mal strutturati, idromorfi. PSAMMAQUENTS TYPICI e MOLLECI.
	Suoli da poco profondi a moderatamente profondi (30-75 cm), scheletro da frequente ad abbondante (10-50%), tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, non calcarei, reazione da neutra a fortemente acida. XEROCHEPTS LITHICI e TYPICI con inclusioni (<5%) di <i>Dystrichops</i> Typici.
	Suoli profondi (80-120 cm), scheletro assente o scarso (<5%), tessitura da argillosa a franco-fino-argillosa, non calcarei o moderatamente calcarei con reazione da neutra a moderatamente alcalina. XEROCHEPTS TYPICI.
	Suoli profondi (80-120 cm), scheletro da assente a comune (<10%), tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, il contenuto di calcare e la reazione coprono un ampio spettro di variabilità in relazione agli apporti fluviali. XEROCHEPTS TYPICI, FLUVENTICI e FLUVAQUENTICI con inclusioni di <i>Xerofluventis</i> Typici ed <i>Aquici</i> .
	Suoli profondi (80-120 cm), scheletro scarso o comune (2-10%), tessitura franco-sabbiosa, non calcarei, reazione da neutra a debolmente acida, localmente idromorfi. XEROCHEPTS TYPICI, AQUICI e DISTRICI.
	Suoli profondi (80-100 cm), scheletro scarso (<5%), tessitura franco-sabbiosa, non calcarei, reazione neutra, generalmente idromorfi. XEROCHEPTS AQUICI e FLUVENTICI con inclusioni del sottogruppo Typici.
	Suoli profondi (80-100 cm), scheletro scarso (<5%), tessitura franco-sabbiosa, non calcarei, reazione debolmente acida, frequentemente idromorfi. HAPLOXERALS TYPICI ed AQUICI.
	Suoli profondi (80-100 cm), scheletro scarso (<5%), tessitura da sabbioso-franca a franca, non calcarei, reazione fortemente acida. HAPLOXERALS AQUICI ed AQUILITICI con inclusioni (<10%) di <i>Xerofluventis</i> Typici e <i>Dystrici</i> .
	Suoli da moderatamente profondi (50-70 cm) a molto profondi (>120 cm), scheletro assente, tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, non calcarei, reazione da debolmente acida a fortemente acida.
	Zone urbane.

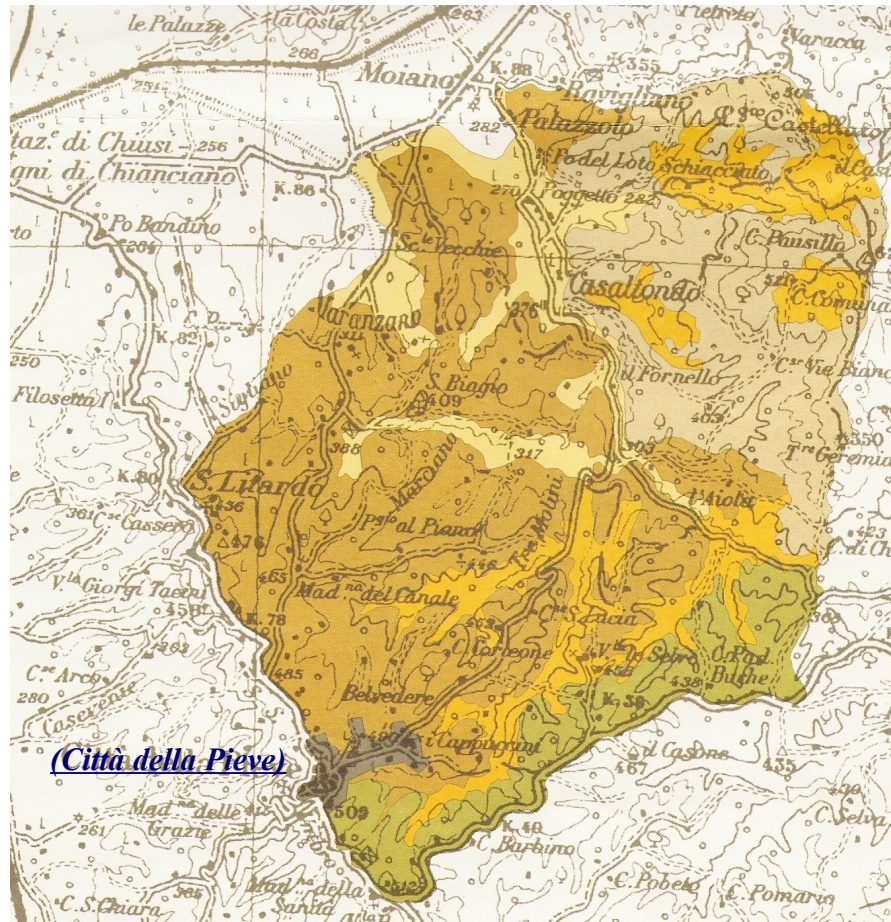
4.1.3. Magione



Carta dei suoli del bacino del Lago Trasimeno

- Suoli poco profondi o molto poco profondi (15-30 cm), scheletro frequente (10-25%), tessitura franco-sabbiosa, non calcarei, reazione neutra. XEROLITHENTS LITHICI con inclusioni (<10% di rocce affioranti) o XEROLITHENTS LITHICI.
- Suoli moderatamente profondi (75 cm), privi di scheletro, tessitura sabbiosa o sabbioso-franca, non calcarei, reazione da neutra a fortemente acida, mal strutturati, localmente idromorfi. XEROPSAMMENTS TYPICI con inclusioni (5%) del sottogruppo Aquico.
- Suoli poco profondi (50 cm), scheletro comune (5-10%), tessitura franco-sabbiosa, non calcarei, debolmente alcalini, mal strutturati, idromorfi. PSAMMAQUENTS TYPICI e MOLLICI.
- Suoli da poco profondi a moderatamente profondi (30-75 cm), scheletro da frequente ad abbondante (10-50%), tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, non calcarei, reazione da neutra a fortemente acida. XEROLITHENTS LITHICI e TYPICI con inclusioni (<5%) di Dysprosops Typici.
- Suoli profondi (80-120 cm), scheletro assente o scarso (<5%), tessitura da argillosa a franco-limo-argillosa, non calcarei o moderatamente calcarei con reazione da neutra a moderatamente alcalina. XEROLITHENTS TYPICI.
- Suoli profondi (80-120 cm), scheletro da assente a comune (<10%), tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, il contenuto di calcare e la reazione coprono un ampio spettro di variabilità in relazione agli apporti fluviali. XEROLITHENTS TYPICI, FLUVENTICI e FLUVAQUENTICI con inclusioni di Xerolithents Typici ed Aquici.
- Suoli profondi (80-120 cm), scheletro scarso o comune (2-10%), tessitura franco-sabbiosa, non calcarei, reazione da neutra a debolmente acida, localmente idromorfi. XEROLITHENTS TYPICI, AQUICI e DYSTRICTICI.
- Suoli profondi (80-100 cm), scheletro scarso (<5%), tessitura franco-sabbiosa, non calcarei, reazione neutra, generalmente idromorfi. XEROLITHENTS AQUICI e FLUVENTICI con inclusioni del sottogruppo Typici.
- Suoli profondi (80-100 cm), scheletro scarso (<5%), tessitura franco-sabbiosa, non calcarei, reazione debolmente acida, frequentemente idromorfi. HAPLOXERALS TYPICI ed AQUICI.
- Suoli profondi (80-100 cm), scheletro scarso (<5%), tessitura da sabbioso-franca a franca, non calcarei, reazione fortemente acida. HAPLOXERALS-AQUICI ed AQUILLICI con inclusioni (<10%) di Xerolithents Typici e Dystictici.
- Suoli da moderatamente profondi (50-70 cm) a molto profondi (>120 cm), scheletro assente, tessitura da franco-sabbiosa a franco-argillosa, non calcarei, reazione da debolmente acida a fortemente acida.
- Zone urbane.

4.1.4. Città della Pieve



4. 2. Le varietà locali rinvenute

Nell'area oggetto di studio, in 43 aziende diverse, sono state ritrovate ben 93 varietà locali appartenenti a diverse famiglie di piante (Tab. 4). In Tabella 3 è riportato il dettaglio delle varietà locali rinvenute. Quella che segue è la loro distribuzione sul territorio:

Comune di Castiglione del Lago

-Castiglione del Lago:

Vigna unguiculata (L.) Walp (Fagiolina del Trasimeno)

-Fraz. Piana:

Cicer arietinum L. (Ceci)

Lathyrus sativus L. (Cicerchia)

Sorghum bicolor (L.) Moench (Saggina)

Vigna unguiculata (L.) Walp (Fagiolina del Trasimeno)

-Fraz. Piana, loc. Cuccaia:

Cucurbita maxima L. (Zucca da maiali)

Lagenaria siceraria (Molina) Standl (Zucca a fiasco)

Phaseolus vulgaris L. (Fagiolo borlotto)

Zea mays L. (Granturco)

-Fraz. Piana, loc. Banditella:

Alium cepa L. (Cipolla piatta)

Brassica oleracea L. (Cavolo broccolo)

Brassica oleracea L. (Cavolo nero)

Brassica rapa L. (Rapi del Trasimeno)

Cucurbita maxima L. (Zucca da maiali)

Lycopersicon esculentum Mill. (Pomodori da appendere)

Malus domestica Borkh (Mele cere)
Vigna unguiculata (L.) Walp (Fagiolina del Trasimeno)

-Fraz. Petrignano del Lago:

Brassica rapa L. (Rapi del Trasimeno)
Vigna unguiculata (L.) Walp (Fagiolina del Trasimeno)

-Fraz. Pucciarelli, loc. Macchiatonda:

Brassica rapa L. (Rapi del Trasimeno)
Malus domestica Borkh (Mele agrine)
Prunus domestica L. (Pornelle agogie)
Prunus domestica L. (Pornelle fiaschette)
Vigna unguiculata (L.) Walp (Fagiolina del Trasimeno)

-Fraz. Panicarola:

Brassica rapa L. (Rapi del Trasimeno)
Lathyrus sativus L. (Cicerchia)
Phaseolus vulgaris L. (Fagiolo zolfino piccolo)
Vigna unguiculata (L.) Walp (Fagiolina del Trasimeno)

-Fraz. Porto, loc. Guidonami e loc. Mugnanesi:

Vigna unguiculata (L.) Walp (Fagiolina del Trasimeno)

-Fraz. Vaiano e loc. Poggio del Papa:

Vigna unguiculata (L.) Walp (Fagiolina del Trasimeno)

-Fraz. Pozzuolo e loc. Bologni:

Vigna unguiculata (L.) Walp (Fagiolina del Trasimeno)

-Fraz. Macchie, loc. Pineta:

Vigna unguiculata (L.) Walp (Fagiolina del Trasimeno)

Comune di Tuoro sul Trasimeno

-Tuoro sul Trasimeno:

Brassica rapa L. (Rapi del Trasimeno)

Cicer arietinum L. (Ceci piccoli)

Cucumis melo L. (Melone grosso)

Cucumis melo L. (Melone virnino giallo)

Cucurbita maxima L. (Zucca da maiali)

Lactuca sativa L. (Insalata dalle sette lune)

Lupinus spp. L. (Lupino)

Lycopersicon esculentum Mill. (Pomodori francesi)

Lycopersicon esculentum Mill. (Pomodoro francescano)

Phaseolus vulgaris L. (Fagiolo di San Giuseppe)

Phaseolus vulgaris L. (Fagiolo della regina)

Phaseolus vulgaris L. (Fagiolo borlotto o dalla
rama)

Phaseolus vulgaris L. (Fagiolo al burro)

Pisum sativum L. (Piselli)

Vigna unguiculata (L.) Walp (Fagiolo dal metro)

Vigna unguiculata (L.) Walp (Fagiolina del Trasimeno)

-Tuoro sul Trasimeno, loc. Sanguineto:

Brassica rapa L. (Rapi del Trasimeno)

Lagenaria siceraria (Molina) Standl (Zucca a fiasco)

Vigna unguiculata (L.) Walp (Fagiolina del Trasimeno)

-Fraz. Vernazzano:

<u><i>Brassica rapa</i> L.</u>	<u>(Rapi del Trasimeno)</u>
<u><i>Solanum melongena</i> L.</u>	<u>(Melanzana rotonda)</u>
<u><i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp</u>	<u>(Fagiolina del Trasimeno)</u>

-Fraz. Vernazzano, loc. Bondi:

<u><i>Brassica rapa</i> L.</u>	<u>(Rapi del Trasimeno)</u>
<u><i>Brassica oleracea</i> L.</u>	<u>(Cavolo da olio)</u>
<u><i>Cucurbita maxima</i> L.</u>	<u>(Zucche piccole</u>
	<u>rosse e nere tonde)</u>
<u><i>Cucurbita maxima</i> L.</u>	<u>(Zucche grandi)</u>
<u><i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp</u>	<u>(Fagiolina del Trasimeno)</u>

Comune di Passignano sul Trasimeno:

-Passignano sul Trasimeno, loc. San Donato:

<u><i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp</u>	<u>(Fagiolina del Trasimeno)</u>
---	----------------------------------

Comune di Magione

-Magione, loc. Montebuono:

<u><i>Brassica rapa</i> L.</u>	<u>(Rapi del Trasimeno)</u>
<u><i>Lens culinaris</i> Medik</u>	<u>(Lenticchia)</u>
<u><i>Lactuca sativa</i> L.</u>	<u>(Insalata dalla foglia rossa)</u>
<u><i>Lathyrus sativus</i> L.</u>	<u>(Cicerchia)</u>
<u><i>Phaseolus vulgaris</i> L.</u>	<u>(Fagiolo giallo e grigio)</u>
<u><i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp</u>	<u>(Fagiolina del Trasimeno)</u>
<u><i>Zea mays</i> L.</u>	<u>(Granturco)</u>

-Fraz. San Savino, loc. Dirindello:

<u><i>Cicer arietinum</i> L.</u>	<u>(Ceci piccoli)</u>
<u><i>Phaseolus vulgaris</i> L.</u>	<u>(Fagiolo grigio)</u>
<u><i>Phaseolus vulgaris</i> L.</u>	<u>(Fagiolo zolferino)</u>

-Fraz. Villa:

<u><i>Lathyrus sativus</i> L.</u>	<u>(Cicerchia)</u>
-----------------------------------	--------------------

Comune di Città della Pieve

-Fraz. Ponticelli:

<u><i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp</u>	<u>(Fagiolina del Trasimeno)</u>
---	----------------------------------

Comune di Paciano

-Paciano:

<u><i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp</u>	<u>(Fagiolina del Trasimeno)</u>
---	----------------------------------

Nella [tabella che segue](#) è riportato l'elenco delle varietà locali trovate, delle località di raccolta ed il nome dell'agricoltore che ha fornito il seme.

Tabella 3: Specie e varietà locali reperite, luogo di raccolta e agricoltori custodi

genere	specie	classificatore	Subspecie	Convai/Var	nome locale	comune	località	nome dell'agricoltore
Fam. Compositae								
<i>Lactuca</i>	<i>sativa</i>	L.			insalata dalle sette lune	Tuoro s.T.		Mazzoni Ginetto
<i>Lactuca</i>	<i>sativa</i>	L.			insalata dalla foglia rossa	Magione	Case Sparse - Montebuono -	Sportoletti Giovanni
Fam. Cruciferae								
<i>Brassica</i>	<i>oleracea</i>	L.			cavolo broccolo	Castiglione del Lago	Piana (Banditella)	Boscherini Gino
<i>Brassica</i>	<i>oleracea</i>	L.			cavolo nero	Castiglione del Lago	Piana (Banditella)	Boscherini Gino
<i>Brassica</i>	<i>rapa</i>	L.			rapi del Trasimeno	Tuoro s.T.	Vernazzano	Ceconata Aldo
<i>Brassica</i>	<i>rapa</i>	L.			rapi del Trasimeno	Castiglione del Lago	Piana (Banditella)	Boscherini Gino
<i>Brassica</i>	<i>rapa</i>	L.			rapi del Trasimeno	Castiglione del Lago	Piana (Banditella)	Massinelli Lino
<i>Brassica</i>	<i>rapa</i>	L.			rapi del Trasimeno	Castiglione del Lago	Petrignano del Lago	Crescenzi Carina
<i>Brassica</i>	<i>rapa</i>	L.			rapi del Trasimeno	Castiglione del Lago	Pucciarelli (Macchiatonda)	Pelosi Pasquale
<i>Brassica</i>	<i>rapa</i>	L.			rapi del Trasimeno	Tuoro s.T.	Sanguineto	Marioli Aldo
<i>Brassica</i>	<i>rapa</i>	L.			rapi del Trasimeno	Tuoro s.T.		Mazzoni Benito
<i>Brassica</i>	<i>rapa</i>	L.			rapi del Trasimeno	Tuoro s.T.	Bondi -Vernazzano-	Goretti carmelo
<i>Brassica</i>	<i>rapa</i>	L.			rapi del Trasimeno	Magione	Case Sparse - Montebuono -	Sportoletti Giovanni
<i>Brassica</i>	<i>rapa</i>	L.			rapi del Trasimeno	Castiglione del Lago	Panicarola	Mortali Antonio
<i>Brassica</i>	<i>oleracea</i>	L.			cavolo da olio	Tuoro s.T.		Mazzoni Ginetto
<i>Brassica</i>	<i>oleracea</i>	L.			cavolo da olio	Tuoro s.T.	Bondi -Vernazzano-	Goretti carmelo
Fam. Cucurbitaceae								
<i>Cucumis</i>	<i>melo</i>	L.			melone grosso	Tuoro s.T.		Mazzoni Ginetto
<i>Cucumis</i>	<i>melo</i>	L.			melone virnino giallo	Tuoro s.T.		Mazzoni Ginetto
<i>Cucurbita</i>	<i>maxima</i>	L.			zucca da maiali	Castiglione del Lago	Piana (Cuccaia)	Lucheroni Duilio
<i>Cucurbita</i>	<i>maxima</i>	L.			zucche da maiali	Castiglione del Lago	Piana (Banditella)	Massinelli Lino
<i>Cucurbita</i>	<i>maxima</i>	L.			zucche da maiali	Tuoro s.T.		Dormalfuoco Silvano
<i>Cucurbita</i>	<i>maxima</i>	L.			zucche piccole rosse e nere tonde	Tuoro s.T.	Bondi -Vernazzano-	Goretti Carmelo
<i>Cucurbita</i>	<i>maxima</i>	L.			zucche grandi	Tuoro s.T.	Bondi -Vernazzano-	Goretti Carmelo
<i>Cucurbita</i>	<i>maxima</i>	L.			zucche da foraggio	Castiglione del Lago	Panicarola	Mortali Antonio
<i>Lagenaria</i>	<i>siceraria</i>	(Molina)Standl			zucca a fiasco	Castiglione del Lago	Piana (Cuccaia)	Lucheroni Duilio
<i>Lagenaria</i>	<i>siceraria</i>	(Molina)Standl			zucca del pellegrino	Tuoro s.T.	Sanguineto	Marioli Aldo
Fam. Graminaceae								
<i>Sorghum</i>	<i>bicolor</i>	(L.) Moench		<i>technicum</i>	saggina	Castiglione del Lago	Piana	Cherubini Giancarlo
<i>Zea</i>	<i>mays</i>	L.			granturco	Castiglione del Lago	Piana (Cuccaia)	Sacconi Mafalda
<i>Zea</i>	<i>mays</i>	L.			granturco	Magione	Case Sparse - Montebuono -	Sportoletti Armando

Fam. Leguminosae								
<i>Cicer</i>	<i>arietinum</i>	L.			ceci	Castiglione del Lago	Piana	Cherubini Giancarlo
<i>Cicer</i>	<i>arietinum</i>	L.			ceci piccoli	Tuoro s.T.		Tattanelli Carlo
<i>Cicer</i>	<i>arietinum</i>	L.			ceci piccoli	Tuoro s.T.		Sciurpa Guerrino
<i>Cicer</i>	<i>arietinum</i>	L.			ceci piccoli	Magione	S. Savino (Dirindello)	Ragnini Luigi
<i>Lathyrus</i>	<i>sativus</i>	L.			cicerchia	Castiglione del Lago	Panicarola	Mortali Antonio
<i>Lathyrus</i>	<i>sativus</i>	L.			cicerchia	Castiglione del Lago	Piana	Cherubini Giancarlo
<i>Lathyrus</i>	<i>sativus</i>	L.			cicerchia	Magione	Villa	Alunni Ricci Fabrizio
<i>Lathyrus</i>	<i>sativus</i>	L.			cicerchia	Magione	Case Sparse - Montebuono -	Sportoletti Giovanni
<i>Lens</i>	<i>culinaris</i>	Medik			lenticchia	Magione	Case Sparse - Montebuono -	Sportoletti Giovanni
<i>Lupinus</i>	<i>spp.</i>				lupini	Tuoro s.T.		Mazzoni Ginetto
<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris</i>	L.			fagiolo di san Giuseppe	Tuoro s.T.		Mazzoni Azelio
<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris</i>	L.			fagiolo della regina	Tuoro s.T.		Tattanelli Carlo
<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris</i>	L.			fagiolo grigio	Magione	S. Savino (Dirindello)	Ragnini Luigi
<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris</i>	L.			fagiolo zolferino	Magione	S. Savino (Dirindello)	Ragnini Luigi
<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris</i>	L.			fagiolo giallo e grigio	Magione	Case Sparse - Montebuono -	Sportoletti Giovanni
<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris</i>	L.			fagiolo zolfino (piccolo)	Castiglione del Lago	Panicarola	Mortali Antonio
<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris</i>	L.			fagiolo borlotto	Castiglione del Lago	Piana (Cuccaia)	Lucheroni Duilio
<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris</i>	L.			fagiolo borlotto (dalla rama)	Tuoro s.T.		Mazzoni Azelio
<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris</i>	L.			fagiolo al burro	Tuoro s.T.		Mazzoni Azelio
<i>Pisum</i>	<i>sativum</i>	L.			piselli	Tuoro s.T.		Mazzoni Ginetto
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>sesquipedalis</i>	fagiolo dal metro	Tuoro s.T.		Mazzoni Azelio
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Passignano s.T.	San Donato	Orsini Flavio
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Tuoro s.T.	Vernazzano	Ceconata Aldo
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Piana (Banditella)	Boscherini Gino
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Petrignano del lago	Crescenzi Carina
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Pucciarelli (Macchiatonda)	Pelosi Pasquale
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Tuoro s.T.		Bacchetta Ave
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Tuoro s.T.		Dormalfuoco Silvano
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Tuoro s.T.	Sanguinetto	Marioli Aldo
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Tuoro s.T.		Tattanelli Carlo
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Tuoro s.T.	Bondi -Vernazzano-	Goretti carmelo
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Tuoro s.T.		Sciurpa Guerrino
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago		Mazzeschi Angelo
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Magione	Case Sparse - Montebuono -	Sportoletti Giovanni

Fam. Leguminosae								
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Panicarola	Mortali Antonio
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Porto (Guidonami)	Berna Fabio Maria
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Piana	Angori Franco Benito
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Vaiano (Poggio del Sole)	Casaccia Alessandro
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Vaiano	Cesarini Antonio
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Pineta	Faltoni Giancarlo
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Porto (Mugnesi)	Mainò Giordano
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Piana	Moretti Gianfranco
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Vaiano	Santiccioli Perseo
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Città della Pieve	Ponticelli	Parasini Daniele
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Vaiano	Sidor Katarzyna
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Porto	Sanchini Enzo
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Pozzuolo	Pellegrini Andrea
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Petrignano del Lago	Ceccarelli Paolo
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Vaiano	Bittarelli Patrizio e Ettore
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Pozzuolo (Bogni)	Marchetti Graziella
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Paciano		Biavati Filippo
<i>Vigna</i>	<i>unguiculata</i>	(L.) Walp	<i>unguiculata</i>	<i>unguiculata</i>	fagiolina del Trasimeno	Castiglione del Lago	Vaiano	Chiucciurlo Ennio
Fam. Liliaceae								
<i>Allium</i>	<i>cepa</i>	L.			cipolla	Tuoro s.T.		Mazzoni Azelio
<i>Allium</i>	<i>cepa</i>	L.		<i>cepa</i> Helm.	cipolla piatta	Castiglione del Lago	Piana (Banditella)	Massinelli Lino
Fam. Moraceae								
<i>Ficus</i>	<i>carica</i>	L.			Fico nero	Castiglione del Lago	Pucciarelli (Macchiatonda)	Pelosi Remo
Fam. Rosaceae								
<i>Malus</i>	<i>domestica</i>	Borkh			mele cere	Castiglione del Lago	Piana (Banditella)	Boscherini Gino
<i>Malus</i>	<i>domestica</i>	Borkh			mele agrine	Castiglione del Lago	Pucciarelli (Macchiatonda)	Pelosi Remo
<i>Prunus</i>	<i>domestica</i>	L.			pernelle agogie	Castiglione del Lago	Pucciarelli (Macchiatonda)	Pelosi Remo
<i>Prunus</i>	<i>domestica</i>	L.			pernelle fiaschette	Castiglione del Lago	Pucciarelli (Macchiatonda)	Pelosi Remo
Fam. Solanaceae								
<i>Capsicum</i>	<i>annuum</i>	L.			peperoni nostralini	Tuoro s.T.		Sciurpa Guerrino
<i>Lycopersicon</i>	<i>esculentum</i>	Mill.			pomodoro Francese	Tuoro s.T.		Taddei Antonio
<i>Lycopersicon</i>	<i>esculentum</i>	Mill.			pomodori da appendere	Castiglione del lago	Piana (Banditella)	Boscherini Gino
<i>Lycopersicon</i>	<i>esculentum</i>	Mill.			pomodori francesi	Tuoro s.T.		Mazzoni Ginetto
<i>Solanum</i>	<i>melongena</i>	L.			melanzana rotonda	Tuoro s.T.	Vernazzano	Ceconata Aldo

Le varietà appartengono a 9 famiglie diverse. Queste sono rappresentate da un numero variabile di specie e varietà, come si può vedere in [tabella 4](#).

Tabella 4: Specie e numero di varietà locali per ciascuna delle specie rinvenute nell'areale del Trasimeno

Genere	Specie	N° di varietà reperite
<u>Fam. Compositae</u>		
<i>Lactuca</i>	<i>sativa</i> L.	2
<u>Fam. Cruciferae</u>		
<i>Brassica</i>	<i>oleracea</i> L.	4
<i>Brassica</i>	<i>rapa</i> L.	10
<u>Fam. Cucurbitaceae</u>		
<i>Cucumis</i>	<i>melo</i> L.	2
<i>Cucurbita</i>	<i>maxima</i> L.	5
<i>Cucurbita</i>	<i>spp</i>	1
<i>Lagenaria</i>	<i>siceraria</i> (Molina) Standl	2
<u>Fam. Graminaceae</u>		
<i>Sorghum</i>	<i>bicolor</i> (L.) Moench	1
<i>Zea</i>	<i>mays</i> L.	2
<u>Fam. Leguminosae</u>		
<i>Cicer</i>	<i>arietinum</i> L.	4
<i>Lathyrus</i>	<i>sativus</i> L.	5
<i>Lens</i>	<i>culinaris</i> Medik	1
<i>Lupinus</i>	<i>spp.</i>	1
<i>Phaseolus</i>	<i>vulgaris</i> L.	9
<i>Vigna</i>	<i>unquiculata</i> subsp <i>unquiculata</i> cv-gr <i>unquiculata</i> (L.) Walp	31
<i>Vigna</i>	<i>unquiculata</i> subsp <i>unquiculata</i> cv-gr <i>sesquipedalis</i> (L.) Walp	1
<u>Fam. Liliaceae</u>		
<i>Allium</i>	<i>cepa</i> L.	2
<u>Fam. Moraceae</u>		
<i>Ficus</i>	<i>carica</i> L.	1
<u>Fam. Rosaceae</u>		
<i>Malus</i>	<i>domestica</i> Borkh	2
<i>Prunus</i>	<i>domestica</i> L.	2
<u>Fam. Solanaceae</u>		
<i>Capsicum</i>	<i>annuum</i> L.	1
<i>Lycopersicon</i>	<i>esculentum</i> Mill.	3
<i>Solanum</i>	<i>melongena</i> L.	1

Come è facile notare dalla tabella, la famiglia più rappresentata nel campione analizzato è quella delle leguminose. In particolare, sono molti gli agricoltori che coltivano *Vigna unguiculata* subsp. *unguiculata* cv-gr. *unguiculata* (L.) Walp (la Fagiolina del Trasimeno).

Della stessa specie, durante le esplorazioni del 1996, erano stati ritrovati solo 14 varietà locali ([Negri and Tosti, 1997](#)). La coltura della fagiolina, nel frattempo, è stata rilanciata tanto che la superficie destinata alla coltura è passata dai pochi m² del 1996 agli attuali circa 30 ha. La quantità di prodotto che raggiunge il mercato è passata dai 50 kg del 1996 agli attuali 27-30 q, senza che peraltro il prezzo sul mercato diminuisse. Oggi la Fagiolina del Trasimeno viene venduta ad un prezzo variabile tra 18 e i 24 euro/kg ed è largamente commercializzata anche fuori Umbria, essendo diventata un “*must*” per molti ristoranti.

Nel 2002 si è inoltre costituito un consorzio di agricoltori (Consorzio Fagiolina del Trasimeno) dotato di un disciplinare di produzione volto alla garanzia della qualità e all’uniformità del prodotto, garantendo così un mercato e stimolando molti agricoltori a riprendere la coltura. Il Consorzio fagiolina del Trasimeno, che conta 18 soci, sta attualmente tentando di ottenere un marchio D.O.P. per la varietà locale.

Si fa notare che solo 5 dei 14 agricoltori che coltivavano la varietà nel 1996 ([Negri and Tosti 1997](#)) sono elencati fra i 31 agricoltori che coltivano fagiolina ancora oggi. Questo dato dimostra che, se non si fosse intervenuti rilanciando la coltura, ad oggi, nella migliore delle ipotesi, solo 5 agricoltori ancora conserverebbero il seme della [Fagiolina del Trasimeno](#).

Considerando le caratteristiche e la struttura genica delle popolazioni del Trasimeno ([Tosti e Negri, 2005](#)), di particolare importanza è comprendere attraverso quali modalità questa coltura sia stata ripresa: se a partire da semente da sempre conservata e riprodotta in famiglia oppure da semente ottenuta da altri agricoltori.

Nelle interviste ai 31 agricoltori che ancora coltivano fagiolina, 10 dichiarano di avere il seme “da sempre”, o comunque da più di 50 anni, mentre tutti gli altri sostengono di avere il seme da meno di 50 anni e di averlo ottenuto da altri agricoltori.

Sono poi emerse anche notizie riguardo alla rilevanza in passato: per esempio, molti hanno dichiarato che le leguminose erano una coltura fondamentale nella dieta dei contadini. In particolare, la fagiolina, grazie alla sua maturazione scalare e tardiva rispetto agli altri legumi, permetteva di avere del prodotto fresco fino ad autunno inoltrato. Sempre riguardo alla Fagiolina del Trasimeno, non di rado questa veniva seminata dal mezzadro, di nascosto dal padrone e quindi senza troppe cure, sulle stoppie dell’orzo. L’orzo è infatti fra i cereali autunno-vernini quello che si raccoglie prima, consentendo una coltura di secondo raccolto.

Durante le esplorazioni è stata ritrovata anche una varietà di pomodoro, il [Pomodoro francescano](#) che, a quanto ci è dato sapere, sembra non essere più presente negli orti familiari. L'ultimo che ancora lo produceva nel proprio orto era un anziano agricoltore del comune di Tuoro sul Trasimeno che, all'età di ottanta anni, è venuto a mancare. Il figlio, che non ha continuato la produzione della varietà, ha dato il seme al Dipartimento di Biologia Applicata dell'Università degli Studi di Perugia e all'Ente Parco del Trasimeno che ad oggi sembrano essere gli ultimi in grado di poter conservare la varietà. Questo fatto è molto indicativo del rischio che corrono certe varietà locali, poiché l'età di chi ancora le coltiva è sovente piuttosto elevata e le nuove generazioni non sempre possono continuare l'opera dei padri, e rende evidente la necessità di procedere ad un recupero il prima possibile.

4.3. Quadro economico e sociale relativo alle varietà locali coltivate

In proposito sono state reperite informazioni da tutti i 42 intervistati che ancora riproducono nel proprio orto le varietà locali. La media dell'età degli agricoltori che mantengono varietà locali è di 58,9 anni, tuttavia 21 su 42 agricoltori (50%) hanno più di 59 anni, mentre 15 su 42 (35,71%) hanno più di 70 anni. Quanto detto evidenzia che la maggior parte delle persone che mantengono le varietà locali ha un'età piuttosto elevata. Il dato medio relativamente basso (58,9 anni) appare dovuto sostanzialmente a qualche giovane agricoltore che si dedica alla coltivazione della Fagiolina del Trasimeno. Disaggregando i dati relativi a questa varietà, l'età media risulta essere pari a 70 anni.

Degli agricoltori che coltivano varietà locali il 40,47% pratica l'agricoltura come attività prevalente, mentre questa è un'attività secondaria per la maggior parte del campione intervistato ([Grafico 1](#)). Il dato conferma che coloro che coltivano ancora le varietà locali sono per lo più appassionati, pensionati o persone che praticano agricoltura *part-time* ([Negri, 2003](#)).

Disaggregando i dati relativi alla Fagiolina del Trasimeno, la percentuale di persone che praticano l'agricoltura come attività principale scende al 18,18% ([Grafico 2](#)). Questo dato trae giustificazione dal fatto che, fra le varietà locali reperite, solo la fagiolina è prodotta per il mercato, mentre le altre sono in genere coltivate da persone anziane che amano i sapori loro consegnati dalla tradizione di famiglia e sono destinate principalmente all'autoconsumo.

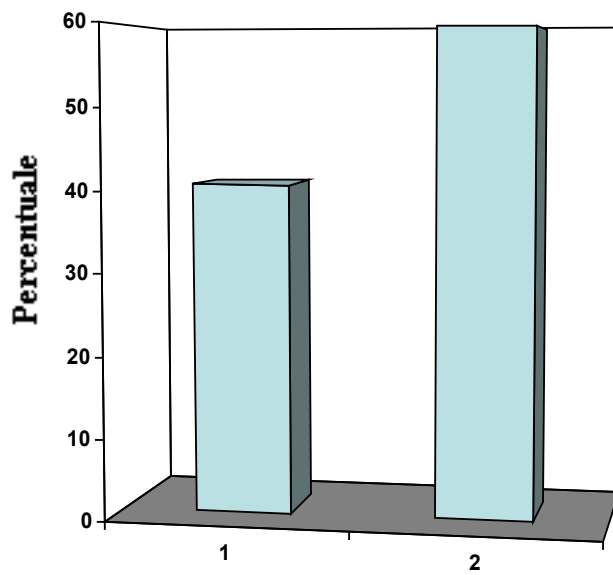


Grafico 1: Attività agricola (prevalente = 1 o non prevalente = 2), distribuzione percentuale dei dati relativi all'intero campione studiato.

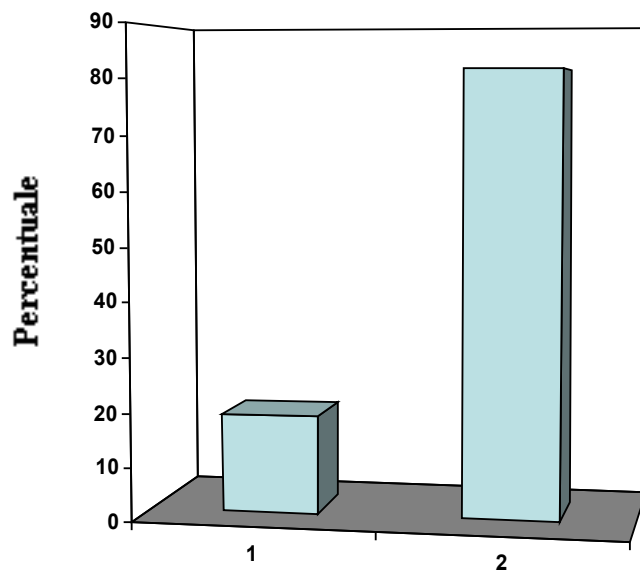


Grafico 2: Attività agricola (prevalente = 1 o non prevalente = 2), distribuzione percentuale dei dati relativi alla parte di campione che non coltiva la Fagiolina del Trasimeno

Per quanto riguarda i dati relativi alle dimensioni delle aziende, va fatto notare che spesso si è avuto a che fare con agricoltori che coltivano un orticello di pochi metri quadri. In questi casi si è assegnato un valore convenzionale (0,1 ha).

Le dimensioni delle aziende dove si coltivano varietà locali sono generalmente piccole o medio-piccole, in media pari a 16,74 ha. Il 90,46% di queste non è maggiore di 40 ha, mentre solo il 9,52% ha dimensioni superiori ai 70 ha ([Grafico 3](#)).

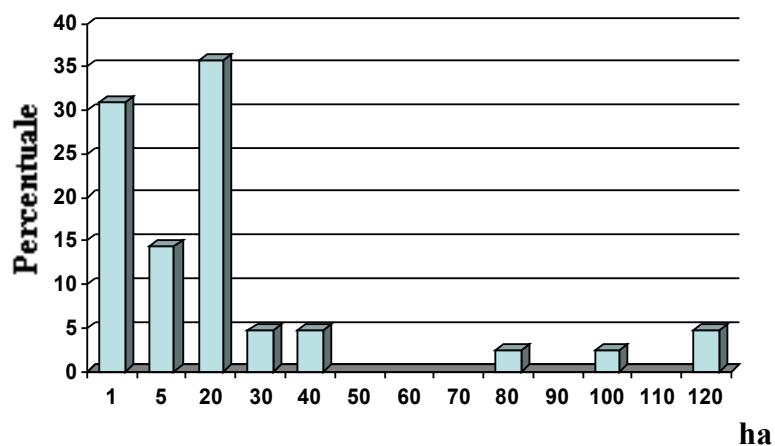


Grafico 3: Distribuzione percentuale delle dimensioni aziendali, dati relativi all'intero campione studiato

Anche in questo caso, disaggregando i dati relativi alla Fagiolina del Trasimeno, si ottiene un quadro diverso, con una dimensione media dell'azienda molto più piccola e pari a 2,52 ha ([Grafico 4](#)).

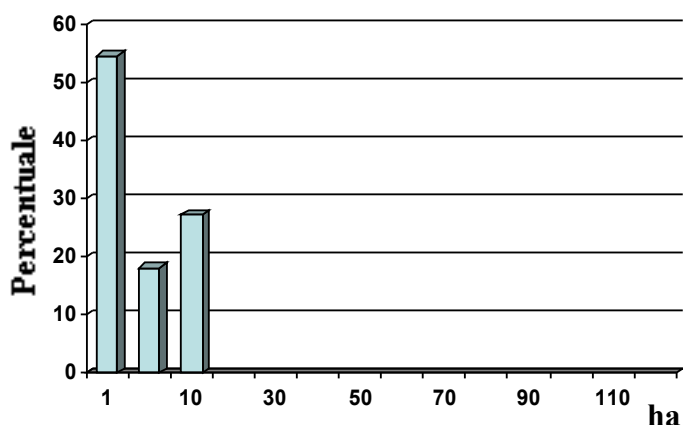


Grafico 4: Distribuzione percentuale delle dimensioni aziendali, dati relativi alla parte di campione che non coltiva la Fagiolina del Trasimeno

Per quello che riguarda il tipo di impresa, l'80,94% degli intervistati ha un'impresa di tipo proprietà coltivatrice o parziale proprietà coltivatrice, mentre il 19,04% è in affitto ([Grafico 5](#)).

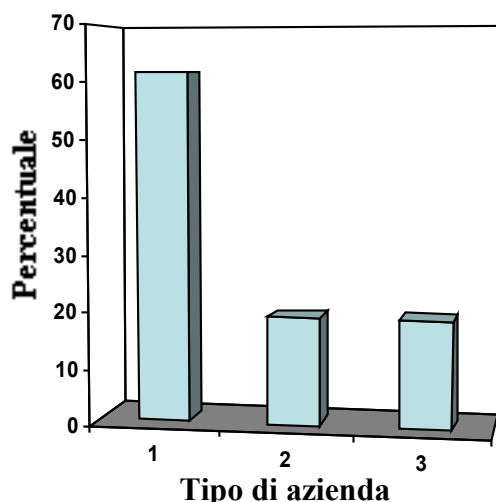


Grafico 5: Tipo di azienda (1=Proprietà coltivatrice, 2=Parziale proprietà coltivatrice, 3=Affitto), distribuzione percentuale dei dati sull'intero campione studiato.

Riguardo alla destinazione del prodotto, dai dati reperiti emerge che la stragrande maggioranza (73,91%) delle varietà locali sono coltivate per autoconsumo, mentre una parte molto esigua (26,08%) lo è per la vendita sul mercato locale o esterno ([Grafico 6](#)). Non tenendo conto dei dati riguardanti la fagiolina, si evidenzia che la maggior parte del prodotto (oltre il 90%) è destinata ad autoconsumo ([Grafico 7](#)).

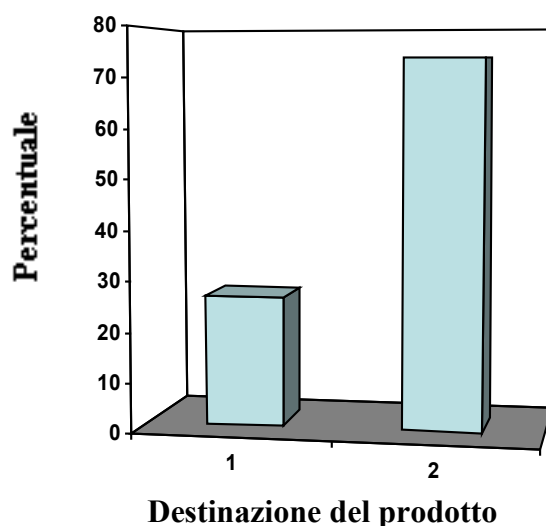


Grafico 6: Distribuzione percentuale della destinazione del prodotto (1=Prodotto destinato alla vendita, 2=Prodotto per autoconsumo), dati relativi all'intero campione

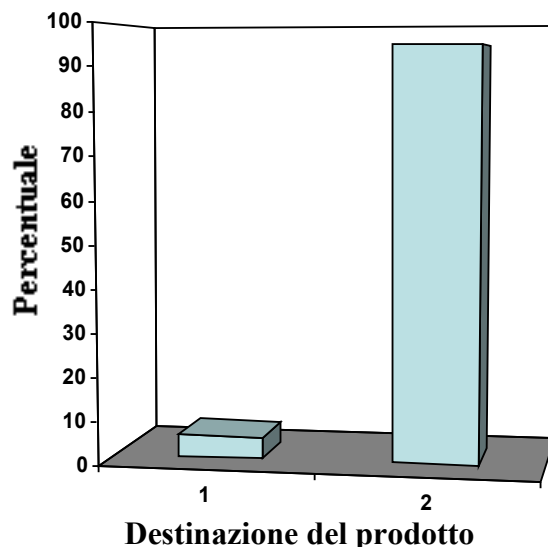


Grafico 7: Distribuzione percentuale della destinazione del prodotto (1=prodotto destinato alla vendita, 2=prodotto per autoconsumo), ottenuto disaggregando i dati relativi alla Fagiolina del Trasimeno

I dati sopra riportati confermano quanto emerso in precedenza, cioè che la maggior parte delle varietà locali del Trasimeno viene coltivata generalmente in piccole superfici da anziani che praticano agricoltura *part-time* a scopo di autoconsumo. A causa dell'età degli agricoltori, tali varietà corrono grave rischio di estinzione, poiché è dubbio che il seme da loro lasciato possa essere ripreso e seminato dagli eredi, spesso impegnati in altri comparti produttivi. D'altro canto, questi dati indicano chiaramente come la possibilità di commercializzare bene il prodotto di una varietà locale abbia un effetto "rivitalizzante" sull'agricoltura. L'età media degli addetti si abbassa, le dimensioni delle aziende crescono e viene stimolata l'imprenditorialità degli agricoltori.

Considerato il rischio di estinzione, la salvaguardia immediata delle varietà *ex-situ* è certamente importante, ma altrettanto importante è tentarne il recupero in coltivazione. Il successo del recupero della fagiolina suggerisce che si potrebbe proteggere e valorizzare le varietà locali di pregio con marchi di qualità. Potrebbe, peraltro, essere utile includerle in un "paniere di prodotti" specifico e tipico del Lago Trasimeno e creare un "Marchio varietà locale del Parco del Trasimeno".

Per ogni specie locale coltivata reperita sono riportate di seguito delle schede sintetiche.

SCHEDE VARIETA' COLTIVATE
COMPOSITAE

INSALATA DELLE SETTE LUNE



Famiglia: Compositae

Genere: *Lactuca*

Specie: *sativa* L.

Nome locale della varietà: insalata delle sette lune.

Uso: foglie come ortaggio

Agricultori presso i quali la varietà è stata reperita: Mazzoni Ginetto, Tuoro s.T.

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

Il nome di questa varietà di insalata, reperita a Tuoro sul Trasimeno, si riferisce al fatto che devono passare sette lune dal momento della semina al momento della raccolta. Secondo l'agricoltore che l'ha mantenuta, questa era una delle varietà di insalata che si coltivavano in passato nel territorio del lago. Può essere seminata in qualsiasi momento dell'anno. L'agricoltore è solito coltivare la varietà sui terreni vicino al lago.

INSALATA A FOGLIA ROSSA



Famiglia: Compositae

Genere: *Lactuca*

Specie: *sativa* L.

Nome locale della varietà: insalata, insalata a foglia rossa.

Uso: foglie come ortaggio.

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Sportoletti Giovanni, Magione loc. San Savino.

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.

Tra gli agricoltori intervistati, molti hanno riferito che una delle varietà di insalata più diffuse in passato nella zona del Trasimeno era una lattuga dal grumolo allungato (“*come la spadona*”) e dalle sfumature rossastre sulle foglie. Nonostante esista ancora memoria di questa varietà, è stato per ora trovato un solo agricoltore che continua a coltivarla da sempre. Seminata a novembre direttamente a dimora, questa insalata passa l’inverno allo stadio di piantina, per poi riprendere l’accrescimento a fine inverno e raggiungere le dimensioni ottimali in primavera. La caratteristica di questa varietà di insalata è quella di avere un gusto dolce e delicato, senza punte di amaro. La consistenza è tenera, soprattutto se raccolta precocemente, e la costa croccante.

CRUCIFERAE

CAVOLO BROCCOLO



Famiglia: Cruciferae

Genere: *Brassica*

Specie: *oleracea* L.

Nome locale delle varietà: cavolo broccolo.

Uso: infiorescenza come ortaggio.

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Boscherini Gino, Cast. del Lago loc. Piana (Banditella)

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

Il cavolo broccolo è una coltura molto diffusa negli orti italiani. Anche nel comprensorio del lago Trasimeno i broccoli sono componenti essenziali dell'orto autunno-invernale, ma spesso il seme è comperato sul mercato. Nel corso delle esplorazioni sul territorio, non sono state rinvenute notizie sull'esistenza di una coltivazione tradizionale di broccoli nel territorio del lago. È stato, però, possibile ritrovare una varietà di cavolo broccolo che un agricoltore di Castiglione del Lago mantiene da sempre, riproducendo il seme ogni anno. Dei broccoli si raccoglie tradizionalmente la parte terminale degli steli succulenti che portano le infiorescenze immature, lessati e ripassati in padella con olio e aglio.

CAVOLO NERO



Famiglia: Cruciferae

Genere: *Brassica*

Specie: *oleracea* L..

Nome locale della varietà: cavolo nero.

Uso: foglie, giovani germogli come ortaggio

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Boscherini Gino, Cast. del Lago loc. Piana (Banditella)

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

Dalle informazioni raccolte, sembra che il cavolo nero fosse in passato una coltura che aveva una certa diffusione nella zona del lago, ingrediente tipico della cucina contadina, utilizzato come contorno o nella preparazione di zuppe. Questa coltura risulta ancora piuttosto praticata, ed è presente in molti orti invernali delle famiglie visitate. La maggior parte di queste, però, dichiara di comprare il seme sul mercato, soprattutto per motivi di praticità. Solo pochi agricoltori, soprattutto anziani, continuano ad effettuare ogni anno la laboriosa pratica dell'autoriproduzione del seme, conservando da decenni la semente delle antiche varietà. Per questo motivo sono state ritrovate solo due antiche varietà di cavolo nero. Le popolazioni reperite hanno caratteri morfologici diversi tra loro: un tipo presenta foglie verdi non increspate, l'altro tipo, invece, ha le foglie di un verde più scuro, con increspature e bollosità che lo fanno assomigliare al cavolo nero tradizionale toscano. Del cavolo nero si mangiano le giovani foglie, non ancora indurite, lesse e ripassate in padella. Se si raccolgono anche le foglie più grandi e dure, queste vengono immerse nell'acqua bollente qualche minuto prima di quelle giovani, in modo da sottoporle ad una cottura più prolungata. In alternativa, vengono aggiunte nel minestrone o utilizzate per preparare ottime zuppe con crostoni di pane. I germogli molto giovani e teneri si mangiano anche crudi, in insalata.

BROCCOLETTI DEL TRASIMENO



Famiglia: Cruciferae

Genere: *Brassica*

Specie: *rapa* L.

Nome locale della varietà: rapi, cime di rapa, broccoletti

Uso: foglie, infiorescenze, steli, radice come ortaggio; radice anche come foraggio.

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Mortali Antonio, Cast. del Lago loc. Panicarola; Massinelli Lino, Cast. del Lago loc. Piana (Banditella); Pelosi Pasquale, Cast. del Lago loc. Pucciarelli; Marioli Aldo, Tuoro s.T. loc. Sanguinetto; Mazzoni Benito, Tuoro s.T.; Goretti Carmelo, Tuoro s.T.; Cecconata Aldo, Tuoro s.T. loc. Vernazzano; Sportoletti Giovanni, Magione loc. San Savino; Boscherini Gino, Cast. del Lago, loc. Piana (Banditella); Crescenzi Carina, Cast. del Lago, loc. Petrignano del Lago

Luogo di conservazione ex situ: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.

I broccoletti del Trasimeno, localmente chiamati anche rapi, possono essere considerati come una delle varietà più “tipiche” del comprensorio del lago. Coltivati tradizionalmente in passato anche su grosse estensioni di terreno, godevano di una grande notorietà anche sul mercato della vicina Perugia. Le “cime”, cioè l’infiorescenza apicale immatura, e i “broccoletti” o “camette”, cioè i germogli e le giovani infiorescenze laterali, lessati e ripassati in padella, erano, e sono tuttora, molto apprezzati per il gusto particolarmente saporito. Tuttora non è chiaro se questa loro caratteristica, che li differenzia da altri tipi che si trovano sul mercato, dipenda dalla particolare varietà, e quindi dal genotipo, oppure dalle caratteristiche dei terreni della zona del lago (sciolti e leggeri) sui quali vengono coltivati. In passato, la radice succulenta, bianca o più o meno sfumata di rosso, era utilizzata per l’alimentazione degli animali. Se usata per l’alimentazione umana, veniva tradizionalmente cotta sotto la brace. La coltura dei broccoletti in pieno campo si è molto ridotta negli ultimi decenni. Non tutti gli agricoltori che producono per il mercato o la ristorazione utilizzano semente di provenienza locale, perché convinti che la particolare sapidità del prodotto dipenda dal terreno e non dal genotipo. Alcuni agricoltori, soprattutto anziani, hanno però mantenuto le antiche varietà, riproducendo il seme anno dopo anno, perché convinti che da queste, e non dal terreno, dipendano le caratteristiche qualitative della coltura. Dalle indagini sul territorio è stato possibile reperire, in un’area piuttosto vasta, ben dieci varietà di broccoletti il cui seme è stato riprodotto dagli agricoltori da almeno 50 anni, spesso tramandato dai genitori e mantenuto nel tempo per tradizione. Esistono due proverbi locali che ne indicano il periodo di semina in agosto: “*Ferragosto il rapo o è nato o è posto*” e “*per San Donato il rapo o è posto o è nato*”.

CAVOLO DA OLIO



Famiglia: Cruciferae

Genere: *Brassica*

Specie: *oleracea* L.

Nome locale della varietà: Cavolo da olio

Uso: foglie e infiorescenze come ortaggio.

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Mazzoni Ginetto, Tuoro s.T.; Goretti Carmelo, Tuoro s.T. loc. Vernazzano

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.

Due degli agricoltori intervistati coltivano questa varietà di cavolo, che in passato era destinata sia all'alimentazione umana che a quella del bestiame (foraggio). Ad oggi la varietà è coltivata solo come verdura per l'uomo e viene abitualmente consumata cotta. In genere si semina a giugno e si procede al trapianto in agosto dopo le lavorazioni estive; il periodo di raccolta è in novembre.

CUCURBITACEAE

MELONE GROSSO

Famiglia: Cucurbitaceae

Genere: *Cucumis*

Specie: *melo* L.

Nome locale della varietà: Melone grosso

Uso: frutto come frutta fresca

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Mazzoni Ginetto, Tuoro s.T.,

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

Il melone era un frutto molto ricercato in passato: un contadino che coltivava una buona varietà di melone era considerato un uomo fortunato, poiché poteva offrire alla propria famiglia un frutto gustoso ed apprezzato. Per queste ragioni il seme era molto scambiato e si potevano facilmente reperire, fra gli agricoltori, varietà sia estive che invernali. Per quanto riguarda le varietà estive, nel corso delle indagini ne è stata reperita solo una, denominata “melone grosso”, che matura fra luglio ed agosto. L’intervistato che ne ha fornito i semi sostiene di coltivarla da più di 50 anni, autoriproducendone il seme.

MELONE VIRNINO



Famiglia: Cucurbitaceae

Genere: *Cucumis*

Specie: *melo* L.

Nome locale della varietà: Melone virnino

Uso: frutto come frutta fresca

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Mazzoni Ginetto, Tuoro s.T.

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

La coltivazione del melone invernale godeva in passato di una certa diffusione tra le famiglie della zona del lago. Conservato in locali freschi, su paglia o appeso al soffitto con cordami variamente intrecciati, si manteneva per tutto l'inverno, talvolta anche fino a Pasqua. Durante l'esplorazione, dai racconti delle persone intervistate, è stato possibile verificare che esiste ancora memoria di un'antica varietà di melone invernale piccolo, di colore verde e particolarmente dolce (la "melonella"), ma nessun campione è stato ritrovato. A Tuoro sono state rinvenute due varietà di melone invernale che un agricoltore continua a coltivare da più di 50 anni, riproducendo il seme anno dopo anno. Entrambe a polpa bianca, una delle due varietà ha la buccia gialla e rugosa, l'altra color crema e liscia. L'agricoltore riferisce che si tratta di varietà molto dolci.

ZUCCHE DA MAIALI e POLTRONE



Famiglia: Cucurbitaceae

Genere: *Cucurbita*

Specie: *maxima* L.

Nome locale delle varietà: le varietà di zucca reperite sono popolarmente classificate in due categorie: le “zucche da maiali” e le “zucche poltrone”.

Uso: Zucche da maiali: semi e fiori come ortaggio; polpa come foraggio; uso ornamentale.

Zucche poltrone: polpa come ortaggio; uso ornamentale.

Agricoltori presso i quali le varietà sono state reperite: Massinelli Lino, Cast. del Lago loc. Piana (Banditella); Dormalfuoco Livio, Tuoro s.T.; Goretti Carmelo, Tuoro s.T.; Mortali Antonio, loc. Panicarola; Lucheroni Duilio, Cast. del Lago loc. Piana (Cuccaia)

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

Nel comprensorio del Trasimeno, così come in quasi tutta Italia, la coltivazione della zucca è stata in passato un'importante risorsa nell'economia familiare: usata come ortaggio (la polpa, i semi, i fiori), come foraggio, come contenitore, o anche a scopo ornamentale, questa coltura è stata per decenni mantenuta soprattutto negli orti per autoconsumo, raramente in pieno campo per il mercato. Dalle indagini svolte sul territorio del lago, appare come le zucche siano ancora una coltura importante nell'economia familiare. Molte famiglie che possiedono un orto coltivano una o più tipi di zucca, spesso dai frutti dalle diverse forme e colori per sfruttarne il potenziale decorativo. Accanto a varietà di zucca il cui seme è acquistato sul mercato, alcuni agricoltori continuano a coltivare vecchie varietà di cui riproducono continuamente il seme da decenni, spesso per attaccamento alla tradizione.

Gli agricoltori della zona del lago, che conservano ancora le antiche varietà di zucca, le classificano in due grandi gruppi in base ai diversi utilizzi:

- le zucche “da maiali”, dal frutto poco polposo (che veniva quindi destinato esclusivamente all'alimentazione animale), ma dai semi e dai fiori gustosi;
- le zucche “poltrone”, dal frutto molto polposo e utilizzato nell'alimentazione familiare, ma dai semi e dai fiori non utilizzabili perché dal gusto sgradevole.

Le diverse varietà conservate hanno le forme e i colori più diversi e sono generalmente di grandi dimensioni.

ZUCCA DEL PELLEGRINO (A FIASCO)



Famiglia: Cucurbitaceae

Genere: *Lagenaria*

Specie: *siceraria* (Mol) Standl

Nome locale della varietà: Zucca del pellegrino, zucca a fiasco

Uso: utilizzo ornamentale

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Marioli Aldo, Tuoro s.T., loc. Sanguinetto; Lucheroni Duilio, Cast. del Lago loc.Piana (Cuccaia)

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

I nomi popolari di questa specie traggono origine dalla tipica forma a fiasco del frutto e dal particolare utilizzo che se ne faceva in passato: i fedeli che andavano in pellegrinaggio usavano portare con sé queste zucche piene di acqua per ristorarsi lungo il cammino. In Toscana veniva chiamata anche “zucca da pesci”, perché, grazie alla buccia spessa ed impermeabile, era utilizzata dai pescatori come contenitore. In alcune parti del mondo, i frutti di questa specie vengono tradizionalmente utilizzati anche come galleggianti, scatole per il tabacco, tubi, gabbie per uccelli e criceti, maschere, strumenti a percussione, o sono decorate con motivi tradizionali per uso ornamentale.

Nonostante in passato questa coltura fosse piuttosto diffusa negli orti italiani, dalle indagini svolte è stata reperita, nel comprensorio del lago Trasimeno, solo presso due famiglie che ne hanno conservato la tradizione: a Tuoro sul Trasimeno e a Castiglione del Lago. Gli intervistati raccontano che, una volta, gli uomini che andavano nei campi usavano portare con sé i frutti scavati riempiti di acqua o vino per dissetarsi durante il lavoro. La coltivazione è stata così proseguita per tradizione, come ricordo dell’antica abitudine paterna. Insieme alla varietà, sono state conservate le tecniche tradizionali per lo svuotamento del frutto: quando la zucca ha “cambiato colore” (è passata dal verde al marrone) e i semi “suonano” al suo interno, viene costruito una sorta di scavino con un filo di ferro che, passato all’interno della zucca, permette di estrarne con pazienza la polpa.

Attualmente l’uso prevalente è quello ornamentale: i bei frutti a forma di fiasco vengono esposti in casa come tali oppure dipinti.

GRAMINACEAE

SAGGINA



Famiglia: Graminaceae

Genere: *Sorghum*

Specie: *bicolor* (L.) Moench

Convarietà: *technicum*

Nome locale della varietà: Saggina

Uso: produzione utensili domestici (scope)

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Cherubini Giancarlo, Cast. del Lago loc. Piana

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.

La zucca del pellegrino non è l'unica pianta che veniva allevata, oltre che a scopo alimentare o per foraggio, per produrre utensili (uso "tecnico"): in passato diverse erano le colture di questo tipo e la saggina ne è un altro esempio.

Questa pianta appartiene alla famiglia delle Graminaceae, fa parte dello stesso genere al quale appartiene il più comune sorgo e veniva utilizzata come foraggio per il bestiame. Tuttavia, essiccando le piante intere più robuste e legandole sapientemente, si ottenevano delle rudimentali scope. Il doppio uso che se ne faceva aveva favorito notevolmente la coltivazione di questa specie, ma ad oggi quasi più nessuno pratica la coltura e pochissimi producono le "scope di saggina". Nel corso delle interviste è stato trovato un solo agricoltore che ancora semina queste piante in piccoli fazzoletti di terra rimediati ai bordi dei suoi campi.

GRANTURCO



<p>Famiglia: Graminaceae Genere: <i>Zea</i> Specie: <i>mays</i> L. Nome locale della varietà: Granturco Uso: alimento per animali da cortile Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Sacconi Mafalda, Cast. del Lago loc. Piana (Cuccaia); Sportoletti Armando, Magione loc. Case sparse (Montebuono) Luogo di conservazione <i>ex situ</i>: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.</p>

Prima della seconda guerra mondiale sembra che nel comprensorio del Trasimeno si coltivasse questa varietà di mais. Nel dopoguerra hanno fatto il loro ingresso nel mercato le varietà moderne migliorate, che hanno soppiantato la vecchia varietà ormai obsoleta e considerata non più redditizia.

Tuttavia, nel corso delle interviste, è stato possibile trovare due casi di conservazione di questa varietà. In ambedue i casi la produzione non è destinata alla vendita, ed è esclusivamente utilizzata come cibo per gli animali (in genere per i polli o altri animali di piccola taglia, allevati per autoconsumo).

Per quanto riguarda le due varietà, la prima proveniente da Castiglione del Lago e la seconda reperita a Magione, vanno fatti dei distinguo a causa dei diversi modi di coltivazione: si deve notare che, mentre l'intervistato di Magione coltiva un buon numero di piante, in pieno campo e ha riutilizzato sempre lo stesso seme, la signora di Castiglione del Lago coltiva poche piante, in un fazzoletto di terra a volte vicino a piante di varietà moderne. Perciò è lecito pensare che la popolazione della signora potrebbe non essere più molto rappresentativa della vecchia varietà. Tuttavia la signora ha dichiarato che, al momento della selezione del seme per l'anno dopo, ha sempre separato il seme che riconosceva come "vecchio". Inoltre, sembra che i tempi di fioritura della vecchia varietà non coincidano con quelli delle varietà moderne.

LEGUMINOSAE

CECI PICCOLI



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Cicer*

Specie: *arietinum* L.

Nome locale della varietà: ceci, ceci piccoli

Uso: seme per alimentazione umana

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Ragnini Luigi, Magione loc. San Savino; Tattanelli Carlo, Tuoro s. T.; Sciurpa Guerrino, Tuoro s. T.; Cherubini Giancarlo, Cast. del Lago loc. Piana

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

Molti degli agricoltori intervistati ricordano che nel comprensorio era diffusa questa varietà di cece, dal seme più piccolo rispetto a quelle commerciali, ma che, una volta messo in acqua, si rigonfia e raggiunge grosse dimensioni. Sono stati trovati solo quattro agricoltori che continuavano a coltivare il cece piccolo. Questa varietà viene conservata per tradizione, ma soprattutto perché è ritenuta più saporita rispetto alle varietà di cece che si trovano sul mercato. Alcuni agricoltori lo descrivono come una varietà molto rustica, resistente ai ritorni di freddo. I ceci vengono soprattutto utilizzati nella preparazione di zuppe, da soli o in associazione con pasta o cereali. Uno degli agricoltori che hanno donato il seme, emigrato a Genova per motivi di lavoro e poi tornato a Tuoro una volta raggiunta la pensione, ha importato la tradizione ligure della “farinata”.

CICERCHIA



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Lathyrus*

Specie: *sativus* L.

Nome locale della varietà: cicerchia, cecere, ricorre anche (impropriamente) “lenticchia”

Uso: seme per alimentazione umana

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Fabrizio Alunni, Magione loc. Villa; Mortali Antonio, Cast. del Lago loc. Panicarola.

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

La cicerchia è un antico legume diffuso in passato in tutto il Centro Italia, ora non più coltivato su grosse estensioni, ma rimasto in alcune zone come retaggio dell'antica cucina contadina. Da notizie raccolte sul territorio del Trasimeno, emerge che la cicerchia (chiamata in forma dialettale anche “lenticchia”) era in passato un ingrediente tradizionale della cucina povera, perciò molto diffusa. Attualmente viene coltivata solo negli orti familiari per autoconsumo, sporadicamente venduta o servita come prodotto tipico presso gli agriturismi e i negozi di prodotti tipici della zona. Due vecchie popolazioni di cicerchia sono state reperite nel corso delle esplorazioni svolte, mantenute dalle famiglie riproducendo il seme anno dopo anno. Una delle due popolazioni ha i semi piccoli e molto irregolari, di colore chiaro con leggere striature violacee, mentre l'altra è completamente bianca. La varietà reperita a Magione, mantenuta in loco da vari decenni, proviene dalla vicina Toscana, zona con la quale esiste continuità territoriale. Il detentore di questa varietà, gestore di un albergo-ristorante, ha avviato un processo di recupero dell'intera filiera di lavorazione tradizionale, dalla battitura alla trebbiatura con attrezzatura risalente ai primi del secolo scorso, offrendo così al cliente, assieme al prodotto, un percorso storico-culturale di riscoperta della tradizione rurale.

LENTICCHIA



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Lens*

Specie: *culinaris* Medik.

Nome locale della varietà: lenticchia

Uso: seme per alimentazione umana

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Sportoletti Giovanni, Magione loc. Case Sparse (Montebuono)

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.

Legume non molto comune, nella zona del Trasimeno, era la lenticchia (*Lens culinaris*). Se, infatti, sono pochi gli agricoltori che ricordano di averne mangiate prima della guerra, ancora meno sono quelli che ricordano di averne mai seminate in gioventù. Tuttavia è stata reperita, nel comune di Magione, una varietà di lenticchie che l'agricoltore sostiene di coltivare "da sempre".

LUPINO



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Lupinus*

Specie: *spp.*

Nome locale della varietà: lupino

Uso: seme per alimentazione umana e foraggio

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Mazzoni Ginetto, Tuoro s.T.

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

Coltura non trascurabile, nel comprensorio del lago Trasimeno, erano i lupini, usati sia come foraggio per il bestiame che per arricchire il terreno mediante la pratica del sovescio. Le persone anziane ricordano che quasi tutti i contadini praticavano questa coltura. Nel corso delle interviste è stata reperita a Tuoro sul Trasimeno una varietà di lupini che l'agricoltore sostiene sia una delle antiche varietà della zona. La varietà viene coltivata su appezzamenti di terreno in prossimità del lago.

FAGIOLO MATTINIERO
(*O DI SAN GIUSEPPE*)



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Phaseolus*

Specie: *vulgaris* L.

Nome locale della varietà: Fagiolo mattiniero, fagiolo di San Giuseppe

Uso: seme per alimentazione umana

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Mazzoni Azelio, Tuoro s.T.

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

Nel corso delle esplorazioni svolte, sono state reperite queste due varietà di fagiolo (a seme chiaro e a seme scuro) presso un agricoltore di Tuoro sul Trasimeno. Entrambe le varietà portano il nome di “fagiolo mattiniero” perché sono le prime varietà di fagiolo a fiorire e quindi a produrre.

FAGIOLO DELLA REGINA



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Phaseolus*

Specie: *vulgaris* L.

Nome locale della varietà: Fagiolo della regina

Uso: seme per alimentazione umana

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Tattanelli Carlo, Tuoro s.T.

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.

Sempre a Tuoro sul Trasimeno è stata reperita questa varietà di fagioli dalle notevoli dimensioni che, in passato, era molto comune e scambiata fra gli agricoltori. L'intervistato non ha saputo spiegare l'origine del nome della varietà, forse legato alle dimensioni del seme.

FAGIOLO GRIGIO



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Phaseolus*

Specie: *vulgaris* L.

Nome locale della varietà: fagiolo grigio, fagiolo bigio

Uso: seme per alimentazione umana

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Sportoletti Giovanni, Magione loc. San Savino; Ragnini Luigi, Magione loc. San Savino

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

Il fagiolo grigio, chiamato anche “bigio” in forma dialettale, è una vecchia varietà che in passato aveva una certa diffusione nel comprensorio del Trasimeno. Notizie sulla sua presenza nella zona sono state raccolte sia nel territorio che ricade nel Comune di Magione, sia in varie località del Comune di Tuoro sul Trasimeno.

Considerando i dati raccolti durante queste indagini, sembra che in passato nella zona del lago si coltivassero differenti varietà di fagiolo, tra cui i più diffusi erano lo zolfino e il fagiolo grigio, molto diversi tra loro per gusto ed utilizzazione. Di queste antiche varietà, soppiantate dai più produttivi borlotti e cannellini, rimangono ora pochissime tracce. Nel corso delle ultime esplorazioni svolte è stato possibile ritrovare solo due varietà di fagiolo grigio, entrambe nel Comune di Magione, in località San Savino, mantenute per tradizione dalle due famiglie indipendentemente l'una dall'altra.

Questa varietà di fagiolo, dal seme con il tegumento di colore grigio chiaro o nocciola e mazzature più scure (nere o marroni), secondo le famiglie intervistate ha un gusto molto saporito, che si presta bene per preparazioni elaborate. Uno dei metodi tradizionali di cottura consiste nel lessare i fagioli, dopo averli messi in ammollo per 12 ore, ripassarli poi in padella con pomodoro fresco e prezzemolo.

Poiché il seme colora di grigio l'acqua di cottura (da cui il nome locale della varietà), si è soliti scolare i fagioli prima che siano completamente lessi e immergerli nuovamente in acqua bollente pulita fino a cottura ultimata.

FAGIOLO ZOLFINO
(O ZOLFERINO)



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Phaseolus*

Specie: *vulgaris* L.

Nome locale della varietà: nome locale più comune per questa varietà è “zolferino” o “solferino”, forma dialettale per “zolfino” (termine, questo, che in realtà raramente viene riportato).

Uso: seme per alimentazione umana

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Ragnini Luigi, Magione loc. San Savino; Mortali Antonio, Cast del Lago loc. Panicarola; Ceconata Aldo, Tuoro s. T. loc. Vernazzano

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.

Il fagiolo zolfino coltivato nel territorio del Trasimeno è una varietà di fagiolo dai semi medio-piccoli, di forma ellittica e colore giallo pallido. Alcuni tipi hanno delle sfumature color arancio più o meno intenso, altri una netta linea rossiccia attorno all'ilo. Fagioli dalla buccia sottile e dal sapore delicato, in cucina si prestano bene per preparazioni molto semplici. Il loro gusto leggero viene apprezzato al meglio se lessati e conditi con olio extra-vergine di oliva delle colline del Trasimeno.

In tutto il comprensorio del lago è rimasta una memoria diffusa dell'antica coltivazione dello “zolferino”, simile nel nome e nella morfologia al fagiolo zolfino prodotto nel Pratomagno, però sono pochi gli agricoltori che continuano a coltivarlo. Quasi tutti gli agricoltori intervistati hanno segnalato lo “zolferino” come una delle antiche colture tradizionali del comprensorio del Trasimeno, ma nel corso delle esplorazioni sono stati rinvenuti solo tre agricoltori che continuavano a coltivare questa varietà. La coltivazione è fatta a livello di orti per autoconsumo, a partire da seme che è sempre stato in famiglia e che viene continuamente riprodotto da almeno 50 anni. In alcuni casi il seme è stato tramandato come una vera e propria “eredità”, da anziani familiari scomparsi e di cui si conserva così il ricordo. Se non adeguatamente protetta e valorizzata, questa varietà così legata alle tradizioni e alla cultura del territorio rischia di scomparire.

FAGIOLO GIALLO



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Phaseolus*

Specie: *vulgaris* L.

Nome locale della varietà: fagiolo giallo

Uso: seme per alimentazione umana

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Mortali Antonio, Cast. del Lago loc. Panicarola

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.

A Panicarola, nel comune di Castiglione del Lago, è stata reperita questa varietà di fagiolo giallo. Secondo l'intervistato questa varietà era piuttosto presente in zona nel passato, come le altre varietà di fagiolo reperite e, in passato, era molto importante nell'alimentazione dei contadini.

FAGIOLO DALLA RAMA
(*O BORLOTTO SEMPLICE*)



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Phaseolus*

Specie: *vulgaris* L.

Nome locale della varietà: fagiolo dalla rama, borlotto semplice

Uso: seme per alimentazione umana

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Mazzoni Azelio, Tuoro s. T.

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

Il fagiolo borlotto è piuttosto comune nella zona del lago Trasimeno. Questa varietà è stata reperita presso un agricoltore di Tuoro sul Trasimeno. Sinonimo dialettale di fagiolo borlotto semplice è fagiolo dalla rama: questo secondo nome si riferisce al fatto che la pianta sviluppa un fusto rampicante che necessita di sostegni (la “rama”).

FAGIOLO AL BURRO



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Phaseolus*

Specie: *vulgaris* L.

Nome locale della varietà: fagiolo al burro

Uso: seme per alimentazione umana

Agricultori presso i quali la varietà è stata reperita: Mazzoni Azelio, Tuoro s.T.

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

Questa varietà di fagiolo, reperita nel comune di Tuoro sul Trasimeno, è caratterizzata da un colore bianco che, insieme con la consistenza del seme lessato, probabilmente è all'origine del nome della varietà.

Come tutte le altre leguminose da granella, rivestiva una notevole importanza in passato ed era molto scambiato fra i contadini.

PISELLI



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Pisum*

Specie: *sativum* L.

Nome locale delle varietà: Pisello

Uso: seme per alimentazione umana

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Mazzoni Gino, Tuoro s. T.

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.

Il *Pisum sativum* era un legume molto comune e scambiato fra i contadini in passato, tuttavia è stato possibile reperirne soltanto una varietà presso un agricoltore del comune di Tuoro sul Trasimeno. L'agricoltore coltiva la varietà su appezzamenti in prossimità del lago.

FAGIOLINA DEL TRASIMENO



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Vigna*

Specie: *unguiculata* (L.) Walp. subsp. *unguiculata* cv-gr. Unguiculata

Nome locale della varietà: fagiolina

Uso: seme e legume immaturo per alimentazione umana

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Boscherini Gino, Cast. del Lago loc. Piana (Banditella); Mortali Antonio, Cast del Lago loc. Panicarola; Ceconata Aldo, Tuoro s.T. loc. Vernazzano; Goretti Carmelo, Tuoro s.T.; Scieurpa Guerrino, Tuoro s.T.; Crescenzi Carina, Cast. del lago loc. Petrignano del Lago; Sportoletti Giovanni, Magione loc. Case Sparse (Montebuono); Orsini Flavio, Passignano s.T. loc. S. Donato; Pelosi Pasquale, Cast. del Lago loc Pucciarelli; Bacchetta Ave, Tuoro s.T.; Dormalfuoco Silvano, Tuoro s.T.; Marioli Aldo, Tuoro s.T. loc. Sanguinetto; Tattanelli Carlo, Tuoro s.T.; Mazzeschi Angelo, Cast. del Lago; Berna Fabio Maria, Cast. del Lago loc. Porto (Guidonami); Angori Franco Benito, Cast. del Lago loc. Piana; Casaccia Alessandro, Cast. del Lago loc. Vaiano (Porto del sole); Cesarini Antonio, Cast. del Lago loc. Vaiano; Faltoni Giancarlo, Cast. del Lago loc. Pineta; Mainò Giordano, Cast. del Lago loc. Porto (Mugnanesi); Moretti Gianfranco, Cast del Lago loc. Piana; Santiccioli Perseo, Cast. del Lago loc. Vaiano; Parasini Daniele, Città della Pieve loc. Ponticelli; Sidor Katarzyna, Cast. del Lago loc. Vaiano; Sanchini Enzo, Cast del Lago loc. Porto; Pellegrini Andrea, Cast. del Lago loc. Pozzuolo; Ceccarelli Paolo, Cast. del Lago loc. Petrignano del Lago; Fratini Maria Giovanna, Cast. del Lago loc. Gioiella (Bonazzoli); Bittarelli Patrizio ed Ettore, Cast. del Lago loc. Vaiano; Marchetti Graziella, Cast. del Lago loc. Pozzuolo (Bologni); Biavati Filippo, Paciano; Chiucciurlotto Ennio, Cast del Lago loc. Vaiano.

Luogo di conservazione ex situ: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

La fagiolina rappresenta un caso unico nella storia della conservazione della biodiversità nel territorio del Trasimeno. Quasi scomparsa alcuni anni fa, recuperata poi grazie ad un progetto condotto nel 1996 dal Dipartimento di Biologia Applicata (DBA) e dalla Provincia di Perugia, ha conosciuto da allora una grande diffusione nella zona del lago. Nel 2002 si è costituito il Consorzio Fagiolina del Trasimeno, che conta attualmente 18 soci. All'epoca del collezionamento svolto nel 1996 dal DBVBAZ nel territorio del Trasimeno, furono ritrovate ben 17 varietà di fagiolina, conservate tuttora nella Banca del Germoplasma del Dipartimento ed in una Banca del Germoplasma creata appositamente presso il Parco Scientifico Didattico dell'Isola Polvese. Dagli studi svolti dal DBA emerse che queste varietà erano ben differenziate tra loro per caratteri sia morfologici che genetici. Nel 2004, nell'ambito del "Progetto sementi", sono state effettuate nuove visite presso alcuni degli agricoltori che avevano donato il seme nel 1996. Purtroppo, molti di essi sono deceduti oppure hanno cessato l'attività, mentre gli altri, che avevano continuato a coltivare la stessa varietà di fagiolina, riproducendone continuamente il seme, ne hanno donato nuovi campioni. Ulteriori esplorazioni del territorio hanno permesso di reperire altre quattro varietà di fagiolina, mantenute da altrettanti agricoltori della zona di Tuoro sul Trasimeno e Panicale. Queste varietà, che gli agricoltori riferiscono di coltivare e riprodurre per tradizione "da sempre", sono molto diverse tra loro per la colorazione del seme: semi bianchi senza occhio, bianchi o grigi con l'occhio, oppure misti, dai colori più vari.

FAGIOLO DAL METRO



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Vigna*

Specie: *unguiculata* (L.) Walp. subsp. *unguiculata* cv-gr. *Sesquipedalis*

Nome locale della varietà: Fagiolo dal metro

Uso: baccelli maturi come ortaggio

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Mazzoni Azelio, Tuoro s. T.

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.

Il nome di questa varietà deriva dalle notevoli dimensioni del baccello, che può effettivamente raggiungere la lunghezza di un metro. Si tratta di una varietà della specie *Vigna unguiculata* (la stessa specie della fagiolina). L'agricoltore che ha conservato questa varietà riferisce che il seme non è buono da mangiare, “*sa di formichino*”, ma i baccelli, lunghi e carnosì, sono teneri e dolci.

LILIACEAE

CIPOLLA



Famiglia: Liliaceae

Genere: *Allium*

Specie: *cepa* L.

Nome locale della varietà: Cipolla

Uso: bulbi per alimentazione umana

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Mazzoni Azelio, Tuoro s. T.

La cipolla era un altro alimento molto importante per l'alimentazione dei contadini, in passato era una pianta molto comune negli orti e gli agricoltori se ne scambiavano il seme molto frequentemente. Con il passare del tempo la situazione economica è mutata e con essa pure il palato della gente. La cipolla ha perciò visto lentamente cambiare il suo ruolo in cucina: da vera e propria pietanza è diventata, nella maggior parte dei casi, condimento. Tutto ciò ha portato un minor consumo di cipolla, che ha determinato una riduzione nel numero delle persone che la coltivano e, soprattutto, che coltivano le varietà tradizionali.

Tuttavia nel comune di Tuoro sul Trasimeno è stato possibile reperire una varietà di cipolla che l'intervistato sostiene di coltivare da sempre, autoriproducendone il seme ogni anno.

CIPOLLA PIATTA



Famiglia: Liliaceae

Genere: *Allium*

Specie: *cepa* L. var. *cepa* Helm

Nome locale della varietà: Cipolla

Uso: bulbi per alimentazione umana

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Lino Massinelli, Cast. del Lago, loc. Piana (Banditella)

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.

Un agricoltore di Castiglione del Lago, appassionato di antiche varietà, ha conservato questo tipo di cipolla, che riferisce essere una delle varietà anticamente coltivate al Trasimeno e che lui ricorda da quando era bambino. Piatta, dorata e dalla polpa bianca, ha un gusto molto acuto, pungente e particolarmente adatto per i soffritti, che risultano così molto saporiti. Dopo la raccolta, una volta che le foglie si sono seccate, vengono formate lunghe trecce che sono poi appese in locali asciutti per la conservazione. L'agricoltore in questione mantiene questa varietà per l'autoconsumo familiare, ma, viste le molteplici richieste, ne cede anche una certa quantità fra gli abitanti della zona.

MORACEAE

FICO NERO



Famiglia: Moraceae

Genere: *Ficus*

Specie: *carica* L.

Nome locale della varietà: Fico nero

Uso: Frutto come frutta fresca

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Pelosi Remo, Cast. del Lago loc.

Pucciarelli

In passato gli alberi da frutto si potevano trovare molto di frequente nelle nostre campagne, raramente impiantati come frutteti, ma piuttosto disposti lungo i confini a segnare la fine di una proprietà, oppure nel mezzo di un campo, vicino ad un pozzo o in qualunque altro posto in cui potessero offrire ombra e qualcosa per far fare colazione ai contadini nei campi. Le piante da frutto, con i loro prodotti che permettevano di variare la monotona dieta contadina, rappresentavano quasi un lusso e non di rado capitava che i frutti di alcune di queste piante fossero oggetto di furto.

Presso un anziano agricoltore in pensione di Castiglione del Lago, è stato possibile osservare una pianta di fichi che è stata impiantata meno di 50 anni fa, ma la pianta madre dalla quale proveniva, secondo l'intervistato, era molto più antica. Questa pianta, oltre che produrre frutti molto dolci, ha il pregio di maturare prima rispetto alle altre, caratteristica che la resero molto ricercata in passato.

ROSACEAE

MELA CERA



Famiglia: Rosaceae

Genere: *Malus*

Specie: *domestica* Bork

Nome locale della varietà: Mela cera

Uso: Frutto come frutta fresca

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Gino Boscherini, Cast. del Lago, loc. Piana (Banditella).

La mela cera è un'antica varietà di mela profumatissima, dalla polpa molto dolce e aromatica. L'agricoltore che ha conservato questa varietà riferisce che si tratta di una delle varietà di mele anticamente coltivate nella zona del Trasimeno, ma non sa dire l'origine del nome. Mele cere o "cerine" sono diffuse anche nel territorio marchigiano, ma sembra che le caratteristiche morfologiche e organolettiche del frutto siano piuttosto diverse da quella ritrovata al Trasimeno. È una mela molto conservabile: la tradizione vuole che, mantenuta su strati di paglia in locali freschi e asciutti, si mantenga fino a Pasqua. Attualmente viene conservata in cassette all'aperto in luoghi riparati.

MELE AGRINE



Famiglia: Rosaceae

Genere: *Malus*

Specie: *domestica* Bork

Nome locale della varietà: Mela agrina

Uso: Frutto come frutta fresca

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Pelosi Remo Cast. del Lago, loc. Pucciarelli

La mela agrina è stata reperita presso un agricoltore del comune di Castiglione del Lago. Questi ritiene sia una varietà piuttosto antica, anche se la pianta è in suo possesso da meno di 50 anni. La varietà è caratterizzata da un leggero sapore aspro, da cui deriva il suo nome (agro in dialetto significa aspro). Appartenendo al gruppo a maturazione estiva, i frutti sono buoni da mangiare già in luglio. Per questo si trovavano facilmente nei campi, in quanto erano usate dai contadini per fare colazione durante i lavori del periodo estivo.

PORNELLE (SUSINE)



Famiglia: Rosaceae

Genere: *Prunus*

Specie: *domestica* L.

Nome locale della varietà: Pornelle fiaschette e Pornelle agogie

Uso: Frutto come frutta fresca

Agricoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Pelosi Remo Cast del Lago, loc. Pucciarelli

L'agricoltore presso il quale sono state reperite queste due varietà è un appassionato di alberi da frutto: nel suo orto si possono trovare molte varietà di diversi frutti, ma non è facile riuscire a capire quali siano le varietà tradizionali della zona.

Per quanto riguarda le piante appartenenti alle due varietà di susine qui riportate, queste sono in possesso dell'agricoltore da meno di 50 anni, tuttavia lui sostiene che siano delle varietà antiche moderatamente diffuse quando era giovane.

SOLANACEAE

PEPERONI NOSTRALINI



Famiglia: Solanaceae

Genere: *Capsicum*

Specie: *annuum* L.

Nome locale della varietà: Peperoni nostralini

Uso: Frutto come ortaggio

Agricultori presso i quali la varietà è stata reperita: Sciorpa Guerrino, Tuoro s.T.

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

Questa varietà di peperone è stata reperita nel comune di Tuoro sul Trasimeno. L'intervistato è in possesso della varietà "da sempre" e ne ha sempre autoriprodotta il seme. Sembra che questo fosse il peperone che veniva coltivato prima della seconda guerra mondiale, e nella zona era senza dubbio questa la varietà più diffusa.

Si tratta di una varietà di peperone rosso, anche se viene spesso consumato quando è ancora verde; talvolta alcune piante producono frutti di sapore forte, ma si tratta di individui isolati: il sapore di questa varietà di peperone è infatti piuttosto delicato.

La varietà coltivata dall'intervistato ha avuto delle interessanti vicissitudini: per quasi 40 anni è stata coltivata a Genova (dove il signor Guerrino era emigrato), in un ambiente molto diverso da quello del lago Trasimeno, tuttavia le piante crescevano bene. Va aggiunto che l'intervistato, quando coltivava la varietà a Genova, ha cercato di ridurre il rischio di incrocio con varietà locali liguri e ritiene di essere riuscito abbastanza bene nell'intento poiché, a suo dire, la varietà ha mantenuto le sue caratteristiche principali e distintive.

POMODORO DA APPENDERE



Famiglia: Solanaceae

Genere: *Lycopersicon*

Specie: *esculentum* Mill.

Nome locale della varietà: Pomodori da appendere

Uso: bacche come ortaggio

Agricoltori presso i quali sono state reperite: Gino Boscherini, Cast. del Lago loc. Piana (Banditella)

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.

La tradizione di conservare grappoli di pomodori appesi in locali freschi e asciutti era un tempo diffusa in molte Regioni italiane. I pomodori, che si conservavano spesso per tutto l'inverno, servivano soprattutto per insaporire fette di pane tostato, sulle quali veniva strofinata la polpa, e che poi venivano insaporiti con olio e aglio, come le tradizionali bruschette.

Dalle indagini condotte nella zona del Trasimeno, finora una sola varietà di pomodori da appendere è stata ritrovata sul territorio, nel Comune di Castiglione del Lago. Questa varietà, dai grappoli che portano una decina di frutti piccoli e tondi, è stata mantenuta da sempre per tradizione familiare da un anziano agricoltore in pensione che continua a mantenere con grande passione le varietà della sua giovinezza.

POMODORO FRANCESE



Famiglia: Solanaceae

Genere: *Lycopersicon*

Specie: *esculentum* Mill.

Nome locale della varietà: Pomodoro francese

Uso: bacche come ortaggio

Agricultori presso i quali la varietà è stata reperita: Mazzoni Ginetto, Tuoro s.T.

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

Questa varietà di pomodoro è stata segnalata da un intervistato del comune di Tuoro sul Trasimeno, l'agricoltore sostiene sia piuttosto antica benché sia in suo possesso da circa 50 anni. Tuttavia le notevoli dimensioni dei frutti fanno pensare ad una varietà non molto antica, in più il nome suggerisce addirittura una provenienza d'oltralpe. Quindi la posizione di questa varietà è alquanto incerta, per chiarirla sarebbero necessari studi e ricerche più approfondite. L'agricoltore coltiva la varietà vicino al lago.

POMODORO FRANCESCO



Famiglia: Solanaceae

Genere: *Lycopersicon*

Specie: *esculentum* Mill.

Nome locale della varietà: Pomodoro francescano

Uso: bacche come ortaggio

Aicoltori presso i quali la varietà è stata reperita: Antonio Taddei, Tuoro s. T.

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata

La varietà è stata reperita nel comune di Tuoro sul Trasimeno presso Antonio Taddei, figlio di un anziano agricoltore venuto a mancare alcuni anni fa. Antonio non continua la produzione del pomodoro francescano né questa è stata reperita presso altri. Oggi, gli unici in possesso della varietà sono il Dipartimento di Biologia Applicata dell'Università degli Studi di Perugia e l'Ente Parco del Lago Trasimeno.

MELANZANA TONDA



Famiglia: Solanaceae

Genere: *Solanum*

Specie: *melongena* L.

Nome locale della varietà: melanzana tonda

Uso: frutto come ortaggio

Agricultori presso i quali la varietà è stata reperita: Cecconata Aldo, Tuoro s.T. loc. Vernazzano

Luogo di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma del Dipartimento di Biologia Applicata.

Un agricoltore di Tuoro sul Trasimeno coltiva da molto tempo questa varietà di melanzana, riproducendone il seme tutti gli anni. Si tratta di una varietà a frutto rotondo globoso, di grande pezzatura (una bacca può pesare anche più di 500 g). Le grandi dimensioni del frutto costituiscono il motivo principale per cui questa varietà viene conservata da anni, ma i componenti della famiglia ne descrivono anche il gusto molto saporito, esaltato in particolare da cotture alla griglia. L'agricoltore non ricorda dove ha originariamente reperito la semente, ma, dal confronto con alcune varietà di melanzana coltivate da un agricoltore vicino, pensa che possa trattarsi di una varietà simile alla *cultivar* "Violetta di Firenze".

5. La ricerca delle specie spontanee utilizzate dall'uomo

Sono state cinque le persone inizialmente intervistate che hanno segnalato specie spontanee utilizzate dall'uomo. Tuttavia le informazioni qui riportate derivano anche da altri abitanti della zona, vicini a chi ha inizialmente segnalato la pianta ed in genere rintracciabili tramite questi. Queste persone hanno accompagnato uno degli autori (M. S.) sui campi o gli incolti per mostrare la specie e parlare dei suoi usi. Durante l'intervista è stato chiesto loro di stimare la diffusione rispetto al passato della specie in questione, utilizzando una scala di valori da 1 (diffusione assai più bassa rispetto al passato) a 5 (diffusione uguale al passato).

In [tabella 5](#) sono riportate le specie che vengono raccolte ed utilizzate nell'area del Trasimeno, insieme alla loro diffusione relativa rispetto al passato, così come risulta dalle interviste condotte. In totale sono state rinvenute 32 specie; di esse alcune sono ancora comunemente raccolte (e.g. *Calamintha nepeta* (L.) Savi, *Foeniculum vulgare* Miller, *Malva sylvestris* L., *Asparagus acutifolius* L.), mentre di altre sono riportati usi del passato che si sono attualmente perduti (e.g. *Arundo donax* L., *Phragmites australis* (Cav.) Trin., *Holoschoenus vulgaris* Link).

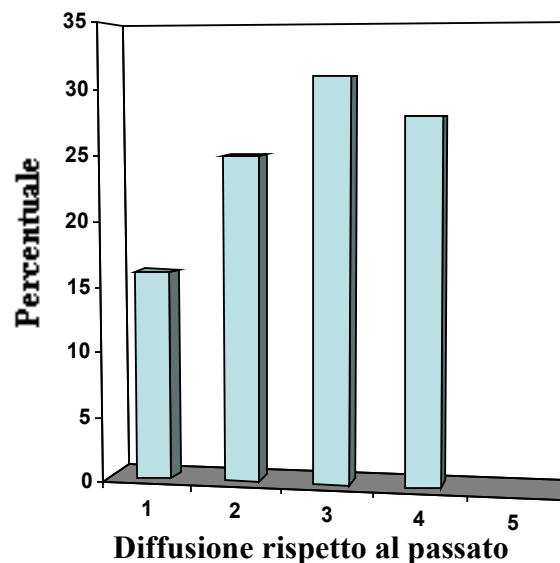


Grafico 8: Distribuzione percentuale dei dati relativi alla diffusione delle specie rispetto al passato, come segnalata dalle persone intervistate (1= assai più bassa, 5=uguale al passato).

Per quel che riguarda la diffusione rispetto al passato, come indicata dagli intervistati, essa risulta essere per 5 specie su 32 (16%) assai più bassa, per 10 su 32 (31%) bassa e per le restanti 9 su 32 (28%) lievemente più bassa rispetto al passato ([Grafico 8](#)). Secondo gli intervistati nessuna specie ha la stessa diffusione rispetto al passato.

Tabella 5: Specie spontanee di cui viene segnalato l'utilizzo nell'area del Trasimeno e loro diffusione relativa rispetto al passato (1=presenza molto bassa; 2=presenza bassa; 3=presenza media; 4=presenza alta; 5=presenza uguale, la pianta è presente come in passato).

Specie	Nome comune	Grado di diffusione
<i>Allium spp.</i>	<u>Aglietto selvatico</u>	1
<i>Arundo donax</i> L.	<u>Canne del lago</u>	1
<i>Asparagus acutifolius</i> L.	<u>Asparago selvatico</u>	3
<i>Brassica nigra</i> L.	<u>Rapastella</u>	4
<i>Calamintha nepeta</i> (L.) Savi	<u>Menta piccola o mentuccia</u>	4
<i>Campanula rapunculus</i> L.	<u>Ramponciolo o Raponzolo</u>	1
<i>Carex spp.</i>	<u>Sacarsola</u>	1
<i>Cichorium intybus</i> L.	<u>Cicoria</u>	4
<i>Crepis setosa</i> Haller fil	<u>Erba mora</u>	3
<i>Foeniculum vulgare</i> Miller	<u>Finocchio selvatico</u>	4
<i>Hedysarum coronarium</i> L.	<u>Lupinella</u>	4
<i>Hypochoeris radicata</i> L.	<u>Pisciacane o costa d'asino</u>	2
<i>Holoschoenus vulgaris</i> Link	<u>Giunco</u>	1
<i>Knautia arvensis</i> (L.) Coultter	<u>Cul di galina</u>	2
<i>Lactuca serriola</i> L.	<u>Spinaciola</u>	3
<i>Leontodon hispidus</i> L.	<u>Erba bruscia 1° tipo</u>	2
<i>Malva sylvestris</i> L.	<u>Malva</u>	4
<i>Mentha longifolia</i> (L.) Hudson	<u>Menta</u>	4
<i>Phragmites australis</i> (Cav.) Trin.	<u>Canna dalla nappa</u>	4
<i>Picris echioides</i> L.	<u>Erba bruscia 2° tipo</u>	2
<i>Plantago lanceolata</i> L.	<u>Orecchiello o Orecchio di lepre</u>	3
<i>Reichardia picroides</i> L.	<u>Caccialepre</u>	2
<i>Rumex acetosella</i> L.	<u>Erba cetra</u>	3
<i>Sambucus nigra</i> L.	<u>Sambuco</u>	3
<i>Sanguisorba minor</i> Scop.	<u>Pimpinella</u>	2
<i>Sonchus asper</i> (L.) Hill	<u>Gruspino o Rospingolo</u>	3
<i>Taraxacum officinale</i> Weber	<u>Girasole</u>	3
<i>Torilis arvensis</i> (Hudson) Link	<u>Erba della carota</u>	2
<i>Trifolium campestre</i> Shreber	<u>Bambagina</u>	3
<i>Trifolium pratense</i> L.	<u>Bolognino</u>	3
<i>Typha latifolia</i> L.	<u>Candlone o Surdino</u>	1
<i>Urospermum amdalechpii</i> (L.) Schmidt	<u>Grugno</u>	2

Sommando i punteggi più bassi (1 e 2), risulterebbe quindi che la diffusione di circa il 40% delle specie utilizzate si sia grandemente ridotta. Tenendo presente che molte delle specie rinvenute (con l'eccezione di *Crepis setosa* Haller fil, *Hypochoeris radicata* L., *Leontodon hispidus* L., *Torilis arvensis* (Hudson) Link, *Picris echioides* L., *Urospermum dalechpii* L. Schmidt e *Holoschoenus*

latifolia L.) sono listate nel database europeo dei progenitori selvatici delle piante coltivate (CWRIS sito web: <http://www.pgrforum.org/CWRIS>), questo dato appare molto preoccupante. L'antropizzazione crescente apparirebbe aver compromesso le risorse genetiche agrarie proprio in un'area dove, esistendo un parco regionale, esse dovrebbero essere tutelate al massimo.

5. 1. Habitat, usi, costumi e tradizioni relative alle specie spontanee utilizzate nel Trasimeno

Alcune delle specie hanno un habitat prettamente lacustre, che in qualche caso (*Arundo donax* L., *Phragmites australis* (Cav.) Trin) si è esteso all'interno. Altre specie (*Trifolium campestre* Shreber e *Trifolium pratense* L.) sono tipiche dei prati, altre specie ancora sono tipiche degli incolti (*Plantago lanceolata* L., *Crepis setosa* Haller fil), mentre alcune, ormai, trovano le condizioni adatte per il loro sviluppo solo nei boschi meno battuti dai cacciatori e dai cercatori di funghi (*Knautia arvensis* (L.) Coulter, *Campanula rapunculus* L.).

Analizzando globalmente i dati che riguardano l'utilizzo che la gente del Trasimeno faceva di queste specie (Grafico 9), risalta all'occhio che la maggior parte delle specie era utilizzata per alimentazione umana (68,8%), mentre una parte minore aveva una utilizzazione zootecnica o tecnico/ornamentale (31,2%).

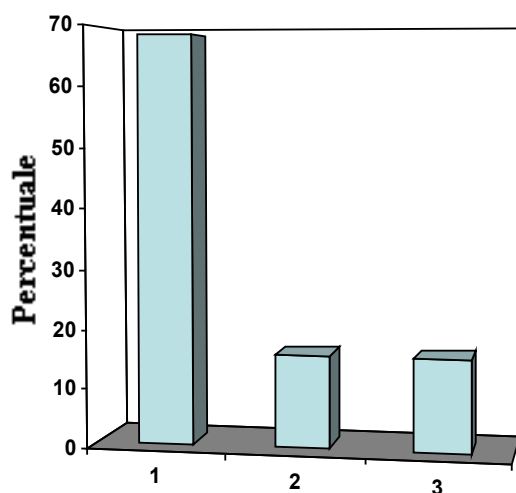


Grafico 9: Distribuzione percentuale dei dati relativi alla utilizzazione delle specie selvatiche nell'area del Trasimeno (1= alimentare, 2= tecnica/ornamentale, 3= zootecnica)

Per quel che riguarda gli usi e le tradizioni legate a queste piante, le tre più tipicamente

lacustri, *Typha latifolia* L., *Phragmites australis* (Cav.) Trin e *Arundo donax* L., avevano un'utilizzazione molto comune e praticamente quotidiana, ed erano particolarmente importanti nella vita delle genti del lago.

T. latifolia L. era usata nell'attività di pesca, che una volta caratterizzava la vita di molte persone: lo stelo della pianta veniva lavorato e se ne produceva una fibra utilizzata per produrre utensili per la pesca.

P. australis (Cav.) Trin veniva utilizzata per spolverare, grazie all'infiorescenza posta in cima al lungo stelo.

A. donax L. era invece impiegata dai contadini come palo nelle vigne per sorreggere la vite.

Altre piante che avevano un'utilizzazione tecnica erano *Carex spp.* e *Holoschoenus latifolia* L. La prima era usata per impagliare i fiaschi (la tipica bottiglia utilizzata in passato) e le sedie, mentre la seconda era utilizzata in campagna dai contadini per legare la vite ai tutori o per altri tipi di legature. Altra pianta che aveva un'utilizzazione particolare è *Sambucus nigra* L., di essa si usavano i fiori per fare la frittata (uso peraltro ancora presente); in passato si usava anche darne da mangiare i ramoscelli ai bovini che stentavano a ruminare.

Per ogni specie spontanea reperita sono riportate di seguito delle schede sintetiche.

SCHEDE SPECIE SPONTANEE

CAMPANULACEAE

RAMPONCIOLO



Famiglia: Campanulaceae

Genere: *Campanula*

Specie *rapunculus* L.

Nome locale della varietà: ramponciolo

Uso: radici, in insalata come verdura fresca

Persona che ha segnalato la specie: Lucheroni Duilio, Cast del Lago loc. Piana (Cuccaia)

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, in zone piuttosto ombreggiate e umide (lati di canali e sottobosco).

UTILIZZAZIONE: la pianta è reperibile quasi tutto l'anno. Prima della fioritura si raccoglie la radice e la si condisce cruda in insalata. In passato il ramponciolo era molto utilizzato. Oggi solo pochi ne fanno ancora uso, sia perché si trova con più difficoltà, sia perché la parte utilizzata (la radice) è piuttosto difficile da ripulire.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 1, presenza molto bassa. Negli ultimi tempi si trova sempre più raramente, sembra molto sensibile ai diserbanti.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077> : sì.

CAPRIFOLIACEAE

SAMBUCO



Famiglia: Caprifoliaceae

Genere: *Sambucus*

Specie: *nigra* L.

Nome locale della specie: sambuco

Uso: alimento per l'uomo, utilizzo zootecnico

Persona che ha segnalato la specie: Faralli Massimo, Cast. del Lago loc. Piana

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova soprattutto vicino alle abitazioni

UTILIZZAZIONE: questa specie arborea era un tempo molto comune e diversi erano gli usi che se ne potevano fare: eseguendo adeguate potature erano usati come siepi ai confini, mentre il fiore (raccolto in maggio-giugno) è ancora usato per farne delle frittate. Alcuni contadini usavano far mangiare rametti di sambuco ai bovini che stentavano a ruminare.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 3, presenza media

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: sì.

COMPOSITAE

CICORIA



Famiglia: Compositae

Genere: *Cichorium*

Specie: *intybus* L.

Nome locale della specie: cicoria

Uso: come verdura cotta

Persona che ha segnalato la specie: Faralli Massimo, Cast. del Lago loc. Piana

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova negli incolti, lungo le strade e vicino alle abitazioni.

UTILIZZAZIONE come in passato è ancora molto utilizzata come verdura cotta, viene raccolta in maggio quando è ancora tenera.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 4, presenza alta, pianta facilmente reperibile, non sembra essere molto meno diffusa rispetto al passato.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: sì.

ERBA MORA



Famiglia: Compositae

Genere: *Crepis*

Specie: *setosa* Haller fil

Nome locale della specie: erba mora

Uso: verdura cotta o cruda in insalata

Persona che ha segnalato la specie: Faralli Massimo, Cast. del Lago loc. Piana

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova negli incolti.

UTILIZZAZIONE: è probabilmente una delle specie selvatiche commestibili più conosciute, viene raccolta in primavera prima che fiorisca per essere mangiata cotta o fresca in insalata.

RISCHIO DI ESTINZIONE: 3, presenza media, la pianta è ancora abbastanza diffusa.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: no.

PISCIACANE o COSTA D'ASINO



Famiglia: Compositae
Genere: *Hypochoeris*
Specie: *radicata* L.
Nome locale della specie: pisciacane
Uso: verdura cotta
Persona che ha segnalato la specie: Cozzari Gioiella, Tuoro s.T

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Tuoro sul Trasimeno, si trova soprattutto sulle scarpate e negli incolti.

UTILIZZAZIONE: chi ancora usa questa specie la raccoglie in aprile e marzo ed è solito mangiarla come verdura cotta.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 2, presenza bassa, la popolazione si è molto ridotta rispetto al passato.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: no.

SPINACIOLA



Famiglia: Compositae

Genere: *Lactuca*

Specie: *serriola* L.

Nome locale della specie: spinaciola

Uso: cruda in insalata

Persona che ha segnalato la specie: Massinelli Ida, Cast. del Lago loc. Piana

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova vicino alle abitazioni.

UTILIZZAZIONE: ad oggi è praticamente inutilizzata ma in passato era raccolta in aprile-maggio e consumata come verdura cruda in insalata.

RISCHIO DI ESTINZIONE : 3, presenza media.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077> : sì.

ERBA BRUSCIA tipo 1



Famiglia: Compositae

Genere: *Leontodon*

Specie: *hispidus* L.

Nome locale della specie: erba bruscia

Uso: verdura cotta

Persona che ha segnalato la specie: Cozzari Gioiella, Tuoro s.T.

Le specie che le persone intervistate identificano con lo stesso nome comune “erba bruscia” sono delle piante erbacee che presentano foglie e/o fusto ricoperti di peli, che rendono la superficie esterna della pianta ruvida (“bruscia” in dialetto).

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Tuoro sul Trasimeno, si trova soprattutto in terreni ricchi di scheletro, ai margini dei campi e sulle scarpate.

UTILIZZAZIONE: si raccoglie da aprile a marzo ed è usata come verdura cotta.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 2, presenza bassa, la popolazione si è molto ridotta rispetto al passato.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: no.

ERBA BRUSCIA tipo 2



Famiglia: Compositae

Genere: *Picris*

Specie: *echioides* L.

Nome locale della specie: erba bruscia

Uso: verdura cotta

Persona che ha segnalato la specie: Cozzari Gioiella, Tuoro s.T.

Le specie che le persone intervistate identificano con lo stesso nome comune “erba bruscia”, sono delle piante erbacee che presentano foglie e/o fusto ricoperti di peli, che rendono la superficie esterna della pianta ruvida (“bruscia” in dialetto).

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Tuoro sul Trasimeno, si trova soprattutto in terreni ricchi di scheletro, ai margini dei campi e sulle scarpate.

UTILIZZAZIONE: si raccoglie da aprile a marzo ed è usata come verdura cotta.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 2, presenza bassa.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: no.

CACCIALEPRE



Famiglia: Compositae

Genere: *Reichardia*

Specie: *picroides* L.

Nome locale della specie: caccialeppe

Uso: verdura fresca in insalata

Persona che ha segnalato la specie: Cozzari Gioiella, Tuoro s.T.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Tuoro sul Trasimeno, si trova soprattutto ai margini dei campi.

UTILIZZAZIONE: si raccoglie da aprile a marzo ed è usata come verdura fresca in insalata.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 2, presenza bassa, la popolazione si è molto ridotta rispetto al passato.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077> : sì

GRUSPINO o ROSPINGOLO



Famiglia: Compositae

Genere: *Sonchus*

Specie: *asper* (L.) Hill

Nome locale della specie: gruspino

Uso: verdura cotta o cruda in insalata

Persona che ha segnalato la specie: Cozzari Gioiella, Tuoro s.T.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Tuoro sul Trasimeno, si trova negli incolti.

UTILIZZAZIONE: Solo poche persone ancora oggi consumano questa specie in insalata o come verdura cotta. I motivi di questo sempre minor uso vanno ricercati nel fatto che la specie si trova con sempre maggiore difficoltà, e si presenta inoltre in una forma spinosa affatto invitante. Chi ancora ne fa uso raccoglie le giovani piante in primavera.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 3, presenza media, ancora la pianta è abbastanza diffusa.

PRESENZA NEL SITO: <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077> sì.

GIRASOLE



Famiglia: Compositae

Genere: *Taraxacum*

Specie: *officinale* Weber

Nome locale della specie: girasole

Uso: verdura cotta o cruda in insalata

Persona che ha segnalato la specie: Massinelli Ida, Cast. del Lago loc. Piana

Non si hanno notizie riguardo all'origine del nome, tuttavia non c'è alcun legame con il girasole coltivato

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova non lontano dalle abitazioni.

UTILIZZAZIONE: La pianta viene raccolta prima che produca il fiore, per essere mangiata cotta o cruda in insalata.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 3, presenza media.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077> : sì.

GRUGNO



Famiglia: Compositae

Genere: *Urospermum*

Specie: *dalechampii* (L.) Schmidt

Nome locale della specie: grugno

Uso: verdura cotta

Persona che ha segnalato la specie: Cozzari Gioiella, Tuoro s.T.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Tuoro sul Trasimeno, si trova sulle scarpate e sugli incolti.

UTILIZZAZIONE: si raccoglie da aprile a marzo ed è usata come verdura cotta.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 2, presenza bassa, la specie non è mai stata molto diffusa.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077> : no.

CRUCIFERAE

RAPASTELLA



Famiglia: Cruciferae

Genere: *Brassica*

Specie: *nigra* (L.)

Nome locale della specie: rapastella

Uso: foraggio

Persona che ha segnalato la specie: Faralli Massimo. Cast. del Lago loc. Piana

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova negli incolti e lungo le strade.

UTILIZZAZIONE un tempo era molto usata come foraggio per gli animali, ad oggi è usata solo da pochi anziani che allevano animali da cortile di piccola taglia per autoconsumo. Viene raccolta in primavera quando il fusto è ancora tenero.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 4, presenza alta, pianta facilmente reperibile.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: sì.

CYPERACEAE

SCARSOLA



Famiglia: Cyperaceae

Genere: *Carex*

Specie: spp

Nome locale della specie: scarsola

Uso: per impagliare sedie e fiaschi

Persona che ha segnalato la specie: Agabitini Cesare, Cast. del lago loc. San Feliciano.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova in luoghi molto umidi poco antropizzati.

UTILIZZAZIONE: ad oggi praticamente è inutilizzata, in passato era molto usata come “paglia” per rivestire sedie e fiaschi.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 1, presenza molto bassa, la popolazione è notevolmente diminuita rispetto al passato.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077> : sì.

GIUNCO



Famiglia: Cyperaceae

Genere: *Holoschoenus*

Specie: *vulgaris* L.

Nome locale della specie: giunco

Uso: per legare la vite ai pali di sostegno

Persona che ha segnalato la specie: Agabitini Cesare, Cast. del Lago loc. San Feliciano.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova in luoghi molto umidi poco antropizzati.

UTILIZZAZIONE: ad oggi non è più utilizzata, mentre in passato i contadini ne raccoglievano i rami da novembre a marzo e li usavano per legare la vite ai pali di sostegno. Per l'utilizzo che se ne faceva, era indispensabile che la pianta mantenesse tutte le sue proprietà elastiche, perciò veniva raccolta ancora verde e la si manteneva umida, per evitare che si essicasse troppo perdendo elasticità.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 1, presenza molto bassa, la popolazione è notevolmente diminuita rispetto al passato.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: no.

DIPSACACEAE

CUL DI GALINA



Famiglia: Dipsacaceae

Genere: *Knautia*

Specie: *arvensis* (L.) Coulter

Nome locale della specie: cul di galina

Uso: come verdura cotta

Persona che ha segnalato la specie: Massinelli Ida, Cast. del Lago loc.Piana.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova nei boschi.

UTILIZZAZIONE: in passato la pianta era molto usata come verdura cotta. Ad oggi solo poche signore anziane sanno riconoscere questa specie ed usano raccoglierla prima della fioritura (in marzo ed aprile), per utilizzarne le foglioline tenere della pianta ancora giovane.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 2, presenza bassa, pianta difficile da reperire.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: sì.

GRAMINACEAE

CANNE DEL LAGO



Famiglia: Graminaceae

Genere: *Arundo*

Specie: *donax* L.

Nome locale della specie: canne del lago

Uso: pali per le vigne

Persona che ha segnalato la specie: Massinelli Ida, Cast. del Lago loc.Piana.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, diffusa nelle zone umide. In passato si trovava quasi esclusivamente vicino al lago, mentre ad oggi è possibile trovarla anche molto più lontano dalla riva, nelle scoline dei campi dove ristagna l'acqua e vicino ai laghetti artificiali. Causa di tale spostamento sono probabilmente gli acquedotti per l'irrigazione ad uso agricolo che, pompando acqua direttamente dalla riva del lago, raccolgono i semi di questa pianta e li portano ai laghetti artificiali che riforniscono oppure li disseminano direttamente nei campi.

UTILIZZAZIONE: in passato la pianta era molto usata come tutore per la vite e veniva raccolta in settembre.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 4, presenza alta, pianta facilmente reperibile.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077> : sì.

CANNE DALLA NAPPA



Famiglia: Graminaceae

Genere: *Phragmites*

Specie: *australis* (Cav.) Trin

Nome locale della varietà: canne della nappa

Uso: utensile domestico

Persona che ha segnalato la specie: Massinelli Ida, Cast. del Lago loc.Piana.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago ed è diffusa nelle zone umide. Come nel caso di *Arundo donax* L., in passato anche questa specie si trovava quasi esclusivamente vicino al lago, mentre ad oggi è possibile osservare un suo progressivo spostamento fino ai campi più distanti dalla riva. Gli acquedotti ad uso agricolo, infatti, pompando acqua direttamente dalla riva del lago, raccolgono i semi di questa pianta e li portano ai laghetti artificiali che riforniscono oppure li disseminano direttamente nei campi.

UTILIZZAZIONE: in passato la pianta era molto usata come utensile domestico per spolverare, veniva raccolta in settembre.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 4, presenza alta, pianta facilmente reperibile.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077> : sì.

LABIATAE

MENTA PICCOLA o MENTUCCIA



Famiglia: Labiatae
Genere: *Calamintha*
Specie: *nepeta* (L.) Savi
Nome locale della specie: menta piccola o mentuccia
Uso: foglie come condimento
Persona che ha segnalato la specie: Cozzari Gioiella, Tuoro s.T.

Pianta aromatica molto simile alla menta ma di dimensioni più ridotte: da questo deriva il nome comune menta piccola o mentuccia.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Tuoro sul Trasimeno, si trova negli incolti e sulle scarpate lungo le strade.

UTILIZZAZIONE: come la menta è tuttora molto usata come condimento in cucina, viene raccolta durante tutto l'anno.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 4, presenza alta, pianta facilmente reperibile.

PRESENZA NEL SITO: <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: sì.

MENTA



Famiglia: Labiatae
Genere: *Mentha*
Specie: *longifolia* (L.) Hudson
Nome locale della specie: menta
Uso: foglie come condimento
Persona che ha segnalato la specie: Cozzari Gioiella, Tuoro s.T.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Tuoro sul Trasimeno, si trova negli incolti e sulle scarpate lungo le strade.

UTILIZZAZIONE Questa specie, classificabile come erba aromatica, non ha mai visto diminuire molto l'interesse nei suoi confronti. Sono, infatti, ancora molte le persone che la usano in cucina come condimento. Viene raccolta durante tutto l'anno.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 4, presenza alta, pianta facilmente reperibile.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: sì.

LEGUMINOSAE

*“LUPINELLA”** (SULLA)



Famiglia: Leguminosae
Genere: *Hedysarum*
Specie: *coronarium* L.
Nome locale della specie: lupinella*
Uso: foraggio
Persona che ha segnalato la specie: Faralli Massimo. Cast. del Lago loc. Piana

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova negli incolti e lungo le strade.

UTILIZZAZIONE un tempo era molto usata come foraggio per il bestiame, veniva raccolta in primavera.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 4, presenza alta, pianta facilmente reperibile.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: si.

* Il nome volgare specie, nella zona, è lo stesso di un'altra foraggera, *Onobrychis viciifolia* Scop.

BAMBAGINA



Famiglia: Leguminosae
Genere: *Trifolium*
Specie: *campestre* Shreber
Nome locale della specie: bambagina
Uso: foraggio fresco
Persona che ha segnalato la specie: Massinelli Ida, Cast. del Lago loc.Piana.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova nei prati e lungo le strade di campagna

UTILIZZAZIONE: Un tempo era molto usata come foraggio fresco. Oggi viene raccolto, nel mese di maggio, per alimentare i conigli allevati per autoconsumo solo da poche persone anziane.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 3, presenza media, ancora la pianta si trova con facilità. Tuttavia gli intervistati sostengono che in passato se ne trovava almeno il doppio.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077> : sì.

BOLOGNINO



Famiglia: Leguminosae

Genere: *Trifolium*

Specie: *pratense* L.

Nome locale della specie: bolognino

Uso: foraggio fresco

Persona che ha segnalato la specie: Massinelli Ida, Cast. del Lago loc.Piana.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova nei prati e lungo le strade di campagna.

UTILIZZAZIONE: In passato era utilizzata largamente come foraggio: veniva raccolta a maggio e a settembre per essere affienata, mentre, per raccogliere il seme, si tagliava all'inizio di ottobre.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 3, presenza media, ancora la pianta si trova con facilità. Tuttavia gli intervistati sostengono, come per la bambagina, che in passato se ne trovava almeno il doppio.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: sì.

LILIACEAE

AGLIO SELVATICO



Famiglia: Liliaceae

Genere: *Allium*

Specie: *spp.*

Nome locale della specie: aglio selvatico

Uso: bulbo come condimento

Persona che ha segnalato la specie: Lucheroni Duilio, Cast del Lago loc. Piana (Cuccaia)

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago e si trova maggiormente nelle vigne da maggio a luglio.

UTILIZZAZIONE: come condimento in sostituzione dell'aglio coltivato. Fino a poco tempo fa questa pianta non era affatto utilizzata, né in cucina né per altri scopi. Si è cominciato ad utilizzarla solo in seguito ad una segnalazione di alcuni parenti emiliani del signor Duilio, tornati a Castiglione del Lago in occasione di un matrimonio. Da allora la raccolta dei bulbi di questa specie nel periodo estivo viene praticata saltuariamente.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 1, presenza molto bassa. L'intervistato sostiene che, negli ultimi anni, si trova con sempre più difficoltà a causa dell'utilizzo di diserbanti.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077> : sì.

ASPARAGO SELVATICO



Famiglia: Liliaceae

Genere: *Asparagus*

Specie: *acutifolius* L.

Nome locale della specie: asparago selvatico

Uso: come verdura cotta

Persona che ha segnalato la specie: Faralli Massimo, Cast. del Lago loc. Piana

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova soprattutto nei boschi.

UTILIZZAZIONE molto conosciuto anche dalle persone più giovani, viene raccolto in maggio ed è largamente usato in cucina (risotti, frittate...).

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 3, presenza media. Gli intervistati sostengono che la popolazione sia più o meno dimezzata.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: sì.

MALVACEAE

MALVA



Famiglia: Malvaceae

Genere: *Malva*

Specie: *sylvestris* L.

Nome locale della specie: malva

Uso: decotti e tisane

Persona che ha segnalato la specie: Faralli Massimo, Cast. del Lago loc. Piana

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova facilmente nei prati, negli incolti e vicino alle abitazioni

UTILIZZAZIONE: Il suo utilizzo, che è stato tramandato ad oggi dalle generazioni più anziane, è essenzialmente per decotti e tisane contro infiammazioni dell'apparato digerente e uro-genitale.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 4, presenza alta, la sua diffusione è paragonabile a quella del passato.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: sì.

OMBRELLIFERAE

FINOCCHIO SELVATICO



Famiglia: Umbrelliferae

Genere: *Foeniculum*

Specie: *vulgare* Miller

Nome locale della specie: finocchio selvatico

Uso: condimento

Persona che ha segnalato la specie: Cozzari Gioiella, Tuoro s.T.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Tuoro sul Trasimeno, si trova vicino alle abitazioni.

UTILIZZAZIONE: Il finocchio selvatico è un'altra delle specie più comuni e note, è ancora molto utilizzato per insaporire i cibi, soprattutto gli arrosti.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 4, presenza alta, la specie è ancora molto diffusa.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: si.

ERBA DELLA CAROTA



Famiglia: Umbrelliferae

Genere: *Torilis*

Specie: *arvensis* (Hudson) Link

Nome locale della specie: erba della carota

Uso: verdura cotta

Persona che ha segnalato la specie: Cozzari Gioiella, Tuoro s.T.

Deve il suo nome comune alla somiglianza fra le sue foglie e la sua radice con quelle della carota.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Tuoro sul Trasimeno, si trova soprattutto ai margini dei campi.

UTILIZZAZIONE: si raccoglie solo la parte verde da aprile a marzo e si mangia come verdura cotta.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 2, presenza bassa, la popolazione si è molto ridotta rispetto al passato.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: no.

PLANTAGINACEAE

ORECCHIO DI LEPRE o ORECCHIELLO



Famiglia: Plantaginaceae

Genere: *Plantago*

Specie: *lanceolata* L.

Nome locale della specie: orecchio di lepre, orecchiello

Uso: foraggio

Persona che ha segnalato la specie: Lucheroni Duilio, Cast del Lago loc. Piana (Cuccaia)

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova nei prati e negli incolti.

UTILIZZAZIONE: in passato la pianta era molto usata come foraggio, veniva raccolta insieme all'erba medica nel mese di maggio.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 3, presenza media. La pianta è ancora abbastanza diffusa.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077> : sì.

POLYGONACEAE

ERBA CETRA



Famiglia: Polygonaceae

Genere: *Rumex*

Specie: *acetosella* L.

Nome locale della specie: erba cetra

Uso: verdura cruda in insalata

Persona che ha segnalato la specie: Faralli Massimo, Cast. del Lago loc. Piana

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova negli incolti in primavera.

UTILIZZAZIONE: Grazie al suo sapore leggermente aspro ed acidulo, che la rende ideale per il consumo fresco, è una delle specie selvatiche commestibili più caratteristiche. Vengono raccolti i germogli in primavera.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 3, presenza media, ancora la pianta è abbastanza diffusa.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: sì.

ROSACEAE

PIMPINELLA



Famiglia: Rosaceae

Genere: *Sanguisorba*

Specie: *minor* Scop.

Nome locale della specie: pimpinella

Uso: verdura cotta

Persona che ha segnalato la specie: Cozzari Gioiella, Tuoro s.T.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Tuoro sul Trasimeno, si trova soprattutto sulle scarpate e negli incolti.

UTILIZZAZIONE: chi ancora usa questa specie la raccoglie in maggio ed è solito mangiarla come verdura cotta.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 2, presenza bassa, la popolazione si è molto ridotta rispetto al passato.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077>: sì

TYPHACEAE

SURDINO o CANDLONE



Famiglia: Typhaceae

Genere: *Typha*

Specie: *latifolia* L.

Nome locale della varietà: surdino, candlone

Uso: utensili per la pesca

Persona che ha segnalato la specie: Agabitini Cesare, Cast. del Lago loc. San Feliciano.

DIFFUSIONE: la pianta è stata reperita nel comune di Castiglione del Lago, si trova in luoghi molto umidi come le rive del lago o i bordi dei fossi.

UTILIZZAZIONE: Ad oggi è raccolto solo a scopo ornamentale come fiore secco, mentre in passato era usato dai pescatori che, lavorandone lo stelo, ne ottenevano una fibra usata per produrre utensili per la pesca.

RISCHIO DI ESTINZIONE STIMATO: 1, presenza molto bassa, la popolazione è notevolmente diminuita rispetto al passato.

PRESENZA NEL SITO <http://www.pgrforum.org/cwris/cwris.asp?fact=2077> :sì.

Ringraziamenti

Un grazie è dovuto a tutti coloro che negli anni hanno mantenuto vive le varietà e le tradizioni del Trasimeno.

Il lavoro è stato svolto con il contributo del Parco del Trasimeno ‘Progetto sementi 2007 - Conservazione e valorizzazione della biodiversità nel comprensorio del Lago Trasimeno di specie vegetali di interesse agrario’ (responsabile per il Dipartimento di Biologia Applicata dell'Università degli Studi di Perugia Prof.ssa Valeria Negri, responsabile per il Parco del Lago Trasimeno Dr. Angelo Cecchetti) e nell’ambito del progetto ‘An integrated European *in situ* management workplan: implementing genetic reserves and on farm concepts (AEGRO)’, EU project 057 AGRI GEN RES 870/2004 contract n. AGRI-2006-0396 (responsabile Dr. Lothar Frese).

Bibliografia

- AA. VV. (1999), “Il sistema ambientale”. In: “Sviluppo agricolo sostenibile del bacino del lago Trasimeno” (a cura di Boggia A. e Pennacchi F.) – Regione dell’Umbria – Assessorato Agricoltura e Foreste, Caccia e Pesca, pp. 119 – 166.
- AA. VV. (2005), La biodiversità vegetale in Umbria e la sua conservazione. Edizioni 3A-PTA, Pantalla di Todi, Italy.
- AA. VV. (2003), La valorizzazione delle risorse genetiche agrarie della regione Umbria. I risultati del primo anno di lavoro nell’ambito del progetto sostenuto dal Piano di Sviluppo Rurale della Regione Umbria 2000-2006. Atti giornata di studio, Perugia 11 aprile 2003. Edizioni Ali&no, Perugia, Italy.
- Branca, F. (1992), Studi su specie erbacee della flora spontanea di interesse alimentare. Doctoral thesis, Università degli Studi di Catania, Italy.
- Brown A.H.D. and Marshall D.R. (1995), A basic sampling strategy: theory and practice. In: Guarino L., Ramanatha Rao V., Reid R. (eds.), Collecting Plant Genetic Diversity. Technical Guidelines. Cabi International, Wallingford, UK.
- Cecchetti A., Lazzerini G., Ficola M., Pedini A., Sragentini F. (2005), Vegetazione, habitat di interesse comunitario, uso del suolo del Parco del lago Trasimeno. Parco Regionale lago Trasimeno www.parcotrasimeno.it
- Hammer K., Knupffer H., Laghetti G. and Perrino P. (1999), Seeds from the past. A catalogue of crop germplasm in central and north Italy. Germplasm Institute of C.N.R. (publ.), Bari, Italy.
- Lazzerini G., Cecchetti A. (2007), Carta batimetrica. Parco Regionale lago Trasimeno www.parcotrasimeno.it
- Manzi A. (1999), Le piante alimentari in Abruzzo. Casa editrice Trinari, Chieti, Italy.
- Negri V. (2003), Landraces in central Italy: where and why they are conserved and perspective for their on-farm conservation. Genetic Resources and Crop Evolution, 50: 871-885.

- Negri V. (2005), Agro-Biodiversity Conservation In Europe: Ethical Issues. *J. of Agricultural and Environmental Ethics*, 18 , 1: 3-25
- Negri V., Branca F., and Castellini G. (2007), Integrating wild plants and landrace conservation in farming systems: a perspective from Italy. *Proc. of First International Conference on Crop Wild Relatives Conservation and Use*. Agrigento, Sept. 14-17, 2005. CABI publ.
- Negri V. and Tosti N. (1997), Collecting cowpea germplasm (*Vigna unguiculata* (L.) Walp) in the Trasimeno area (Umbria, Italy). *Plant Genetic Resources Newsletter*, 112: 107-109.
- Pitzalis M. 1991 – “Il clima del lago Trasimeno”. In: “Carta della vegetazione del comprensorio Trasimeno”. A cura di E. Orsomando e A. Catorci – Ass. Comuni Trasimeno; Dip. Bot. Ecol. Univ. Studi Camerino (pp. 23 - 28).
- Ranfa A. (2004), *Piante amiche e nemiche dell'uomo*. Ali&no editrice, Perugia, Italy
- Tosti N. and Negri V. (2005), On-going on-farm microevolutionary processes in neighbouring cowpea landraces revealed by molecular markers. *Theoretical and Applied Genetics*, 110: 1275-1283

INDICE

			Pag.
<u>Prefazione</u>			2
1	<u>Importanza della biodiversità dell'ambiente agrario</u>		3
	1.1	<u>Strategie di conservazione</u>	4
	1.2	<u>Le varietà locali e la loro valorizzazione</u>	5
	1.3	<u>Importanza della conservazione di specie spontanee utilizzate dall'uomo</u>	7
2	<u>Il comprensorio fisico del Lago Trasimeno</u>		9
	2.1	<u>Note generali di carattere ambientale</u>	9
	2.2	<u>Acque superficiali e profonde</u>	10
	2.3	<u>Il suolo</u>	11
		2.3.1 <u>Morfologia</u>	11
		2.3.2 <u>Destinazione d'uso del suolo</u>	12
		2.3.2.1 <u>Zone pianeggianti</u>	12
		2.3.2.2 <u>Zone di bassa collina</u>	12
		2.3.2.3 <u>Zone di media e alta collina</u>	13
		2.3.3 <u>Le caratteristiche pedo-agronomiche</u>	13
		2.3.3.1 <u>La tessitura</u>	13
		2.3.3.2 <u>La stabilità strutturale</u>	15
		2.3.3.3 <u>La fertilità</u>	15
	2.4	<u>Caratteristiche climatiche</u>	16
3	<u>Le risorse genetiche agrarie del comprensorio del Trasimeno</u>		21
	3.1	<u>Esplorazione, collezione e raccolta di informazioni</u>	21
		3.1.1 <u>Piante coltivate</u>	21
		3.1.2 <u>Piante spontanee</u>	27
4	<u>La ricerca delle varietà locali</u>		30
	4.1	<u>I luoghi delle esplorazioni</u>	31
		4.1.1. <u>Castiglione del Lago - Paciano</u>	32

	4.1.2.	<u>Tuoro s T. - Passignano s. T.</u>	33
	4.1.3.	<u>Magione</u>	34
	4.1.4.	<u>Città della Pieve</u>	35
4.2		<u>Le varietà coltivate locali rinvenute</u>	36
4.3		<u>Quadro economico e sociale relativo alle varietà locali coltivate</u>	46
<u>Schede varietà coltivate</u>			51
<u>Compositae</u>			51
		<u>Insalata dalle sette lune</u>	51
		<u>Insalata a foglia rossa</u>	52
<u>Cruciferae</u>			53
		<u>Cavolo broccolo</u>	53
		<u>Cavolo nero</u>	54
		<u>Broccoletti del Trasimeno</u>	55
		<u>Cavolo da olio</u>	56
<u>Cucurbitaceae</u>			57
		<u>Melone grosso</u>	57
		<u>Melone virnino</u>	58
		<u>Zucche da maiali e poltrone</u>	59
		<u>Zucca del pellegrino (a fiasco)</u>	60
<u>Graminaceae</u>			61
		<u>Saggina</u>	61
		<u>Granturco</u>	62
<u>Leguminosae</u>			63
		<u>Ceci piccoli</u>	63
		<u>Cicerchia</u>	64
		<u>Lenticchia</u>	65
		<u>Lupino</u>	66
		<u>Fagiolo mattiniero (o di San Giuseppe)</u>	67
		<u>Fagiolo della regina</u>	68
		<u>Fagiolo grigio</u>	69
		<u>Fagiolo zolfino (o zolferino)</u>	70
		<u>Fagiolo giallo</u>	71
		<u>Fagiolo dalla rama (o borlotto semplice)</u>	72
		<u>Fagiolo al burro</u>	73
		<u>Piselli</u>	74
		<u>Fagiolina del Trasimeno</u>	75

	<u>Fagiolo dal metro</u>	76
<u>Liliaceae</u>		77
	<u>Cipolla</u>	77
	<u>Cipolla piatta</u>	78
<u>Moraceae</u>		79
	<u>Fico nero</u>	79
<u>Rosaceae</u>		80
	<u>Mela cera</u>	80
	<u>Mele agrine</u>	81
	<u>Pornelle (Susine)</u>	82
<u>Solanaceae</u>		83
	<u>Peperoni nostralini</u>	83
	<u>Pomodoro da appendere</u>	84
	<u>Pomodoro francese</u>	85
	<u>Pomodoro francescano</u>	86
	<u>Melanzana tonda</u>	87
5	<u>La ricerca delle specie spontanee utilizzate dall'uomo</u>	88
	5.1 <u>Habitat, usi, costumi e tradizioni relative alle specie spontanee utilizzate nel Trasimeno</u>	90
<u>Schede specie spontanee</u>		92
<u>Campanulaceae</u>		92
	<u>Ramponciolo</u>	92
<u>Caprifoliaceae</u>		93
	<u>Sambuco</u>	93
<u>Compositae</u>		94
	<u>Cicoria</u>	94
	<u>Erba mora</u>	95
	<u>Pisciacane o Costa d'Asino</u>	96
	<u>Spinaciola</u>	97
	<u>Erba Bruscia tipo 1</u>	98
	<u>Erba Bruscia tipo 2</u>	99
	<u>Caccialepre</u>	100
	<u>Gruspino o Rospingolo</u>	101
	<u>Girasole</u>	102

	<u>Grugno</u>	103
<u>Cruciferae</u>		104
	<u>Rapastella</u>	104
<u>Cyperaceae</u>		105
	<u>Scarsola</u>	105
	<u>Giunco</u>	106
<u>Dipsacaceae</u>		107
	<u>Cul di galina</u>	107
<u>Graminaceae</u>		108
	<u>Canne del lago</u>	108
	<u>Canne dalla nappa</u>	109
<u>Labiatae</u>		110
	<u>Menta piccola o Mentuccia</u>	110
	<u>Menta</u>	111
<u>Leguminosae</u>		112
	<u>Lupinella</u>	112
	<u>Bambagina</u>	113
	<u>Bolognino</u>	114
<u>Liliaceae</u>		115
	<u>Aglione selvatico</u>	115
	<u>Asparago selvatico</u>	116
<u>Malvaceae</u>		117
	<u>Malva</u>	117
<u>Ombrelliferae</u>		118
	<u>Finocchio selvatico</u>	118
	<u>Erba della carota</u>	119
<u>Plantaginaceae</u>		120
	<u>Orecchio di lepre o Orecchiello</u>	120
<u>Polygonaceae</u>		121
	<u>Erba cetra</u>	121
<u>Rosaceae</u>		122
	<u>Pimpinella</u>	122
<u>Typhaceae</u>		123
	<u>Surdino o Candlone</u>	123
<u>Ringraziamenti</u>		124
<u>Bibliografia</u>		125

