



**GIOVANI sì**



REPUBBLICA ITALIANA

Regione Toscana



**AMARCORT - Antico gerMoplAsma stoRiCo Ortofrutticolo**



**WP2**

**Report 3b: Report sulle antiche varietà ortive e loro attuale coltivazione in Toscana**


**Partner:**

**Dipartimento di Scienze Agrarie, Ambientali e Agro-ambientali (DiSAAA-a)**


Il progetto strategico AMARCORT – Antico gerMoplAsma stoRiCO ORTOfrutticolo – nasce con lo scopo di dare nuovo impulso alla produzione ortofrutticola toscana, attraverso la caratterizzazione organolettica e nutraceutica di varietà antiche di frutta e ortaggi. Attraverso un'attenta selezione delle varietà antiche presenti sul territorio toscano, le varietà orticole oggetto di indagine sono state:

- Cicoria del Marzocco (*Cichorium intybus*; **Tab. 1**)
- Bietola livornese (*Beta vulgaris* var. *cicla*; **Tab. 2**)
- Cavolo nero fiorentino (*Brassica oleracea* var. *acephala*; **Tab. 3**)
- Asparago grosso di Pescia (*Asparagus officinalis*, **Tab. 4**)
- Gobbo lucchese (*Cynara cardunculus* var. *altilis*, **Tab. 5**)
- Pomodoro Pisanello (*Solanum lycopersicum*, **Tab. 6**)
- Stringa di Lucca e fagiolo serpente toscano (*Vigna unguiculata* var. *sesquipedalis*, **Tab. 7**)


**Tabella 1.** Informazioni generali sulla zona di produzione, epoca di coltivazione e caratteristiche della cicoria del Marzocco.

	<b><i>Cichorium intybus</i> ecotipo del Marzocco</b>
	<b>Zona di produzione:</b> Livorno
	<b>Azienda:</b> Az. Agr. Brunori Alessia, Capalbio (GR)
	<b>Epoca di coltivazione:</b> da agosto a dicembre
	<b>Caratteristiche:</b> specie erbacea annuale, non necessita di particolari cure colturali (costi di produzione simili alle varietà commerciali)


**Tabella 2.** Informazioni generali sulla zona di produzione, epoca di coltivazione e caratteristiche della bietola livornese.

	<b><i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i></b>
	<b>Zona di produzione:</b> Livorno
	<b>Azienda:</b> Az. Agr. Brunori Alessia, Capalbio (GR), Az. Agr. Persico Giovanni, Bibbona (LI)
	<b>Epoca di coltivazione:</b> idonea alla produzione in tutte le stagioni
	<b>Caratteristiche:</b> specie erbacea biennale; ridotta larghezza della costa e lamina fogliare appuntita e bollosa


**Tabella 3.** Informazioni generali sulla zona di produzione, epoca di coltivazione e caratteristiche del cavolo nero fiorentino.

	<b><i>Brassica oleracea var. acephala</i></b>
	<b>Zona di produzione:</b> Firenze
	<b>Azienda:</b> Az. Agr. Brunori Alessia, Capalbio (GR), Az. Agr. Persico Giovanni, Bibbona (LI)
	<b>Epoca di coltivazione:</b> tra marzo e dicembre
	<b>Caratteristiche:</b> specie erbacea robusta (può arrivare fino ad 1 m di altezza), presenta foglie lunghe di colore verde scuro con sfumature bluastré, molto bollose, larghe 2-3 cm


**Tabella 4.** Informazioni generali sulla zona di produzione, epoca di raccolta e caratteristiche dell'asparago grosso di Pescia.

	<b><i>Asparagus officinalis</i> ecotipo grosso di Pescia</b>
	<b>Zona di produzione:</b> Pescia (PT)
	<b>Azienda:</b> Az. Agr. Bonelli Giorgio, Buggiano (PT), Ori di Toscana
	<b>Epoca di raccolta:</b> aprile-maggio
	<b>Caratteristiche:</b> inizia a produrre tra il 6° e il 7° anno di età; più tenero, meno fibroso e meno amaro rispetto agli asparagi commerciali. Idoneo alla coltivazione con impianto 25 cm tra le piantine x 1 m tra le file


**Tabella 5.** Informazioni generali sulla zona di produzione, epoca di coltivazione e caratteristiche del gobbo lucchese.

	<b><i>Cynara cardunculus var. Lucchese</i></b>
	<b>Zona di produzione:</b> Lucca
	<b>Azienda:</b> Az. Agr. Ginesi Lia, Capannori (LU), Ori di Toscana
	<b>Epoca di coltivazione:</b> da marzo a novembre
	<b>Caratteristiche:</b> coltivato in terreni sciolti, necessita del processo di imbianchimento (interramento, con telo, autoimbiancante)

**Tabella 6.** Informazioni generali sulla zona di produzione, epoca di coltivazione e caratteristiche del pomodoro Pisanello.

	<b><i>Solanum lycopersicum</i> ecotipo Pisanello</b>
	<b>Zona di produzione:</b> Pisa e Livorno
	<b>Azienda:</b> Az. Agr. Brunori Alessia, Capalbio (GR), Az. Agr. Persico Giovanni, Bibbona (LI)
	<b>Epoca di coltivazione:</b> da marzo a fine agosto
	<b>Caratteristiche:</b> temperatura media di crescita di 22 °C, con minime superiori ai 12 °C; varietà rustica con frutti grandi e costolatura marcata. Raccolta ad alto grado di maturazione, alta deperibilità. Idonea ad una coltivazione con impianto 40 x 90 cm

**Tabella 6.** Informazioni generali sulla zona di produzione, epoca di coltivazione e caratteristiche della stringa di Lucca e del fagiolo serpente toscano.

	<b><i>Vigna unguiculata ssp. sesquipedalis</i> var. serpente (scuro) o lucchese (chiaro)</b>
	<b>Zona di produzione:</b> Lucca
	<b>Azienda:</b> Az. Agr. Brunori Alessia, Capalbio (GR)
	<b>Epoca di coltivazione:</b> da febbraio a settembre
	<b>Caratteristiche:</b> pianta a crescita indeterminata e maturazione scalare, rampicante. Può essere coltivato sia in serra che in pieno campo. Idoneo ad una coltivazione con impianto 40 cm x 1-1.5 m

Durante il progetto, è stata effettuata un'indagine presso le principali Cooperative toscane per conoscere quali delle varietà antiche selezionate fossero ad oggi presenti in commercio sul territorio. La Cooperativa L'Unitaria, con sede nell'area lucchese, ha riportato le seguenti quantità di ortaggi conferiti dagli agricoltori locali:

- Cavolo nero fiorentino: 12 ton
- Gobbo Lucchese: 9.5 ton
- Pomodoro Pisanello: 33.5 ton
- Fagiolo Serpente: 6.5 ton

La Cooperativa Terre dell'Etruria, con sede nell'area di Castagneto Carducci, in provincia di Livorno, ha riportato le seguenti quantità di ortaggi conferiti dagli agricoltori alla cooperativa:

- Cavolo nero fiorentino: 120 ton
- Bietola livornese: 90 ton
- Pomodoro Pisanello: 55 ton

Da tale indagine si evince come alcune delle varietà oggetto del progetto AMARCORT come cicoria del Marzocco, stringa di Lucca e asparago grosso di Pescia non siano ormai più presenti nei mercati orticoli toscani e che la loro valorizzazione attraverso ricerche come quelle effettuate attraverso questo progetto siano di fondamentale importanza affinché tale patrimonio non vada perduto.