

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER IL VENETO 2007-2013

ALLEGATO 5

**SCHEDE DESCRITTIVE DELLE VARIETA' O POPOLAZIONI
LOCALI DI SPECIE AGRARIE A
RISCHIO DI EROSIONE GENETICA**

CEREALI (Mis. 214f-214h)

L'elenco delle varietà di cereali è stato determinato in base alle indicazioni derivanti dal progetto della Regione Veneto "Interventi per la tutela e la conservazione delle vecchie varietà cerealicole venete" condotto dall'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N.Strampelli" di Lonigo in collaborazione con Veneto Agricoltura. Il progetto prevedeva, tra le diverse azioni, la ricerca delle vecchie varietà di cereali ancora coltivate nella Regione del Veneto e minacciate da erosione genetica. Alcune di queste sono risultate particolarmente meritorie di tutela e valorizzazione per le elevate caratteristiche qualitative.

Marano

Il Marano grazie alle ottime caratteristiche qualitative e produttive, è stato largamente utilizzato in passato, riuscendo a mantenere una discreta diffusione nella zona di origine, anche successivamente all'introduzione nel dopoguerra dei moderni ibridi di mais. In particolare in base all'indagine condotta da V. Montanari nel 1950, il Mais Marano occupava nel Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia, circa 40.000 ha pari al 16,3 % del totale. Oggigiorno sopravvive in particolare nella zona pedemontana della Provincia di Vicenza con centro Marano Vicentino, comune da dove ha avuto origine la varietà.

Il Marano Vicentino è una varietà precoce, paragonabile ad un ibrido di classe FAO 300. La taglia non è elevata non superando generalmente i 2 - 2,2 metri di altezza a seconda della condizioni ambientali e generalmente produce sulla stessa pianta più spighe di dimensioni contenute, cilindriche, a tutolo bianco, con semi che arrivano a coprire completamente la spiga nella parte apicale. I ranghi sono disposti spesso a spirale, fornendo una conformazione caratteristica alla spiga. Il seme vitreo, di ridotte dimensioni e di alto peso ettolitrico è inoltre ricco di caroteni e xantofille, rendendolo particolarmente adatto per la alimentazione umana per la trasformazione in farina e la preparazione della polenta, piatto tipicamente utilizzato nella Regione Veneto.

Dal punto di vista produttivo il Marano ha rese di molto inferiori rispetto ai moderni ibridi di mais dentati di pari classe, come il Madera (Tabella 1) nonché una maggiore suscettibilità agli stroncamenti e all'allettamento.

Tabella 1: risultati produttivi, numero di piante spezzate e caratteristiche morfologiche del Marano e di alcuni testers (Madera, Alired, PR36Y03), in prova nel 2002, in due località a Lonigo (VI) e a Ceregnano(RO).

Ibrido o varietà	Produzione (t ha ⁻¹ 15.5%)	Umidità alla raccolta (%)	Piante spezzate (%)	Altezza pianta (cm)	Altezza inserzione spiga (cm)	Peso ettolitrico (kg hl ⁻¹) (1)
Madera	10,46	17,8	5,7	190	85	73,7
Alired	8,08	18,8	10,8	193	110	79,2
PR36Y03	7,14	19,4	2,1	191	103	78,5
318 Marano	4,86	18,9	30,6	180	102	80,1
319 Marano	4,66	19,4	24,2	184	98	79,4
317 Mrano	3,96	19,0	32,1	182	101	80,1
298 Marano	3,51	18,3	39,1	176	100	78,6
Media (2)	5,71	19,41	23,26	182,64	98,09	77,77

1) Riferito all'umidità media della granella alla raccolta

2) La media, è riferita all'intera prova costituita da n. 55 tesi

Per quanto riguarda gli aspetti qualitativi il mais Marano presenta generalmente valori elevati per quanto riguarda il contenuto proteico e di grassi nella granella (Tabella 2). Di conseguenza la farina presenta in genere una maggiore percentuale di proteine e grassi, rispetto alla farina ottenuta da ibridi semivitrei (Tabella 3).

Tabella 2: contenuto in proteine, grassi, ceneri e carboidrati della granella di mais Marano.

Varietà	Proteine (g/100 g s.s.)	Grassi (g/100 g s.s.)	Ceneri (g/100 g s.s.)	Amido (g/100 g s.s.)
Marano (1)	13,09	5,36	1,85	63,20

1) Media di n. 4 campioni di selezioni diverse

Tabella 3: contenuto in proteine, grassi, ceneri e carboidrati di farine derivanti dal mais Marano e da ibridi dentati con buon peso ettolitrico spesso utilizzati per la produzione di farina da polenta

	Farina di mais Marano (1)	Farina di mais dentato (2)
Proteine (g/100 g s.s.)	9,25	7,47
Grassi (g/100 g s.s.)	3,39	2,18
Ceneri (g/100 g s.s.)	0,84	0,57
Carboidrati (g/100 g s.s.)	69,19	75,54

1) Media di n. 4 campioni trasformati in due diversi molini di cui uno industriale ed uno artigianale

2) Media di n. 2 campioni trasformati negli stessi molini

Per quanto riguarda la sua diffusione il mais Marano si stima venga coltivato su una superficie pari a circa 20 ettari concentrati nella fascia pedemontana della Provincia di Vicenza. Per quanto concerne la tecnica colturale, il Marano viene generalmente coltivato con bassi investimenti e bassi livelli di concimazione in particolare azotata, che generalmente non superano i 200 kg ad ettaro di N, con conseguenti minori rilasci di sostanze inquinanti nelle falde acquifere sottostanti.

La farina di mais Marano è riconosciuta come "Prodotto tradizionale agroalimentare" del Veneto (D.L.n.173/98)

Biancoperla

La coltivazione del Biancoperla è andata via via riducendosi, a partire dagli anni del dopoguerra, rimanendo oggi limitata a pochi ettari nelle province di Treviso, Padova, Venezia e Vicenza, dove ancora è diffuso il consumo della polenta bianca.

Nel Veneto, esistono diverse notizie riguardanti la diffusione del Biancoperla (Maliani, 1946) chiamato anche Bianco Perla di Piave (Angelini, 1938) o Perla Piave (Miniscalco, 1946), citandole come varietà coltivate nel Veneto orientale. Montanari in uno studio condotto nel 1950 riporta coltivazioni nel Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia, di circa 58.200 ha pari al 23,9 % del totale. Oggi la coltivazione è presente nelle province di Treviso e Vicenza su una superficie che si stima non sia superiore ai 30 ettari.

Il Biancoperla, come altre popolazioni di mais ad impollinazione libera, presenta rese molto inferiori rispetto ai moderni ibridi (Tabella 4).

Tabella 4 : risultati produttivi, numero di piante spezzate e caratteristiche morfologiche di n. 2 ibridi commerciali, di alcune selezioni di Biancoperla diffuse nel Veneto, in prova nel 2002, in due località (Lonigo - VI, e Ceregnano -RO).

Ibrido o varietà	Produzione (t ha ⁻¹ 15,5%)	Umidità alla raccolta (%)	Piante spezzate (%)	Altezza pianta (cm)	Altezza inserzione spiga (cm)	Peso ettolitrico (kg hl ⁻¹) (1)
Damiana	12,97	28,0	12	221	113	68,7
Lucilla	10,88	23,8	8	226	119	69,2
324 Biancoperla	6,53	28,2	39	210	100	65,7
323 Biancoperla	5,95	30,1	38	243	126	65,9
Bianco perla locale	5,09	24,7	43	198	105	68,1
Perla basso	4,89	24,1	44	200	102	70,9
311 Biancoperla	4,00	27,2	50	225	119	67,1
MEDIA (2)	6,60	26,4	35	212	111	67,8

1) Riferito all'umidità della granella alla raccolta

2) La media è riferita all'intera prova costituita da n. 25 tesi

Esistono numerose selezioni di Biancoperla che vengono coltivate in Regione, con rese produttive (Tabella 4) e caratteristiche morfofisiologiche (Tabella 5) anche molto diverse tra loro.

Il seme è generalmente vitreo o parzialmente semiviteo e ben si presta per la trasformazione in farina per la preparazione della polenta bianca piatto tipicamente veneto, diffuso nelle province di Treviso, Padova, Vicenza e Venezia.

La conservazione e la moltiplicazione del seme viene effettuata dagli agricoltori, ora riuniti in una Associazione, in appezzamenti che non sempre riescono garantire un buon isolamento spaziale da altre coltivazioni di mais. Valgono quindi le stesse considerazioni espresse precedentemente per il Marano riguardo la continua erosione genetica a cui le diverse selezioni sono sottoposte e la necessità di provvedere ad un corretto mantenimento in purezza dalla varietà per evitare la definitiva perdita della stessa.

La farina di mais Biancoperla è riconosciuta come "Prodotto tradizionale agroalimentare" del Veneto (D.L. n.173/98)

Tabella 5 : Caratteristiche morfofisiologiche delle diverse selezioni di Biancoperla ancora coltivate nel Veneto e dati relativi alla varietà come descritta in pubblicazioni del periodo 1940 - 1950

	Intervallo emergenza fioritura (gg)	Altezza pianta (cm)	Altezza inserzione spiga (cm)	Lunghezza spiga (cm)	Diametro spiga (mm)	Numero di ranghi	Peso ettolitrico (kg hl ⁻¹) (1)	Peso 1000 semi (g)
323 Biancoperla	65	233	124	24,2	38,5	12,4	82,5	398,8
324 Biancoperla	57	198	104	20,1	40,9	13,1	76,9	383,5
380 Biancoperla	64	224	131	20,9	39,71	14,0	85,0	329,7
311 Biancoperla	63	204	146	19,4	38,9	13,5	82,1	238,7
Biancoperla (2)		200-290		23-25		12-16		

1) Riferito ad una umidità media della granella del 13 - 15 %

2) Granoturchi da seme per riproduzione da granella e per semine da erbaio - Consorzio Agrario Provinciale di Udine 1950
Programma e attività svolte durante l'anno 1940 - Centro Provinciale di Maiscoltura di Udine

Mais Rostrato o Sponcio

Le prime notizie riguardanti i mais rostrati risalgono ai primi anni del 1900 in occasione dei concorsi a premi che venivano organizzati nel bergamasco (Venino, 1916), ma la prima descrizione dettagliata è dovuta allo Zapparoli (Zapparoli, 1926) e successivamente a Brandolini, (Brandolini, 1953) che riportava coltivazioni di tali varietà anche in provincia di Belluno con il nome di *Sponcio*.

A partire dagli anni cinquanta i mais rostrati rimangono confinati in alcuni altopiani e vallate alpine, probabilmente per il buon adattamento a tali condizioni climatiche. Ancora oggi alcune di queste varietà ad impollinazione libera vengono coltivate nel Feltrino, assumendo a seconda della zona, nomi diversi quali *Sponcio*, *Pignol fiorentino*. Tali varietà sono caratterizzate da una particolare conformazione della granella che presenta una punta o "rostro", rivolta verso la parte apicale della spiga. Le spighe sono cilindriche, con cariossidi vitree, di colore arancio vivo e tutolo bianco (Tabella 6). L'utilizzazione prevalente è legata alla trasformazione in farina per uso umano (polenta).

La selezione e conservazione viene effettuata da alcuni agricoltori su superfici di ridotte dimensioni, spesso in mancanza di isolamento spaziale da mais ibridi e quindi non in grado di garantire una corretta conservazione genetica della varietà.

La varietà è da considerarsi meritoria di tutela e conservazione in particolare per la vitrosità della cariossidi che conferisce caratteristiche estremamente positive dal punto di vista qualitativo. Anche per questa varietà le rese sono notevolmente inferiori rispetto ai moderni ibridi dentati. (Tabella 7).

Tabella 6 : Caratteristiche morfofisiologiche del Rostrato / Sponcio ancora coltivato nel Veneto

	Intervallo emergenza fioritura maschile (gg)	Altezza pianta (cm)	Altezza inserzione spiga (cm)	Lunghezza spiga (cm)	Diametro spiga (mm)	Numero ranghi	Peso ettolitrico (kg hl⁻¹) (1)	Peso 1000 semi (g)
Rostrato/sponcio	56	215	127	19,5	37	15,4	85,4	230,9

1) Riferito ad una umidità media della granella del 13 - 15 %

Tabella 7: risultati produttivi, numero di piante spezzate e caratteristiche morfologiche del Rostrato / Sponcio e di alcuni testers (Madera, Alired, PR36Y03), in prova nel 2002, in due località a Lonigo (VI) e a Ceregnano (RO).

Varietà	Produzione (t ha⁻¹ al 15,5% umidità)	Umidità alla raccolta (%)	Piante spezzate (%)	Altezza pianta (cm)	Altezza inserzione spiga (cm)	Peso ettolitrico (kg hl⁻¹)
MADERA	10,46	17,8	5,7	190	85	73,7
Alired	8,08	18,8	10,8	193	110	79,2
PR36Y03	7,14	19,4	2,1	191	103	78,5
Rostrato/Sponcio	4,52	22,6	47,3	208	127	74,8

Frumento tenero PIAVE

Popolazione coltivata principalmente nel Veneto, nella provincia di Treviso. La sua coltivazione ha inizio tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900. Successivamente non ebbe grande diffusione per l'introduzione delle nuove selezioni di popolazioni locali operate dai primi selezionatori del secolo scorso. Ha buona precocità e una buona maturazione. L'altezza non è tra le più elevate. La cariosside è di colore bianco pallido (Tabella 8).

La produzione media ad ettaro è di 3,5 – 4,5 t/ha di granella. La coltivazione è adatta per terreni mediamente fertili e necessita di contenute somministrazioni azotate, a causa della sua scarsa tolleranza all'allettamento.

La qualità panificabile della granella è adatta per la produzione di biscotti e per miscele destinate alla produzione di pane tradizionale. Viene attualmente coltivato presso poche aziende del vicentino e del trevigiano a seguito del progetto *Interventi per la tutela e la conservazione delle vecchie varietà cerealicole venete*. E' varietà soggetta a erosione genetica a causa della scarsa diffusione nel territorio legata ad una limitata capacità produttiva e conseguente scarsa competitività nei confronti delle moderne varietà di frumento tenero.

Tabella 8: Caratteristiche morfofisiologiche e tecnologiche del frumento tenero Piave

CARATTERE	
Portamento invernale della pianta	Eretto
Danni freddo	Tollerante
Tolleranza oidio	Tollerante
Tolleranza allettamento	Sensibile
Epoca spigatura	Precoce
Data spigatura (gg da 1 aprile)	31
Intervallo semina – fioritura (gg)	189
Altezza (cm)	118
Forma della spiga	Oblunga
Compattezza della spiga	Semilasca
Grado aristatura	Aristata
Colore della spiga	Rosso pallido
Numero semi per spiga	48
Forma del seme	Ovoidale
Colore del seme	Bianco
Peso 1000 semi (gr)	45,7
Rivestimento del seme	Nudo
ANALISI GRANELLA	
Proteine s.s. (%)	12,2
Alveografo Chopin W	93
Alveografo Chopin P/L	0,5
Glutine (%)	11,6

Fumento tenero CANOVE

Popolazione locale di frumento tenero coltivata nelle zone pedecollinari, collinari e degli altopiani vicentini tra la fine del 1800 e l'inizio del secolo scorso. Lo Strampelli inseriva la varietà Canove fra quelle consigliate per la coltivazione di montagna nell'areale veneto fino alla metà del secolo scorso.

La produzione media ad ettaro è di 3,5 – 4,5 t/ha di granella. La coltivazione è adatta per terreni mediamente fertili e necessita di contenute somministrazioni azotate, a causa della sua scarsa tolleranza all'allettamento.

La qualità panificabile della granella è adatta per la produzione di biscotti e per miscele destinate alla produzione di pane tradizionale. (Tabella 9). Viene attualmente coltivato solo presso pochissime aziende del vicentino a seguito del progetto *Interventi per la tutela e la conservazione delle vecchie varietà cerealicole venete*. E' varietà soggetta a erosione genetica a causa della scarsa diffusione nel territorio legata ad una limitata capacità produttiva e conseguente scarsa competitività nei confronti delle moderne varietà di frumento tenero.

Tabella 9: Caratteristiche morfofisiologiche e tecnologiche del frumento tenero Canove

CARATTERE	
Portamento invernale della pianta	Eretto
Danni freddo	Tollerante
Tolleranza oidio	Tollerante
Tolleranza allettamento	Sensibile
Epoca spigatura	Precoce
Data spigatura (gg da 1 aprile)	31
Intervallo semina – fioritura (gg)	188
Altezza (cm)	124
Forma della spiga	Fusiforme
Compattezza della spiga	Media
Grado aristatura	Aristata
Colore della spiga	Rosso pallido
Numero semi per spiga	35
Forma del seme	Ovoidale
Colore del seme	Rosso pallido
Peso 1000 semi (gr)	46,4
Rivestimento del seme	Nudo
ANALISI GRANELLA	
Proteine s.s. (%)	12,9
Alveografo Chopin W	78
Alveografo Chopin P/L	0,6
Glutine (%)	11,4

MONOCOCCO
(*Triticum monococcum*)

Il Monococco *Triticum monococcum*. è stato uno dei primi cereali coltivati nel tempo. Originario da forme spontanee e caratterizzato da spighe piccole compresse, rachide fragile e seme vestito, meglio conosciuto come farro piccolo (Einkorn).

La produzione ad ettaro è di 2,0 – 2,5 t/ha di granella integrale. Per le sue caratteristiche di seme vestito è necessaria la sbramatura prima della macinazione della granella (Tabella 10).

E' adatto alla coltivazione in zone marginali con bassissimi apporti di fertilizzanti azotati.

Le farine di monococco presentano un elevato contenuto in carotenoidi e superiori al frumento tenero. E' adatto per la produzione di un pane di discreto volume e alla lavorazione con metodi tradizionali e a lievitazione naturale. Viene attualmente coltivato presso alcune aziende del vicentino a seguito del progetto Interventi per la tutela e la conservazione delle vecchie varietà cerealicole venete. E' specie soggetta a erosione genetica a causa della scarsa diffusione nel territorio legata ad una limitata capacità produttiva e conseguente scarsa competitività nei confronti delle moderne varietà di farro.

Tabella 10: Caratteristiche morfofisiologiche e tecnologiche del Monococco

CARATTERE	
Portamento invernale della pianta	Eretto
Danni freddo	Tollerante
Tolleranza oidio	Tollerante
Tolleranza allettamento	Sensibile
Epoca spigatura	Tardiva
Data spigatura (gg da 1 aprile)	54
Intervallo semina – fioritura (gg)	211
Altezza (cm)	122
Forma della spiga	Oblunga
Compattezza della spiga	Compatta
Grado aristatura	Aristatura
Colore della spiga	Bianco
Numero semi per spiga	45
Forma del seme	Allungata
Colore del seme	Rosso pallido
Peso 1000 semi (gr)	26,4
Rivestimento del seme	Vestito
ANALISI GRANELLA	
Proteine s.s. (%)	19,7
Alveografo Chopin W	110
Alveografo Chopin P/L	0,46
Glutine (%)	15,9

Orzo Agordino (Hordeum vulgare)

L'area tradizionale di coltivazione in passato era l'intera Provincia di Belluno, ma l'area di maggior diffusione e da cui ha preso ovviamente il nome è l'intero Agordino o Val Cordevole ed in maniera particolare la zona di Livinallongo del Col di Lana.

Attualmente viene coltivato in piccolissimi appezzamenti su una superficie complessiva di pochi ettari, in particolare nel Comune di Livinallongo del Col di Lana e da circa 10 anni nella zona pedemontana di Cesiomaggiore attraverso i soci di una cooperativa agricola locale.

Questo ecotipo locale d'orzo, rispetto ad altre cultivars commerciali, presenta caratteristiche d'alto valore ovvero, ha dimensioni della cariosside più elevate, di consistenza vitrea e di colore bianco chiaro ed in particolare con la cottura, il chicco cotto risulta di colore bianco, mantiene una corretta consistenza, non gelatinizza e non si spappola anche nella ricottura.

Nell'intera area bellunese la forma peculiare d'utilizzazione della cariosside d'orzo per l'alimentazione umana è quella della preparazione della minestra d'orzo decorticato o perlato, che ha saputo consolidarsi, come piatto tipico locale. Non si registrano casi in cui si utilizzi il prodotto in zootecnia.

La decorticatura, è la tecnica tradizionale locale ed è attuata attraverso un'abrasione meccanica delle cariossidi, tanto da far perdere i tegumenti esterni, mantenendo comunque parte del pericarpo, dello strato aleuronico, delle glumelle nel solco ventrale e dell'embrione.

La lavorazione tradizionale è quella effettuata con la pietra. Con i pochi molini a pietra presenti nella zona è possibile decorticare non oltre 100 kg di orzo al giorno.

E' fortemente adattato alle condizioni pedo-climatiche di montagna e quindi molto rustico, sobrio e resistente ai freddi. E' una graminacea dal fusto eretto, dotato di 5 - 7 nodi, può superare il metro di altezza ed è alquanto resistente all'allettamento. Le foglie, di colore verde, sono ruvide, di forma lineare e con ligula assai sviluppata. Caratteristiche di pregio della cariosside dell'ecotipo bellunese sono le elevate dimensioni, il buon peso specifico, la consistenza vitrea, il colore bianco traslucido (anche a seguito di decorticazione e cottura).

Tale varietà locale ha una esigua diffusione esclusivamente nell'area montana dell'agordino. La moltiplicazione del seme viene condotta direttamente dagli agricoltori senza metodi di selezione conservativa in purezza con una perdita delle sue principali caratteristiche morfo-fisiologiche.

Sostanzialmente le tecniche colturali possono essere ricondotte ad uno scenario del passato, ma ancora utilizzate da alcuni anziani agricoltori delle zone montane più elevate, in cui tutto è effettuato manualmente, dalla semina a spaglio, alla raccolta effettuata verso la fine di agosto.

ORTICOLE (Mis. 214h)

Broccolo "Fiolaro" di Creazzo (VI) (*Brassica oleracea*)

Il Broccolo fiolaro è un ortaggio tipico della zona collinare di Creazzo della provincia di Vicenza, coltivato nelle località di Rivella – Beccodoro - Rampa ed è conosciuto praticamente solo in questi luoghi. La sua coltivazione risale ad alcuni secoli fa e fin dal 1800 le produzioni erano abbondanti e destinate prevalentemente al mercato di Vicenza (*Baroni Scola*). All'inizio della seconda metà del secolo scorso, numerose famiglie agricole di Creazzo e comuni limitrofi, traevano sostentamento da questa coltura.

La coltivazione è oggi affidata solamente a poche aziende agricole ed è in atto la rivalutazione di questo prodotto, anche per le particolari caratteristiche antimutagene e anticancerogene riconosciute al cavolo broccolo. Il Broccolo fiolaro non è riconducibile ad altre varietà coltivate. L'elemento che differenzia e caratterizza questa varietà da altre attualmente coltivate è la particolare presenza di germogli detti "fioi" e foglie giovani inserite nell'apice del caule, che costituiscono la parte edibile della pianta (Tabella 11).

Tabella 11 : principali caratteristiche morfofisiologiche del Broccolo "fiolaro" di Creazzo

PIANTA	Carattere	
	Apertura delle foglie rispetto al piano orizzontale	Aperte con angolo > di 60°
	Altezza fino apice fiorale (cm)	13,9
	Diametro o larghezza a foglie aperte (cm)	87,5
	Rapporto altezza/diametro della pianta	0,159
FOGLIA	Larghezza (cm)	17,3
	Lunghezza (cm)	44,8
	Rapporto larghezza/lunghezza della foglia	0,4
	Forma della foglia incluso i lobi	Lanceolata
	Divisione fogliare forma margine	Dentato
	Divisione fogliare, incisione del margine	Lirato
	Forma dell'apice della foglia	Acuto
	Colore della lamina fogliare	Verde azzurrognolo
RACHIDE	Forma rachide in sezione longitudinale	Ovale
	Portamento delle foglie inserite nella testa del rachide	Erette
	Lunghezza testa del rachide (cm)	6
	Diametro testa del rachide (cm)	3
RACCOLTO	Peso pianta edibile (gr)	397,0
	Peso pianta (gr)	869,0
	Rapporto parte edibile/peso pianta	0,47

La coltivazione è adatta ai terreni di natura sabbioso-limosa, calcarei, abbastanza sciolti, presenti nelle zone collinari di Creazzo e comuni limitrofi. L'esposizione e la disponibilità idrica della zona, hanno permesso la coltivazione e la produzione di inizio inverno di questo ortaggio con ottime caratteristiche qualitative ed organolettiche, buona tolleranza al freddo e alle malattie crittogamiche. La tecnica colturale prevede prevalentemente operazioni manuali, quali la semina, il trapianto e la raccolta eseguite con metodi e modalità uguali ripetute nel tempo. L'erosione genetica, a cui è sottoposta questa specie, è data dall'esiguità delle superfici a coltivazione presenti quasi esclusivamente nelle località precedentemente citate del vicentino e dalla scarsa uniformità delle popolazioni utilizzate.

Infatti l'attuale coltivazione è realizzata solo da 4 - 5 produttori, con difficoltà di organizzare la produzione di seme, la coltivazione, la commercializzazione e di raggiungere una adeguata valorizzazione delle produzioni.

La moltiplicazione del seme è prevalentemente aziendale ed è condotta con una cura insufficiente per quanto riguarda la selezione e l'isolamento delle piante madri destinate alla produzione del seme. I risultati ottenuti offrono spesso selezioni non uniformi e poco controllate negli aspetti morfologici originali.

Risulta quindi necessario, provvedere al recupero di un buon livello di purezza del seme, al mantenimento delle tecniche colturali e la conservazione delle caratteristiche morfologiche e organolettiche della specie. Tra queste, vanno osservate principalmente l'uniformità delle selezioni, la densità dei bottoni fiorali, la lunghezza e consistenza dei germogli, la tolleranza al freddo nel periodo invernale delle selezioni, in quanto aspetti che contribuiscono all'acquisizione delle migliori qualità organolettiche del prodotto. E' riconosciuto come "Prodotto tradizionale agroalimentare" del Veneto (D.L. n.173/98).

Pomodoro "Nasone" (lycopersicon esculentum)

Selezione locale di pomodoro del tipo piramidale, si caratterizza per frutti di grossa pezzatura di forma leggermente incurvata (da cui il nome). Le bacche superano i 200 g di peso e i 10 cm di lunghezza con polpa molto consistente e praticamente priva di cavità placentare.

Le piante di tipo indeterminato vengono allevate su tutore sia in ambiente protetto che in pieno campo. La tecnica colturale non si distingue da quella ordinariamente adottata per la coltura del pomodoro.

Si tratta di una delle ultime selezioni locali di pomodoro ancora coltivate a differenza di molte praticamente abbandonate e scomparse nel corso del recente passato, sostituite dai più produttivi ed uniformi materiali ibridi.

La salvaguardia di questo prodotto è oggi affidata, così come la produzione, a non più di 5 - 6 aziende localizzate in larga misura nel territorio del comune di Cavallino-Treporti (Ve) oltre che in alcuni comuni in provincia di Treviso per una superficie complessiva che sembra non superare l'ettaro.

La produzione del seme, a partire dalle piante più produttive e con frutti che presentano le migliori caratteristiche estetico-qualitative, viene operata da una 1 - 2 aziende che a tutt'oggi custodiscono gelosamente il seme ottenuto con il rischio, tuttavia, che tale patrimonio genetico venga definitivamente perduto considerata anche la ridotta fertilità riscontrata.

Il pomodoro "Nasone" presenta punti di forza individuabili principalmente nel sapore, particolarmente accentuato e gradito al consumatore, e nell'elevata pezzatura e resistenza al marciume apicale.

Le maggiori difficoltà si riscontrano, invece, nei riguardi della allegagione che risulta generalmente limitata con conseguenti ridotte rese areiche ed uniformità del prodotto.

La pianta, infine, presenta limitate per non dire nulle resistenze genetiche. Altro aspetto negativo può essere identificato nella scarsa precocità di produzione.

Asparago "Montine"(Asparagus scaber)

Si tratta di un genotipo di asparago coltivato esclusivamente nella fascia di terra che separa la laguna di Venezia dal mare. Più precisamente la produzione dell'asparago verde amaro, nota in dialetto veneto con il termine di "sparasea" interessa il territorio comunale di Cavallino Treporti. La selezione operata nel corso dei secoli dai produttori della zona a partire dall'"asparago amaro" che cresceva spontaneo in quelle aree. ha portato alla costituzione di una varietà denominata "Montine" la cui produzione tuttavia oggi è a serio rischio di estinzione.

La pianta, perfettamente adattata all'ambiente, presenta una elevata tolleranza alla salinità e i turioni presentano colore verde intenso con evidenti sfumature violacee e sapore amarognolo.

Il Montine si distingue per precocità di produzione favorita anche dalle peculiari condizioni climatiche dell'area di coltivazione caratterizzata da temperature miti e costante presenza di ventilazione che contribuisce anche a mantenere un ottimale livello sanitario della coltura.

L'impianto viene realizzato secondo la tecnica classica per l'asparago impiegando zampe o piantine derivate da seme selezionato in azienda e derivato dalle piante più longeve, produttive e che forniscono i turioni con caratteristiche organolettiche ed estetiche tipiche della varietà.

L'impianto, con investimenti medi di 20.000 piante per ettaro, si effettua in primavera e la raccolta inizia dal 2° anno successivo all'impianto. La coltura non necessita di particolari interventi di difesa grazie alla tradizionale

rusticità e alla totale resistenza a ruggine. La produzione è precoce inizia verso la metà di marzo e prosegue per circa 60 giorni con rese che possono arrivare anche alle 6-7 t/ha. Già limitata in origine la coltivazione del "Montine" si trova oggi relegata in pochi orti familiari. La superficie complessiva viene infatti stimata in non più di 7 - 8 ha (eccessivi secondo molti conoscitori del territorio) che interessano 20-30 aziende a indicare la frammentarietà della produzione.

Il rischio di perdere definitivamente questo materiale rappresenta un grosso svantaggio per le peculiarità che il prodotto offre: l'elevata resistenza alla salinità lo rende idoneo alla coltivazione in aree litoranee o in presenza di suoli e/o acque saline; la totale resistenza a ruggine (*Puccinia asparagi*) e la precocità lo rendono di grande interesse in programmi di selezione genetica;

Inoltre, l'elevata distinguibilità del prodotto si sposa perfettamente alle logiche di tipicizzazione e differenziazione oggi particolarmente apprezzate dai consumatori.

Da non sottovalutare, infine, il sapore amaro, finora poco studiato, che potrebbe rivelare un valore nutraceutico da sfruttare per nuovi e ulteriori sbocchi commerciali del prodotto.

Broccolo di Bassano del Grappa (VI) (Brassica oleracea)

Caratterizzato da corimbi di colore bianco venduti affogliati, viene coltivato su piccole superfici nella zona di Bassano del Grappa (VI) con ricorso esclusivo a selezioni locali spesso carenti per uniformità delle teste oltre che per le rese contenute. La superficie interessata si stima non sia superiore a 2 - 3 ha.

Rispetto ad altri tipi (ad es. Calabrese o Romanesco) che hanno infiorescenze "ramose" e sono alti anche 70 - 80 cm, il broccolo bassanese è più basso (40 - 60 cm) ha foglie più numerose, con lembo stretto, color verde glauco, lisce e margine intero; produce infiorescenze compatte, di media grandezza (8 - 15 cm di diametro) di forma emisferica e di colore bianco giallino; rispetto al cavolfiore sono comunque meno carnose e pesanti. Esistono due ecotipi: il precoce e il tardivo.

Il più precoce si presenta di colore verde intenso, con foglie larghe ed allungate; diametro 8 cm. Infiorescenza di colore verde chiaro di 10 cm di diametro, con foglie esterne larghe e lunghe 30 cm.

La varietà più tardiva o "mezzastagione" si suddivide in due categorie: il *mediastagione bonorivo*, che si presenta più chiaro con foglie leggermente più larghe; il *mediastagione tardivo*, simile al precedente ma con foglia frastagliata e infiorescenza più aperta. In quella tardiva l'infiorescenza è di colore verde pallido, del diametro di 15 cm. Le foglie sono frastagliate e lunghe 30 cm. La pianta ha un'altezza di 30- 40 cm fuori terra.

Si semina in pieno campo (semenzaio) a fine giugno. Si protegge con paglia o tessuto fino alla nascita. Il trapianto avviene in un terreno precedentemente lavorato e concimato nel periodo tra agosto e settembre. La raccolta del bonorivo si esegue a mano da fine ottobre a metà gennaio: la pianta priva di radici viene portata in azienda dove viene ripulita dalle foglie in eccesso e messa poi in cassette, pronte per la vendita.

Il miglioramento genetico e la moltiplicazione del seme avviene in modo empirico direttamente in azienda dove spesso non si riesce ad ottenere un buon isolamento spaziale da altre piante di broccolo coltivate o di altre specie di Brassica spontanee. Di conseguenza risulta via via sempre più compromessa la purezza genetica della varietà. In particolare, proprio a causa delle fecondazioni non controllate, sono a rischio in particolare, oltre che ai caratteri fondamentali, il mantenimento di selezioni caratterizzate da diversa classe di precocità.

E' riconosciuto come "Prodotto tradizionale agroalimentare" del Veneto (D.L. n.173/98).

Fagiolo di Posina (VI) o "Scalda" (Phaseolus vulgaris)

Varietà locale coltivata nella zona di Posina nella Provincia di Vicenza su superfici che si stima siano complessivamente non più di 2 ettari.

Si tratta di un fagiolo marroncino con una riga color oro (fresco si presenta di colore verde), abbastanza piccolo (1,2 cm x 0,8 cm circa) con un baccello di circa 15 cm ed all'interno fagioli in disposizione abbastanza fitta. E' un fagiolo rampicante, supera i due metri di altezza e continua a crescere su sé stesso oltre l'infrascatura. Ha un fiore bianco scritto di viola. Una pianta ha una produttività di circa 3 kg di fagioli.

Si semina a mano nei primi di giugno, si sposa con altre colture presenti nel territorio, come la patata e il mais. Vuole un terreno fresco, ricco di scheletro, sciolto, poco argilloso com'è quello di Posina e dei Comuni limitrofi. Si tratta di colture realizzate in piccoli appezzamenti di terreno altrimenti inutilizzati.

Normalmente le colture non vengono diserbate e le concimazioni, quando eseguite, sono legate alla distribuzione di letame nelle annate precedenti.

E' un fagiolo tardivo che si raccoglie a fine settembre. La moltiplicazione del seme avviene normalmente in azienda, con conseguente difficoltà a garantire colture sane dal punto di vista fitosanitario in particolare per quanto riguarda le virosi. Questo determina una riduzione della produttività della coltura ed una difficoltà ad ottenere piante sane su cui operare una adeguata selezione per la conservazione della varietà.

E' destinato soprattutto ad essere essiccato: lo si lascia seccare sulla pianta fino a raggiungere il grado di essiccazione necessario affinché il fagiolo non germini più. Successivamente si stendono i baccelli, in una stanza aerata, asciutta e fresca, su dei graticci.

Per quanto riguarda la utilizzazione, è un fagiolo che tiene la cottura nonostante la buccia sottile, e si sposa lesso nell'insalata. E' un fagiolo che, anche per le caratteristiche ambientali, si presenta dolce.

Testimonianze raccolte presso gli stessi produttori confermano la presenza della coltivazione dell'antica varietà del Fagiolo di Posina da lunghissimo tempo

E' riconosciuto come "Prodotto tradizionale agroalimentare" del Veneto (D.L. n.173/98).

Fagiolo "Giàlet" (Phaseolus vulgaris)

Varietà locale coltivata nella Provincia di Belluno. L'area tradizionale di coltivazione (nel passato e attualmente) è la Val Belluna ed in maniera particolare i comuni di Feltre, Pedavena, Cesiomaggiore, Santa Giustina, San Gregorio nelle Alpi, Sospirolo, Sedico, Belluno, Ponte nelle Alpi, Limana, Trichiana, Mel, Lentiai, Fonzaso. La produzione è destinata esclusivamente alla granella secca. Caratteristica distintiva di questo ecotipo è l'intensa colorazione gialla dei semi che ha fornito lo spunto per i nomi vernacolari utilizzati dalle popolazioni locali e la forma rotondeggiante.

Ecotipo ritenuto molto pregiato, conosciuto da almeno quasi tutto il 1900, ha sempre rappresentato un prodotto ritenuto particolare, destinato generalmente a ristrette categorie di persone benestanti.

In particolare la maggior parte del prodotto veniva acquistato dai vari agricoltori della zona (l'area di coltivazione era esclusivamente la Val Belluna), rivenduto a sua volta ad un commerciante di Bologna il quale destinava tutto il prodotto allo Stato Pontificio, che rappresentava un forte estimatore di questo prelibato fagiolo e ne faceva incetta.

Si contraddistingue in maniera netta dalle altre varietà locali di fagiolo, in maniera particolare dal Fagiolo di Lamon e in genere dai borlotti, oltre che per la colorazione, anche per il sapore molto delicato e l'ottima digeribilità.

Per l'allevamento sono utilizzate le tradizionali tecniche locali di coltivazione del fagiolo rampicante con tutori di legno spesso di nocciolo, disposti a due o tre o quattro uniti all'apice tra loro (sistema a filare semplice, piramide e capannina), e più recentemente con reti in plastica in tensione tra pali.

Per tale fagiolo sono anche utilizzate le classiche forme di consociazione con il mais.

La semina è praticata mediamente dal 5 maggio al 30 maggio, utilizzando circa 5 semi a destra e sinistra (totale 10 semi) di ogni tutore utilizzato. Per tale fagiolo è praticamente assente la tecnica del diserbo chimico ed oltretutto, considerato che risulta molto resistente ai parassiti vegetali e animali, non si rendono necessari trattamenti fitosanitari. Talvolta sono state rilevate forme di infezioni da virus del mosaico giallo.

La raccolta avviene mediamente dal 10 al 20 settembre ed è ovviamente esclusivamente manuale. Deve essere tempestiva, in quanto i baccelli si essiccano in breve tempo e tendono a schiudersi talvolta anche sulla pianta, procurando la caduta dei semi.

Si riscontano produzioni di circa 12 - 13 baccelli per pianta, mediamente ogni baccello contiene 3 – 3,5 g di fagiolo secco, pari a circa g 30 di seme secco per pianta, che equivale in una coltivazione con sistema a filare semplice (due tutori legati tra loro all'apice) pari a circa 600 g di seme secco per "tutore doppio".

Il livello produttivo ad ettaro, è di difficile quantificazione, considerando le svariate forme di allevamento e le distanze utilizzate, si presuppone comunque una resa di circa 2,2 t/ha di seme secco.

I fagioli sono raccolti scalarmente dalla pianta ad essiccazione completa del baccello e successivamente questa viene completata, attraverso l'esposizione naturale al sole.

Durante la conservazione nei magazzini, tale fagiolo, considerato il suo colore chiaro, sembra essere più di altre varietà preferito dal tonchio (coleottero) per lo sviluppo del suo ciclo vitale. Sebbene trattasi di una pianta prevalentemente autogama, sono frequenti, forme non rispondenti alla varietà dovuti alla scarsa selezione operata dagli agricoltori. La moltiplicazione del seme avviene direttamente in azienda.

Il fagiolo giolet risulta inoltre presente nel recentissimo Atlante dei Prodotti tipici dei Parchi Italiani del Ministero dell'Ambiente e Tutela del Territorio edito da Slow-food, come prodotto selezionato e tipico dell'area pre-parco Nazionale Dolomiti Bellunesi.

VITE (Mis. 214h)

Un primo elenco di vitigni si è determinato in base alle indicazioni derivanti da attività svolta dall'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano e dall'Azienda regionale Veneto Agricoltura, anche con il contributo della Regione. Su molti dei vitigni di seguito brevemente descritti si dispone di ulteriori informazioni scientifiche e bibliografia.

Bianchetta trevigiana (bianco)

Vitigno di antichissima coltivazione nel trevigiano, ma presente anche in altre aree viticole venete. Apprezzata già nel '600 (Agostinetti 1679) ebbe notevole fortuna nel secolo successivo (Zoccoletto, 2001). Alla fine dell'800 nella indagine di Vianello e Carpenè per la provincia di Treviso (1874) risulta il vitigno a bacca bianca più coltivato in 39 Comuni con una produzione di 14.466 ettolitri di vino. Attualmente è ancora coltivata nel trevigiano nella zona dei Colli Asolani e nella zona di Fonzaso (BL). Ceppi di Bianchetta, denominata in altro modo, sono stati trovati nel vicentino e nel padovano. Alcuni sinonimi: Senese (Breganze), Vernanzina (Berici), Vernassina (Colli Euganei). Attualmente coltivata su circa 2 ha. Vitigno di media vigoria e di buona e costante produzione. Suscettibile all'oidio e, se coltivato in ambienti favorevoli alla crittogama, anche alla botrite. Se coltivato in terreni ben esposti ed arieggiati, invece, le uve si conservano a lungo sulla pianta.

Boschera (bianco)

Nella Ampelografia Generale della provincia di Treviso del 1870, la Boschera viene segnalata coltivata da tempo antico nelle zone di Conegliano e Vittorio Veneto e viene indicata come "varietà produttore vino buono". Iscritta al Registro nazionale delle varietà di vite con D. M. 30-10-1992, è inserita tra le varietà idonee alla coltivazione per la provincia di Treviso, limitatamente all'area D.O.C. "Colli di Conegliano" – Torchiato di Fregona in cui rientra con un quantitativo minimo del 30 %. Alcuni sinonimi: a Monfumo veniva chiamata "uva del prete". Attualmente coltivata su circa 2 ha. Vitigno molto vigoroso, con produttività regolare. Poco sensibile alle principali ampelopatie, e molto resistente alla botrite, tanto da adattarsi perfettamente all'appassimento per la produzione del Torchiato.

Cabrusina (rosso)

Vecchio vitigno a bacca rossa del veronese, di cui si hanno pochi riscontri bibliografici. La prima descrizione la si ritrova citata nel testo "I vini pregiati della provincia di Verona (1939)" ed è ad opera del Sormani Moretti (1904). Il lavoro di reperimento del germoplasma viticolo veronese effettuato a partire dal 1970 dall'Istituto Sperimentale per la viticoltura di Conegliano in collaborazione con Enti ed aziende operanti sul territorio, ha permesso reperire la *Cabrusina*, che è stata moltiplicata e messa in campi di conservazione. La sua consistenza è pertanto rappresentata da poche ceppi. La *Cabrusina* è un vitigno con un buon equilibrio vegetativo, di buona o elevata produzione, sia per la buona fertilità delle gemme che per le elevate dimensioni del grappolo, è poco sensibile alle principali crittogame.

Cavrara (rosso)

Vitigno descritto dalla Commissione ampelografica della provincia di Treviso già nel 1870; identificato con la Cavrara del vicentino e la Garbiona, viene indicato di antica coltivazione nella zona di Asolo. Secondo il Marzotto (1925) la Cavrara "è una delle varietà più antiche e nel tempo stesso più pregevoli viti del Vicentino, per vigoria di vegetazione e per la ottima qualità del suo vino, robusto, colorato e sapido indicato per dar corpo ad altri vini deboli. Ve ne sono di due tipi, una dal picciol rosso e l'altro dal picciol verde, ma superiore per qualità e per fertilità è quella a picciol rosso, che meriterebbe di essere coltivato e diffuso più di quanto non lo sia attualmente". Egli indica inoltre i seguenti sinonimi con cui questa varietà era chiamata: "Sgarbiona (Arzignano) - Cavrera o Cavarada (Treviso) - Bassanese dal picciol rosso (Treviso) - Cavarara (Padova)." Attualmente coltivata su circa 1 ha. La Cavrara è una varietà equilibrata, di buona vigoria. Buona e costante la produzione per ceppo. E' un vitigno a maturazione abbastanza tardiva; è rustico e si presenta poco suscettibilità

alle malattie crittogamiche, soprattutto alla botrite. Per questo vitigno è stata richiesta l'iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite.

Corbine (rosso)

Gruppo di vitigni che ebbero notevole importanza per il passato in diverse aree viticole del Veneto. La loro coltivazione è molto antica le prime notizie risalgono alla fine del seicento (Agostinetti 1679), le Corbine "propriamente dette", comprendono i tipi "a grappoli medi o sopra la media, conici ad acini sferici o subrotondi, mentre le Corbinone sono caratterizzate *da grappoli molto grandi e ad acini grossi, sferici o suboval* (Marzotto, 1925). L'eccessivo colore e la ruvidezza del vino fanno sì che questa varietà venga vivamente sconsigliata negli impianti post-fillosserici. Dalmasso e collaboratori indicano necessaria la sostituzione del Corbinello anche nella zona classica di coltivazione, (Padova e dintorni), a favore di "*Merlot e, insieme a questo, Raboso veronese e in piccola misura anche Barbera e Cabernet*". La coltivazione delle Corbine subisce quindi un brusco ridimensionamento, che porta questa varietà alla scomparsa in diverse aree viticole. La ricerca effettuata dall'Istituto Sperimentale per la viticoltura di Conegliano ha portato attualmente al reperimento nel padovano e nel vicentino di diversi biotipi appartenenti alla Corbine, denominate Corbina, Corbinella e Corbinona. La superficie coltivata con questo vitigno è di circa ettari 1,70. Per questo vitigno è stata richiesta l'iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite. La Corbina è un vitigno di discreta vigoria. La produzione non è elevata se viene coltivata in terreni collinari ma diventa molto più abbondante in pianura, soprattutto per un notevole aumento della fertilità delle gemme. In queste condizioni si ottengono delle uve con minori contenuti zuccherini, con maggiore acidità. Scarsa la suscettibilità alle principali crittogame, soprattutto alla botrite.

Dall'occhio (bianco)

Vitigno di antica coltivazione nella zona di Conegliano, come testimoniato dal Caronelli nella seconda metà del '700. Nella ampelografia generale della provincia di Treviso (1870) viene indicata diffusa in tutta la provincia dove "*si adopera tanto a produrre vino comune, quanto da lusso*". Attualmente non più coltivata è stata reperita in un vigneto ad Osigo di Fregona ed è conservata in collezioni. Varietà poco vigorosa, poco sensibile alle principali ampelopatie.

Dindarella (rosso)

Dindarella e Pelara secondo alcuni autori e viticoltori sarebbero due distinte varietà, come indicato già dal Pollini nel 1824, che ne riporta anche le relative descrizioni. Vitigni distinti vengono anche considerati dall'Acerbi (1825) e dal Zantedeschi (1862), i quali si rifanno peraltro alla descrizione del Pollini. Il lavoro di reperimento del germoplasma viticolo veronese effettuato a partire dal 1970 dall'Istituto Sperimentale per la viticoltura di Conegliano in collaborazione con Enti ed aziende operanti sul territorio, ha permesso di isolare diversi "biotipi" di Dindarella, tra cui la "Dindarella rizza", e la "Pelara", che sono stati raccolti in due campi di conservazione. I controlli ampelografici effettuati hanno permesso di verificare che i diversi biotipi appartenevano alla stessa varietà (1980). Le differenze riscontrabili a livello di foglia e la caratteristica colatura possono essere ascrivibili alla presenza di virus. La Dindarella è stata iscritta al Catalogo Nazionale delle varietà di vite con D.M. 23.7.1987 con il sinonimo di Pelara. E' stata successivamente inserita tra le varietà autorizzate alla coltura per la provincia di Verona e tra quelle che compongono l'uvaggio del Valpolicella. La sua coltivazione è comunque ancora molto limitata (ha 2.00). Varietà di buona vigoria ed equilibrata vegetazione; la produzione è buona e costante, tranne che nel tipo "Pelara", dove è accentuata la spargolicità del grappolo e che comunque non viene più utilizzata negli impianti. Preferisce potatura lunga; la Dindarella possiede una ottima resistenza alle crittogame ed al marciume; l'uva si conserva bene tanto sulla pianta che in fruttai.

Forsellina (rosso)

Vitigno presente in maniera molto saltuaria nel veronese, di cui si hanno notizie fin dagli inizi del 1800 come attestato dalla descrizione del Pollini risalente al 1824, poi integrata dal 'Acerbi (1825) e dal Zantedeschi (1862). Il lavoro di reperimento del germoplasma viticolo veronese effettuato a partire dal 1970 dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano in collaborazione con Enti ed aziende operanti sul territorio, ha permesso di isolare diversi "biotipi" di Forsellina, che sono stati raccolti in due campi di conservazione. I rilievi

ampelografici, produttivi ed enologici, sono stati pubblicati nel 1980 e la Forsellina veniva definita "*complessivamente interessante per l'aderenza alla tipicità dei vini veronesi*". La Forsellina è stata successivamente iscritta al Catalogo Nazionale delle varietà di vite con D.M. 23.7.1987. E' stata poi inserita tra le varietà ammesse alla coltura in provincia di Verona, ma il suo interesse attuale è molto limitato (1 ha). La Forsellina è una varietà di buon vigore e fertilità, equilibrata, di buona produttività. Esige potatura lunga. Se coltivata in terreni magri si conserva facilmente sulla pianta, altrimenti per la compattezza del grappolo diventa sensibile alla botrite.

Grapariol (bianco)

Già nel milleseicento l'Agostinetti (1679) ci fa sapere che nel trevigiano venivano coltivate delle varietà bianche denominate Rabosa, e cita la Rabosina e la Rabosazza. Nella Ampelografia trevigiana del 1870 vengono descritte la Rabosina bianca, coltivata ad Oderzo e la Rabosa bianca, coltivata a Vazzola, sempre nella provincia di Treviso. Con il nome di "Grapariol" si sono trovati due diversi vitigni corrispondenti alle Rabose bianche dell'800; quello di cui si è richiesta l'iscrizione al registro delle varietà con il nome di Grapariol, recuperato a Zenson di Piave, che sembra corrispondere alla descrizione riportata per la Rabosina bianca. E' un vitigno di buona vigoria, con produzione regolare. Elevata la gradazione zuccherina e buoni i contenuti acidi delle bacche. E' abbastanza rustico e poco sensibile alle principali ampelopatie. Si trova nella pianura trevigiana su una superficie complessiva di meno di 1 ha.

Groppello di breganze (rosso)

I primi riferimenti storici risalgono alla seconda metà dell'800 con i lavori delle varie Commissioni Ampelografiche segnalano le Groppelle coltivate nelle provincie di Treviso, Padova, Vicenza, Rovigo. Ai primi dell'800 comincia ad essere segnalata anche in Trentino la presenza di un vitigno chiamato Groppello, che viene indicato tra i "*principali vitigni trentini, anche se non fra i migliori*" (Roncador nota personale). Successivamente il Groppello ha in questa provincia una espansione nella Val di Non, dove è attualmente coltivato ed iscritto al Registro delle varietà con il nome di Groppello di Revò. Ma sotto il nome di Groppello vengono conosciuti e confusi diversi vitigni tra loro differenti. Un primo chiarimento e riordino dei vari Groppelli viene fatto da Cosmo e Sardi (1964) i quali differenziano e descrivono il Groppello gentile ed il Groppello S. Stefano. Nel 1970 vengono iscritte al Catalogo Nazionale delle varietà di vite: Groppello gentile, Groppello S. Stefano e Groppello di Mocasina. Il Groppello di Breganze è diverso dal Groppello isolato nei Berici e da tutti gli altri Groppelli iscritti al Registro. Il Groppello di Breganze è un vitigno di media vigoria (inferiore al Groppello dei Berici), caratterizzato da una vegetazione molto eretta. La produttività è buona e regolare. E' vitigno rustico, poco sensibile alle malattie, ma il grappolo molto compatto può renderlo sensibile al marciume se coltivato in ambienti non idonei. La superficie coltivata a Groppello nella zona di Breganze è di circa 2 ha.

Gruaja (rosso)

Per l'Acanti (1754) il Cruvaio coltivato sui colli vicentini, "*è una specie di Claret delicatissimo, e gagliardissimo, benchè all'apparenza sembri leggero, e però si chiama ingannatore*". La Gruaja è vite coltivata nei "contorni di Bassano e di Marostica" e viene descritta dall'Acerbi nel 1825. Attualmente Lovo e Onorato riportano che il Gruajo è praticamente quasi scomparso e prodotto in piccola quantità da alcune aziende vitivinicole (circa 1 ha). Alcuni sinonimi: Gruaio, Cruaia; Crovaja o Cruara (Marzotto). Questo vitigno fornisce i migliori risultati enologici con una vinificazione in bianco e si può prestare con successo per la spumantizzazione. La Gruaja è un vitigno di media vigoria e di buona e costante, ma non abbondante produzione. Per maturare bene e completamente ha bisogno di annate calde e di avere una produzione non troppo abbondante. E' vitigno poco sensibile alle principali ampelopatie.

Marzemina (bianco)

E' un vitigno di cui si hanno notizie fin dal 1600 (Agostinetti 1679) ed era presente pressochè in tutto il territorio Veneto. Più recentemente è stato trovato, chiamato in modo differente, in diversi areali viticoli nella provincia di Treviso (sia in collina che in pianura), nella zona di Breganze e sui Colli Euganei. E' stata iscritta al Registro Nazionale delle varietà di vite con D. M. 11.10.1999, ed è stata inserita tra varietà in osservazione nelle

province di Padova, Treviso, Venezia e Vicenza. Alcuni sinonimi Sampagna; Sciampagna; Sauvignon (Schampagna). E' un vitigno di buona vigoria, con produzione regolare, elevata la gradazione zuccherina e buoni i contenuti acidi delle bacche. E' molto rustico e poco sensibile alle principali ampelopatie. Nonostante il grappolo compatto, non è sensibile ai marciumi, e si presta ottimamente all'appassimento. Attualmente coltivata su una superficie di circa 75 ettari soprattutto nella pianura trevigiana e veneziana.

Marzemina nera bastarda (rosso)

Per la zona del Trevigiano si hanno riferimenti descrittivi già dalla fine del '600 (Agostinetti 1679). Attualmente la "Marzemina nera bastarda" è presocchè scomparsa dai vigneti e sopravvive solo grazie al suo recupero effettuato dal dr. Tocchetti che ne ha permesso l' inserimento nei campi di conservazione e valutazione del germoplasma. Nel 2003 è stata inserita in un vigneto di nuovo impianto per l'approfondimento delle conoscenze del comportamento nei diversi ambienti di alcune varietà, sito sulle colline del Montello Superficie coltivata circa 1 ha. La "Marzemina nera bastarda" è un vitigno di media vigoria e di media produzione. Le viti in osservazione, allevate alla cappuccina, presentavano pochi enormi grappoli per pianta, richiede potatura lunga. E' vitigno poco sensibile alle malattie. Per questo vitigno è stata richiesta l'iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite con il nome di Marzemina grossa.

Negrare (rosso)

Le Negrare erano un gruppo di vitigni un tempo molto diffuse nel Veneto e nel Trentino, le prime descrizioni del vitigno Negrara Trentina risalgono al 1887 per opera del Goethe e successivamente del Catoni (1922), del Rigotti (1932) e del Dalmasso (1922). Alcuni sinonimi: Negrara, Negrera, Negretta, Negruzzo, Farinella. Nel 1939 Dalmasso et alii. riportano che " *Su questo importante gruppo di vitigni, un tempo forse molto più diffusi di oggi nel veronese, dove si può calcolare che rappresentino approssimativamente il 20% delle varietà coltivate...*". Esistono fondamentalmente due vitigni con questo nome: la Negrara trentina e la Negrara veronese. Ceppi di Negrara sono ancora presenti anche nei Colli Euganei e nella zona di Breganze. La Negrara si è dimostrata di buona e costante produzione; la resistenza alle crittogame è media anche se la compattezza del grappolo la può rendere sensibile al marciume; vuole forme di potatura lunghe.

Oseleta (rosso)

"Sotto la denominazione generica di uve *oseline* o *salvadeghe*, si comprendono, nella zona elevata veronese parecchie varietà di vitigni.....che crescono spontanei." (*Bollettino Ampelografica 1880-83*)i Recuperata e riscoperta da parte dell'Istituto sperimentale di Viticoltura di Conegliano in collaborazione con il Comitato vitivinicolo veronese (Angelini et alii 1980) la Oseleta, comincia ad essere utilizzata, in uvaggio (Tosi, Bletzo 2000) "per la produzione del vino Valpolicella, del Recioto e dell'Amarone, per le caratteristiche enologiche.....per la buona idoneità all'appassimento e per le basse rese che ..consentono di rientrare nei parametri del disciplinare doc". E' coltivata su circa 7 ha. La Oseleta è vitigno di discreta vigoria; discreta e costante la produzione nonostante le ridotte dimensioni dei grappoli grazie ad una elevata fertilità delle gemme. Il germogliamento abbastanza tardivo la rende poco sensibile ad eventuali brinate primaverili. Presenta poca suscettibilità alle crittogame; nonostante il grappolo molto compatto, si conserva a lungo sia sulla pianta che in fruttai, per cui viene utilizzata per la produzione di vini passiti quali il Recioto e l'Amarone, a cui apporta colore e struttura. E' iscritta al registro nazionale delle varietà da vino con DM 6/11/2001 ed è varietà in osservazione per la provincia di Verona.

Pattaresca (rosso)

Vitigno recuperato nel padovano, zona dove probabilmente ha avuto in passato la sua origine e la maggiore diffusione. Attualmente è coltivato su circa 1 ha. La prima citazione di questa varietà comunque è riferita alla provincia di Vicenza, dove risulta nel Catalogo delle uve presentate alla mostra a Vicenza il 21-26 settembre del 1868 (Bollettino Comizio Agrario, 1868). Attualmente la Pattaresca è ormai relegata a saltuaria presenza in vecchi vigneti o in vigneti sperimentali per una superficie inferiore ad un ha. La Pattaresca è vitigno di vigoria media o scarsa, con vegetazione assurgente. Di media produzione è scarsamente soggetto ad attacchi di peronospora e bottrite. Sembra che se coltivata in pianura la produzione aumenti e con essa anche la sensibilità ad attacchi di marciume.

Pedevenda (bianco)

Il “grato Pedevendo” viene cantato dall’Acanti nel 1754 (Il Roccolo) e viene prodotto nella zona di Breganze, dove ancora questo vitigno è coltivato su circa 2 ha. Ma la sua origine dovrebbe essere nei Colli Euganei dove un vitigno simile è stato reperito con il nome di “Verdise”. E’ iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite con D.M. 3-3-1995, ed è inserito tra le varietà in osservazione per la provincia di Vicenza, limitatamente all’area DOC Breganze. Nella zona di Breganze è la prima a fiorire e l’ultima a maturare. Vitigno di buona vigoria e di produzione abbondante e costante. E’ rustico, poco sensibile alle ampelopatie e soprattutto alla botrite, per cui viene utilizzato, oltre che per la vinificazione delle uve allo stato fresco, anche per l’appassimento nella produzione del “Torcolato di Breganze”.

Perera (bianco)

Le prime notizie di un vitigno con questo nome risalgono ai primi del novecento (Dalmaso, Dell’Olio, 1936-37), ma nella zona di Breganze, dove viene chiamata “Uva della Madonna”, è segnalata con questo nome fin dall’Acerbi (1825). Fino all’avvento della Flavescenza dorata era molto diffusa nella zona classica di produzione del “Cartizze”, ma ceppi isolati si trovavano in tutta la pedemontana trevigiana e nel breganzese. E’ stata iscritta al Registro Nazionale delle varietà di vite con D. M. 24.11.1994, ed è stata inserita tra varietà idonea alla coltivazione nella provincia di Treviso, limitatamente all’area DOC “Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene”. Varietà mediamente vigorosa, di buona e costante produzione. E’ sensibile a peronospora e botrite. Negli ultimi anni, inoltre, ha molto sofferto per la sensibilità alla flavescenza dorata, ed è praticamente scomparsa nei vigneti del Valdobbiadene. Nonostante le sue interessanti caratteristiche viticole ed enologiche per questa sua sensibilità è attualmente ridotta ad una superficie di coltivazione inferiore ad 1 ha.

Pinella (bianco)

Di una Pinella coltivata in Friuli si hanno notizie fin dal 1300; sui Colli Euganei, dove è ancora attualmente coltivata, è segnalata una Pinella o Pinola già nell’Alto Medioevo. Iscritta al Registro nazionale delle varietà di vite con D.M. 25.5.1970, è inserita tra le varietà idonee alla coltivazione nella provincia di Padova. Sinonimo: Mattozza, per errore (da Marzotto, 1925). Ancora negli anni ’60 del secolo scorso era stimata in provincia di Padova una produzione di circa 17.000 ettari. Attualmente si stimano circa 3 ha. Varietà di media vigoria, mediamente produttiva in collina, diventa di abbondante e costante produttività in terreni più fertili, nei quali comunque accentua la sensibilità al marciume; per esprimersi al meglio dal punto di vista qualitativo, deve quindi essere coltivata in terreni ben esposti ed arieggiati.

Prosecco lungo (bianco)

Il Prosecco lungo è descritto da G. Dalmaso e G. Dell’Olio nel 1936-37 ed è segnalato diffuso in epoca prefillosserica a Valdobbiadene ed a Farra di Soligo. Secondo questi autori, a causa della aleatorietà della produzione, è successivamente pressochè scomparso. Recenti ricerche hanno invece verificato che, anche con altri nomi questo vitigno era ancora coltivato nel trevigiano e nella zona di Breganze. E’ stato iscritto al Registro nazionale delle varietà di vite con D.M. 6.12.2000, ed è inserito tra le varietà idonee alla coltivazione per la provincia di Treviso. Alcuni sinonimi: Prosecco di Refrontolo, Tocai nostrano a Breganze. Vitigno molto vigoroso e molto produttivo, rustico, è poco sensibile alle principali ampelopatie. Per la sua scarsa suscettibilità al marciume, anche se coltivato in ambienti poco favorevoli, viene inserito tra le uve messe ad appassire per produrre il vino DOC “Torcolato di Breganze”. Superficie stimata attualmente nelle zone del Prosecco ed in quella di Breganze, circa 10 ha.

Recantina (rosso)

E’ un vitigno coltivato da tempo remoto nella provincia di Treviso. Le prime notizie risalgono alla fine del 600 quando l’Agostinetti (1679) cita più volte la Recantina o Recardina tra le migliori varietà coltivate nel Trevigiano, dove nella zona del Piave “*per lo più si fanno vini per Venetia di una uva nera che si chiama Recantina*”. Sono stati recuperati tre diversi vitigni con questo nome la “Recantina Forner” la “Recantina pecolo rosso” e la “Recantina pecolo scuro”. Per la “Recantina Forner” è stata richiesta l’iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite. La Recantina "Forner" è un vitigno di buona vigoria e di buona e costante

produzione; nelle condizioni di osservazione, in zona collinare, presenta scarsa sensibilità alle principali malattie crittogamiche. Attualmente sono in coltivazione circa 2, 5 ha di questi vitigni.

Trevisana nera (rosso)

Questo vitigno è coltivato nella zona del Feltrino, in provincia di Belluno. Come già riportato nella descrizione ampelografica redatta a cura di Cosmo, Calò, Celotti e pubblicata nel quarto volume dei "Vitigni ad uva da vino" edito dal Ministero dell'Agricoltura nel 1964. Di questa varietà non si hanno notizie antecedenti e non si sa da quanto tempo sia coltivato nel Feltrino, nè da dove esso sia arrivato, anche se il nome fa pensare che provenga dalla limitrofa provincia di Treviso. E' iscritta sin dal 1970 al Catalogo Nazionale delle Varietà di vite, ed varietà consigliata alla coltivazione nella provincia di Belluno, dove attualmente è coltivata su circa 1 ha. La Trevisana nera è vitigno di buona vigoria e di buona e costante produzione; presenta scarsa sensibilità alle principali malattie crittogamiche.

Turchetta (rosso)

In passato questa varietà era abbastanza diffusa, infatti il Cosmo (1964) riferisce che essa era "coltivata nel Polesine, nel Veronese ed in altre province venete". Infatti nel Bollettino ampelografico 1884-87, sotto il "Nome dei vitigni che si coltivano nella provincia di Rovigo vediamo riportata la "Turchetta", presente in 23 comuni della Provincia e la "Calma Turchetta" presente in 17. Precedentemente anche il Pollini aveva inserito la Turchetta, nell'elenco delle varietà rilevate in provincia di Verona tra il 1818 ed il 1823 e nella stessa provincia il Perez nel 1900 nominava la Turchetta tra le varietà di vite coltivate zona della Bassa pianura veronese. Nel 1847 l'agronomo Grigolato scriveva " *Nè si creda che nel Polesine sianvi delle uve deboli per far solo del vino leggero o del vinello....Qui tra le scelte annoveransi le seguenti: Refosco, Calma....Curbin, Uetto, Turchetta....*". Il Marzotto (1925) riferisce in sunto che " *la Turchetta è una buona varietà del Veneto, molto coltivata in altri tempi specialmente nelle pianure padovane. Attualmente è più che altro coltivata nelle pianure veronesi e del Polesine*". Cosmo (1964) scrive che la Turchetta rappresenta il 5% delle uve coltivate nella provincia di Rovigo e la inserisce nella lista delle " *varietà che meritano di essere diffuse ed incoraggiate*". Montanari e Ceccarelli (1950) la ricordano come componente dei vini rossi della provincia di Rovigo, asserendo che " *il vitigno, di non secondaria importanza, è indigeno del Polesine*". E' un vitigno che si adatta bene ai terreni argillosi di pianura, purchè ben drenati. La produzione è costante, ma non molto elevata, date le ridotte dimensioni del grappolo. La fertilità delle gemme, anche basali, è buona per cui si adatta anche a forme di potatura corta. E' molto rustico, poco sensibile alla peronospora ed alle altre crittogame e non è soggetta a marciume. Attualmente coltivata su circa 2 ha.

ELENCO DELLE VARIETA' O POPOLAZIONI LOCALI DI SPECIE AGRARIE A RISCHIO DI EROSIONE GENETICA, AMBITO TERRITORIALE E OPERATIVO

	Specie	Ambito territoriale
Cereali		
Marano Vicentino	<i>Zea mays</i>	Intero territorio regionale
Biancoperla	<i>Zea mays</i>	Provincia di Padova, Rovigo, Vicenza, Treviso, Venezia
Rostrato o Sponcio	<i>Zea mays</i>	Provincia di Belluno
Orzo Agordino	<i>Hordeum vulgare</i>	Provincia di Belluno
Frumento tenero Canove	<i>Triticum aestivum</i>	Intero territorio regionale
Frumento tenero Piave	<i>Triticum aestivum</i>	Intero territorio regionale
Monococco	<i>Triticum monococcum</i>	Intero territorio regionale

Orticole		
Asparago selvatico “Montina”	<i>Asparagus acutifolius</i>	Provincia di Venezia
Broccolo “Fiolaro” di Creazzo (VI)	<i>Brassica oleracea</i>	Provincia di Vicenza
Broccolo di Bassano del Grappa	<i>Brassica oleracea</i>	Provincia di Vicenza
Fagiolo di Posina o Rigetta d’oro	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Provincia di Vicenza
Fagiolo Giallet	<i>Phaseolus vulgaris</i>	Provincia di Belluno
Pomodoro “nasone” o “cirione”	<i>Solanum lycopersicum</i>	Provincia di Treviso
Pluriennali		
Bianchetta trevigiana (bianco)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Boschera (bianco)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Cabusina (rosso)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Cavrara (rosso)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Corbine (rosso)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Dall’occhio (bianco)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Dindarella (rosso)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Forsellina (rosso)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Grapariol (bianco)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Groppello di breganze (rosso)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Gruaja (rosso)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Marzemina (bianco)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Marzemina nera bastarda (rosso)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Negrare (rosso)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Oseleta (rosso)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Pattaresca (rosso)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Pedevenda (bianco)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Perera (bianco)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Pinella (bianco)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Prosecco lungo (bianco)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Recantina (rosso)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Trevisana nera (rosso)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale
Turchetta (rosso)	<i>Vitis vinifera</i>	Intero territorio regionale