

DISCIPLINARE DI COLTIVAZIONE 2 – ARDITO (Triticum Aestivum)

2 – 1 PREMESSA

Scopo del proponente è la ricerca di prodotti agroalimentari dal valore storico o che comunque hanno inciso economicamente sul tessuto sociale locale. A tale proposito si è provveduto ad incaricare un archivistica affinché potesse effettuare una ricerca nell'archivio storico comunale per individuarne la presenza.

2 – 2 CENNI E RICERCA STORICA

Le ricerche effettuate hanno portato ad individuare che, con la Campagna del grano, i rilevamenti per il controllo del territorio e della produzione agricola sono sempre più precisi e pressanti da parte dello Stato centrale. Gli agricoltori dovevano fornire dati sulle quantità di cereali prodotti, la tipologia specifica di cereali raccolti e la quantità di terreno destinata all'agricoltura.

L'amministrazione comunale, era annualmente sollecitata dalla Prefettura a compilare tabelle e rapporti sulla base di questionari somministrati agli agricoltori. Nelle pratiche relative alla Categoria XI, che negli archivi storici comunali raccoglie i documenti sul tema della produzione agricola, commerciale e industriale, si trovano le cosiddette denunce del grano compilate dagli agricoltori. Inoltre, questi dati sono sintetizzati dall'amministrazione comunale che produceva tabelle e prospetti da inviare al Governo centrale, di cui teneva copia. Proprio all'interno di questi prospetti, compilati in occasione del censimento del 1929, si fa riferimento alle tipologie di frumento prodotte nel territorio di Truccazzano con buone rese, in rapporto alle pertiche di terreno utilizzate. In questo prospetto, lo scettro della produzione di frumento è conquistato dal grano tenero Ardito (produzione al 50%), seguono l'Ibrido familiare (30%) e il Mentana (10%), poi il Gentil Rosso, il 4 Coste, il Colonie Venete e il Varrone. In altri documenti, datati dal 1930 al 1935, questi dati sono confermati con una tendenza all'aumento della produzione agricola e con la speranza di raggiungere l'autosufficienza produttiva per la panificazione uscendo dal sistema di calmierazione.

2 - 3 SCHEDA PRODOTTO

a) descrizione generale

Frumento tenero autunnale, precoce, con spiga aristata di colore rosso intenso e pianta medioalta (cm 113). E' stato costituito da N. Strampelli nel 1920 con l'incrocio (Wilhelmina x Rieti) x Akagomughi. Fu una delle prime varietà costituite da incrocio, migliorando nettamente le scarse rese ottenute dalle popolazioni locali fino ad allora coltivate con alta resistenza alla ruggine e all'allettamento grazie al fusto di ridotte dimensioni.

La sua precoce maturazione, rispetto alle varietà più antiche, ne evita sofferenze di carenza idrica ("stretta") mantenendone il chicco rigoglioso

b) area di produzione

Trattandosi di riconoscimento come prodotto di Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.), l'area di produzione coincide con i confini del comune di Truccazzano.

c) metodi di coltivazione e produzione

Preparazione del terreno con aratura o ripuntatura profonda, dissodatura delle zolle e semina manuale a spaglio, o meccanica a file. Eventuale possibilità di minima lavorazione. Periodo di semina autunnale (ottobre-novembre secondo le condizioni meteorologiche).

Trattamenti fungicidi consentiti ma non consigliati.

Difesa/controllo delle infestanti: concesso impiego di pratiche agronomiche meccaniche; non è ammesso l'impiego di sostanze chimiche/diserbanti.

Il ricorso ad un basso uso di principi attivi di origine chimica ad azione antiparassitaria è ammesso solo quando il controllo delle principali avversità mediante l'adozione di misure

preventive, quali mezzi agronomici (riduzione delle concimazioni, riduzione dei ristagni di umidità, adozione di opportune rotazioni colturali, distruzione dei residui delle colture malate, impiego di seme sano, ecc..) non sortisca gli effetti desiderati.

Preferibile concimazione organica.

Periodo di raccolta – mediante mietitura - fine giugno/luglio al raggiungimento del caratteristico colore rossiccio. Umidità massima consentita alla raccolta: 13%

d) Conservazione

Il prodotto, correttamente essiccato, deve essere conservato in luogo asciutto e pulito. Per il suo utilizzo se ne raccomanda il consumo a breve distanza dalla macinatura per evitarne le perdite nutrizionali.

e) Impieghi

Il prodotto potrà essere utilizzato prevalentemente per consumo umano per la produzione di derivati alimentari o da forno.

f) Rintracciabilità

Si prevede l'adozione di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime prodotte sul territorio comunale. Le materie prime devono provenire dalle aziende inserite nell'elenco delle autorizzazioni rilasciate dal Comune di Truccazzano.

Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

1. capacità produttiva;
2. quantitativi di materie prime conferite e lavorate ;
3. quantitativi di prodotto finito immessi in commercio con il marchio De.C.O;

g) Autocontrollo

Il licenziatario del Marchio De.C.O. è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione.

Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo ed effettuare periodicamente attività di verifica ispettiva interna e controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità ai requisiti definiti nel disciplinare anche con verifica sul “Quaderno di Campagna”.

h) Etichettatura del prodotto

Il prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo con l'indicazione “Prodotto Denominazione Comunale di Origine – Comune di Truccazzano”. Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare.

i) identificazione grafica

