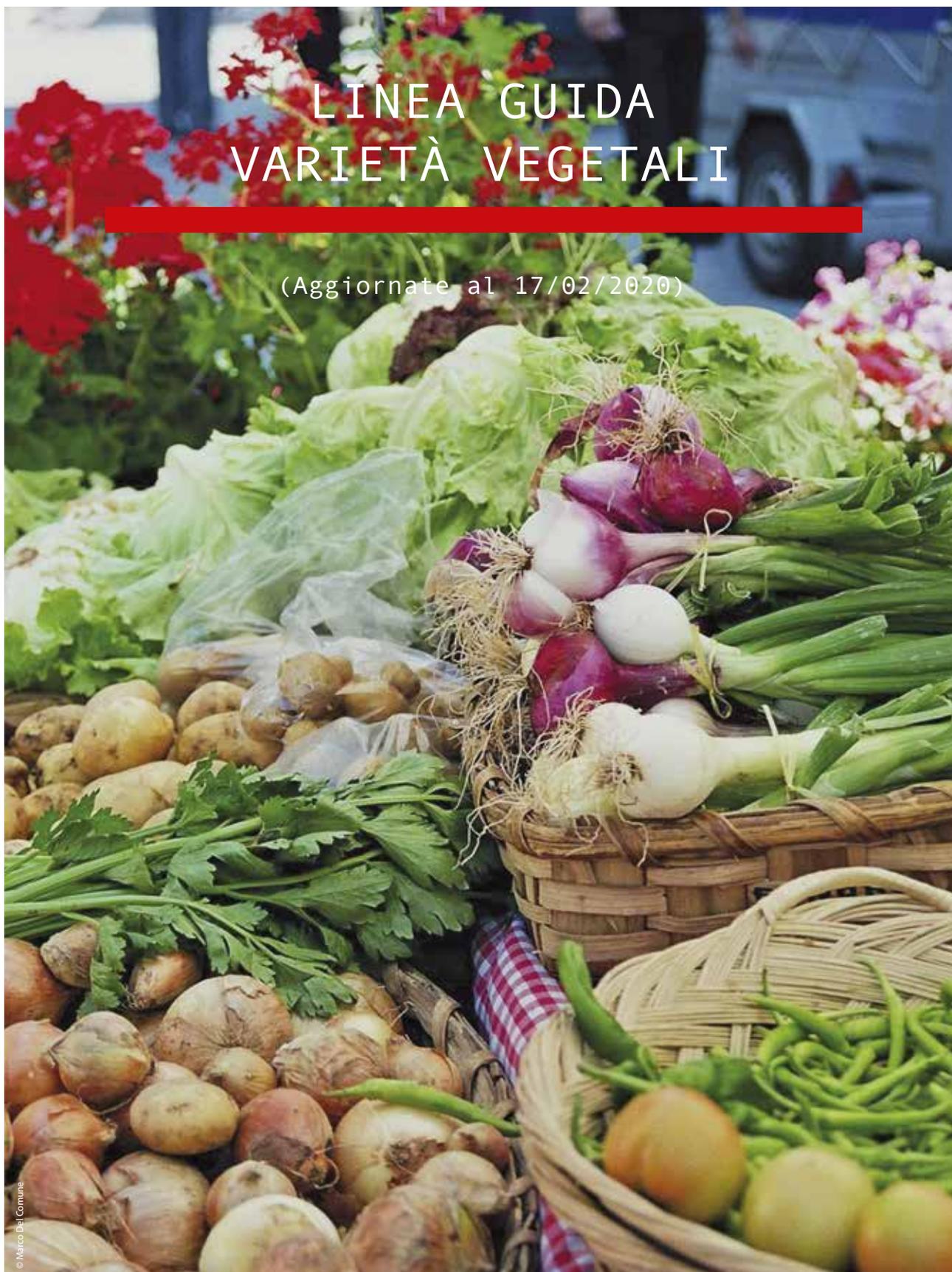


LINEA GUIDA VARIETÀ VEGETALI

(Aggiornate al 17/02/2020)



È possibile avviare un Presidio su una varietà o un ecotipo autoctono legato alla memoria e all'identità di un gruppo. La varietà (o l'ecotipo) deve essere tradizionalmente coltivata nell'area di produzione e deve avere caratteristiche peculiari dovute al legame con un territorio specifico e all'adattamento alle sue caratteristiche pedoclimatiche.

La coltivazione deve essere sostenibile, non sono ammessi metodi di coltivazione convenzionali ed è esclusa la coltivazione fuori suolo.

È possibile avviare un Presidio su risorse spontanee, ma deve essere valutato con grande cautela. Le risorse spontanee in questione non devono essere a rischio di estinzione, il loro prelievo deve essere sostenibile oppure devono esistere tecniche per la loro coltivazione e riproduzione. In secondo luogo, è possibile avviare un Presidio su risorse spontanee se sono collegate a un sapere da tutelare: una tecnica di raccolta, di conservazione, di lavorazione.

COLTIVAZIONE

1. Il materiale di propagazione (semi e piantine) deve essere sano e selezionato, preferibilmente prodotto in azienda dai produttori medesimi. I produttori possono affidare la riproduzione del materiale di propagazione a vivai riconosciuti. Sono dunque da escludere Presidi su vegetali i cui semi siano acquistati sul mercato e non siano stati preservati nel tempo dai produttori aderenti al progetto. È inoltre vietata la concia chimica.

2. La coltivazione deve utilizzare interventi di tipo manuale o minimamente meccanizzati, in questo secondo caso devono essere appropriati e a basso impatto ambientale.

3. Per la concimazione si devono usare principalmente concimi di origine organica. Sono da prediligere le fertilizzazioni effettuate con compost di produzione aziendale o letami maturi derivanti da allevamenti locali o aziendali.

4. Si devono attuare tutte le buone pratiche agronomiche volte al mantenimento e al miglioramento della fertilità del suolo (consociazioni, rotazioni). Sono vietate le lavorazioni profonde (es. scasso) oltre i 30 cm. In caso di coltivazioni in frutteti, è altamente consigliato l'inerbimento spontaneo, quantomeno nell'interfilare.

5. È escluso il diserbo chimico. Il controllo della flora spontanea deve essere attuato solo con buone pratiche agronomiche (mezzi di tipo fisico e meccanico).

6. I prodotti per la difesa devono assicurare un basso impatto ambientale e possono essere somministrati preferibilmente secondo i modi, i tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica e biodinamica. In alternativa è consentito fare riferimento a quanto previsto dalla lotta integrata, dimezzando però il numero dei trattamenti rispetto a quanto previsto dai disciplinari regionali. Quando è possibile, deve essere praticata la lotta biologica. Sono assolutamente vietati prodotti contenenti neonicotinoidi.

7. Non è ammessa la somministrazione di ormoni e altre sostanze stimolanti, di acceleratori di crescita, della maturazione e delle altre fasi del ciclo vitale della pianta.

8. L'irrigazione deve essere effettuata quando necessaria con tecniche che permettano la maggiore efficienza dell'uso dell'acqua e il minor consumo di materiali non riutilizzabili o facilmente deperibili. È consigliato l'utilizzo di ali gocciolanti per quanto riguarda la distribuzione, così come la raccolta di acqua piovana per minimizzare il consumo da altre fonti.

9. Nella fase del post raccolta è vietato l'uso di sostanze chimiche. Gli unici mezzi ammessi per la conservazione sono quelli di tipo fisico (atmosfera modificata, trattamento a freddo).

CONSERVE VEGETALI

1. Le conserve devono contenere, quale ingrediente caratterizzante, la varietà oggetto di Presidio. Non sono considerati trasformati appartenenti al Presidio le preparazioni in cui il prodotto di Presidio è solo un ingrediente secondario. La percentuale minima del prodotto di Presidio impiegata deve essere del 65%.

2. Gli ingredienti secondari devono essere naturali, di alta qualità e prioritariamente di provenienza locale (con l'eccezione dello zucchero, di alcune spezie o di altri ingredienti che storicamente sono acquistati su mercati esteri). Il sale, se possibile, deve essere di provenienza nazionale.

3. Per le cotture devono essere adottate tecniche che possano salvaguardare il valore biologico e la qualità sensoriale degli ingredienti di partenza.

4. È vietato l'uso di ingredienti chimici di sintesi fra cui: liofilizzati, aromi, additivi, conservanti, integratori e coadiuvanti (edulcoranti, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, antiossidanti e coloranti, solfiti e zeoliti).

VEGETALI ESSICCATI

1. Se si sceglie (ed è ammessa) l'essiccazione naturale, è opportuno porre al sole i vegetali solo quando la temperatura dell'aria è molto elevata, la ventilazione buona e l'umidità dell'aria scarsa.

2. Occorre evitare sempre il possibile contatto dei vegetali con gli insetti.

3. In mancanza di queste condizioni, è meglio optare per l'impiego di un forno o di un essiccatore, se possibile alimentato con energie rinnovabili.

4. Quando il prodotto ha raggiunto il giusto grado di essiccazione, occorre conservarlo in contenitori chiusi ermeticamente oppure in sacchi di tela in ambiente asciutto.

5. Nella fase di conservazione (pre e post confezionamento) è vietato l'uso di qualsiasi sostanza chimica, nonché trattamenti con l'anidride carbonica. Gli imballaggi devono essere in materiali riciclabili e, se possibile, biodegradabili e occorre evitare il packaging secondario (ovvero il ricorso a più livelli di confezioni). In particolare, vanno evitati il più possibile i materiali plastici e sono da preferire materiali naturali e legati alle tradizioni artigianali del territorio.



Financed by the European Union

I contenuti e le opinioni espresse in questa pubblicazione sono sotto l'esclusiva responsabilità di Slow Food;
EASME non è responsabile per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.