

**REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE  
SEZIONE VEGETALI**

**Sedano Nero di Trevi**

**SCHEDA IDENTIFICATIVA**

<b>Numero di iscrizione: 23</b>	
<b>Famiglia:</b> <i>Apiaceae</i>	
<b>Genere:</b> <i>Apium</i> L.	
<b>Specie:</b> <i>Apium graveolens</i> L. var. <i>dulce</i> (Miller) Pers.	
<b>Nome comune della varietà (come generalmente noto):</b> Sedano Nero di Trevi	
<b>Significato del nome comune della varietà</b> L'aggettivo "nero" associato al nome è legato alla caratteristica della varietà di conservare le coste di colore verde fino alla maturità in quanto trattasi di varietà non auto imbiancante.	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):</b>	
<b>Dialetto(i) del(i) nome locale(i)</b>	
<b>Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale</b>	
<b>Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)</b> Medio	
<b>Area tradizionale di diffusione</b> La coltivazione del Sedano Nero di Trevi avviene in una ristretta zona pianeggiante della Valle Umbra, tra Borgo Trevi e Santa Maria di Pietrarossa e tra la consolare Flaminia a est e il fiume Clitunno a ovest. Tale zona viene comunemente denominata "Canapine", toponimo che molto probabilmente prende origine dall'antica coltivazione della canapa in questi luoghi.	
<b>Luogo di conservazione <i>ex situ</i></b> Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, S. Andrea D'Agliano (PG).	
<b>Data iscrizione al Registro</b> 15/12/2014	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b> 23/02/2016
<b>Ambito locale</b>	Comune di Trevi
<b>Modica quantità</b>	30 semi



### Conservazione *ex situ*

Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, S. Andrea D'Agliano (PG).

### Cenni storici, origine, diffusione

(adattato da: Spellani F., 2008, "La storia. Sedano nero di Trevi e mostra mercato d'ottobre")

Allo stato attuale non si conosce quando questo ortaggio sia stato introdotto a Trevi, né da quando gli agricoltori locali abbiano cominciato a dedicargli particolari attenzioni tanto da portarlo allo stadio di prodotto di eccellenza.

Le prime notizie della coltura dei sedani in questi luoghi si hanno nella seconda metà dell'Ottocento: nell'archivio comunale sono conservate alcune lettere del 1889 in cui si richiedevano al Sindaco i semi dei sedani. Le richieste provenivano dalla Colonia Agricola Collegio degli Artigianelli della Badia di San Pietro in Perugia, che richiedeva anche istruzioni per la semina e la coltura, e dalla ditta Kisslinger di Napoli, che dichiarava di volerli mettere a disposizione della sua clientela tedesca, inglese e americana.

Testimonianza importante sono le foto di Rinaldo Laurentini del 1923, oggi nell'archivio di Franco Spellani, che ritraggono i campi di sedano della zona con gli agricoltori impegnati nei lavori stagionali.

Un'altra importante testimonianza è fornita dall'agronomo spoletino Francesco Francolini nel 1928.

*"La coltivazione del sedano nella piana di Trevi ha tradizioni antichissime ed assume una certa importanza per il fatto che parecchie famiglie traggono da questa coltura l'esclusivo loro sostentamento. Il sedano di Trevi è molto rinomato in tutti i mercati dell'Umbria, delle Marche ed anche a Roma, non solo per la sua eccezionale grossezza ma anche per il delicato sapore e per la fine e tenera consistenza dei suoi tessuti che lo rendono apprezzato e ricercato dai buongustai. La zona di coltura del sedano è ristretta: si limita a pochi ettari di terreno che circondano la stazione ferroviaria di Trevi e divisi in minuscoli appezzamenti (canapine), intersecati da numerosi canaletti irrigatori alimentati da un canale d'acqua derivato dal fiume Clitunno. Il terreno di queste canapine è fertilissimo, fresco, profondo, molto migliorato dalla coltivazione intensiva delle ortaglie. [...]"*

Nel 1934 la Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Perugia istituì una Mostra del Sedano di Trevi. Rimangono, conservati dagli eredi dei premiati, due diplomi, uno del 1934 e uno del 1935. Dopo l'interruzione causata dalla guerra, nel 1948 si tenne una esposizione dei sedani

sotto i portici del palazzo comunale.

Dopo di allora, la progressiva adozione da parte degli agricoltori delle varietà autoimbiancanti, meno onerose, ha quasi fatto scomparire la varietà tradizionale, conservata solo da pochissimi produttori.

Negli anni Sessanta l'Associazione Pro Trevi appena costituita istituì la "Sagra del sedano e salsicce", a cui si affiancò negli anni la Mostra mercato del Sedano Nero di Trevi.

Allo scopo di rilanciare la coltura, il Consiglio Comunale nel 2000 ha approvato un regolamento per la Valorizzazione e tutela del Sedano Nero di Trevi.

Fin dai primi anni del rilancio della coltura si manifestò l'esigenza di garantire la qualità del prodotto, in particolare l'assoluta autenticità del sedano nero locale, non essendo facile distinguerlo da altri sedani con un semplice esame sommario. Si rese necessaria un'analisi più approfondita: nel 2003 l'Università di Perugia, all'interno del progetto "Valorizzazione delle risorse genetiche agrarie della regione Umbria" finanziato con fondi del Piano di Sviluppo Rurale 2000-2006, venne incaricata della caratterizzazione morfo-fisiologica e genetica della varietà locale, dimostrandone la distinguibilità rispetto alle varietà commerciali (vedi descrizione morfo-fisiologica e agronomica).

Nel 2008 il sedano nero di Trevi è diventato presidio Slow Food.

#### **Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione**

(Adattato da: Ravagli et al. 2008, *"Le Canapine: un ambiente unico della Valle Umbra"*)

La coltivazione del Sedano Nero di Trevi avviene in una ristretta zona pianeggiante della Valle Umbra, tra Borgo Trevi e Santa Maria di Pietrarossa e tra la consolare Flaminia a est e il fiume Clitunno a ovest. Tale zona viene comunemente denominata *"Canapine"*, toponimo che molto probabilmente prende origine dall'antica coltivazione della canapa in questi luoghi. Si tratta infatti di una pianura alluvionale, fertile e ricca di acqua, adatta a colture particolarmente esigenti come la canapa, la cui coltivazione e lavorazione nei secoli passati è ampiamente documentata nel territorio. Scomparsa la coltivazione della canapa, la zona ha trovato la sua vocazione nella produzione di ortaggi: l'ambiente geopedologico è caratterizzato da terreni profondi, di medio impasto, ricchi di sostanza organica, in cui la componente argillosa è costituita da argille espandibili di tipo montmorillonitico che conferiscono al suolo ottime caratteristiche strutturali. Inoltre le risorse idriche della zona sono relativamente abbondanti e derivano direttamente dal fiume Clitunno o sono rese disponibili da un sistema di canali artificiali realizzati allo scopo di regimare il complesso bacino idrografico che caratterizza la Valle Umbra.

Al fiume Clitunno questa zona deve i suoi caratteri peculiari. L'acqua del fiume, insinuandosi nei numerosi fossi camperecci, contribuisce ad arricchire di humus il terreno. L'assetto del paesaggio agrario di questa valle è caratterizzato dalla presenza di campi baulati stretti ed allungati (le *"canapine"*) nelle maglie di una rete di fossi lungo i quali spesso sopravvivono siepi campestri, importanti per l'assetto idrogeologico e per la conservazione della biodiversità naturale. Le Canapine sono da tempo immemorabile gli orti di Trevi. Oltre al sedano nero, si coltivano spinaci, radicchio, cavoli, broccoli, cardi, insalate, pomodori, peperoni, melanzane, fagiolini, carote, e altre specie a ciclo primaverile-estivo.

#### **Descrizione morfologica**

Da Castellini G., 2005. *Caratterizzazione genetica di una varietà locale di sedano da costa Apium graveolens L. var. dulce (Miller) Pers. Tesi di dottorato di ricerca, Università degli Studi di Perugia.*

## Caratteri

Altezza della pianta: elevata (da 50 a 58 cm circa)  
Numero di foglie: medio (da 21 a 26 circa)  
Intensità del colore delle foglie: verde medio (39 unità SPAD\*)  
Lunghezza della foglia più lunga: lunga (da 53 a 67 cm)  
Distanza tra la prima e la seconda coppia di foglioline: media (6 cm circa)  
Lunghezza dell'asse della fogliolina terminale: lungo (7 cm circa)  
Lunghezza del picciolo: lungo (da 23 a 33 cm circa)  
Larghezza del picciolo: medio (2 cm circa)  
Spazio tra i lobi delle foglioline: in prevalenza chiusi  
Sporgenza delle nervature del picciolo: da media a marcata  
Sezione trasversale del picciolo: fortemente concava  
Colore del picciolo: da verde medio a verde scuro  
Varietà non auto imbiancante

\*unità SPAD: *Soil Plant Analysis Division* con range di valori compreso tra 0 e 80 nel modello (Minolta SPAD 502) utilizzato nello studio di caratterizzazione.

## Caratteristiche agronomiche

### Coltivazione tradizionale

Una testimonianza della tecnica colturale tradizionale è data dall'agronomo spoletino Francesco Francolini (1928):

“La tecnica della coltura del sedano è molto complicata e richiede cure assidue e costanti. Si preparano i semenzai nel mese di marzo, adoperando seme della varietà locale accuratamente selezionato, e spargendolo alla volata, mescolato a sabbia fina sopra letti caldi all'uopo preparati nel campo stesso in cui dovrà impiantarsi la sedanaia. Appena nate le piantine s'innaffiano continuamente, e qualche volta per stimolare la loro vegetazione s'innaffiano con soluzioni diluite di nitrato di soda. Nel frattempo che le piantine si sviluppano nei semenzai si prepara il terreno destinato a riceverle. [...] Quando le piantine del semenzaio hanno sviluppato quattro o cinque foglie, e questo avviene nella prima quindicina di Luglio, si ripiantano a dimora disponendole in filari abbinati. La distanza tra le file abbinati è di ottanta centimetri e la distanza tra coppia e coppia di file è di m 1,50. All'atto del trapianto si sparge in fondo alle fossette destinate a ricevere le piantine abbondante terriccio molto decomposto; ed il trapianto è immediatamente seguito da annaffiature che proseguono quasi giornalmente.

[...] Dopo una ventina di giorni dal trapianto si procede ad una prima sarchiatura seguita da una calzatura che permette la somministrazione di altro abbondante letame ben decomposto attorno alle piantine, fino a colmare il vuoto prodotto dalla calzatura stessa.

Una seconda letamatura segue la prima e spesso una terza si rende indispensabile.

[...] Da Settembre a Novembre le aiuole si liberano dalle erbacce invadenti con ripetute sarchiature, quindi si legano le foglie del Sedano con un sol ciuffo e si procede alla rincalzatura, addossando la terra fino alla metà dell'altezza delle piante. Successivamente si addossa nuova terra intorno alle piante in modo da non lasciar scoperto che la estremità del ciuffo delle foglie. Dopo un mese circa dalla prima rincalzatura il sedano è completamente imbiancato e pronto al consumo. I prezzi a cui si vendono questi superbi campioni della orticoltura umbra vanno dalle L. 1,20 alle L. 1,75 per pianta.”

### **Tecnica colturale praticata dagli attuali coltivatori**

Gli agricoltori che attualmente coltivano il sedano nero di Trevi praticano una tecnica colturale che ricalca quasi completamente la tecnica tradizionale. Più sotto viene riportata la tecnica colturale riportata nella bozza di disciplinare per la richiesta di una denominazione di origine dall'Unione Europea. Per quanto riguarda la produzione di seme, il disciplinare tiene conto del fatto che, come evidenziato dalla caratterizzazione morfo-fisiologica e molecolare, le popolazioni coltivate a Trevi costituiscono un insieme ben differenziato rispetto alle varietà commerciali, ma presentano una differenziazione tra loro dovuta all'attività di selezione operata dagli agricoltori e dall'ambiente. La differenziazione tra le popolazioni è acuita dal fatto che sembra non siano intercorsi scambi di seme tra agricoltori, poiché ognuno di loro è molto legato all'ideotipo selezionato. Generalmente ogni agricoltore opera una selezione fenotipica delle piante deputate alla produzione di seme (selezione delle piante definite "migliori"); queste piante (piante madri, in numero di 3-4 per agricoltore) vengono lasciate in campo e da esse viene ricavato il seme. Le piante madri vengono mantenute in isolamento spaziale (almeno 500 m) da altre varietà di sedano o da altre specie interfertili. Non sono esclusi flussi genici con il progenitore selvatico, presente nella zona. Come riportato, infatti, nelle "Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l'agricoltura"

Nell'area è presente il progenitore selvatico *Apium nodiflorum* (L.) Lag. La presenza di progenitori selvatici nell'area dove sono coltivate varietà locali di una specie, per via dei possibili fenomeni di introgressione genica, che arricchiscono la diversità genetica di una popolazione coltivata, contribuendo a mantenerne l'adattamento nel tempo, è particolarmente importante. Pertanto l'area è da segnalare come interessante per la conservazione in situ e on farm.

Il seme raccolto dalle piante madri selezionate viene fornito ad un vivaio locale che si occupa della produzione di piantine. Ogni agricoltore riceve le piantine ottenute dal proprio seme, e non risultano casi di scambio o vendita di piantine ad altri agricoltori.

**Tecnica colturale** (come riportata nella bozza di disciplinare per la richiesta di una denominazione di origine)

### **Produzione del seme**

Il sedano è una pianta a ciclo biologico biennale. Nel primo anno si svolge la fase vegetativa, mentre nel secondo, dopo aver subito un periodo di basse temperature dell'ordine dei 5-7°C (vernalizzazione), la pianta passa alla fase riproduttiva. Il sedano è una pianta monoica con fiore monoclino. Il sedano è una pianta prevalentemente allogama (70%) a impollinazione entomofila ed anemofila. È una specie autofertile e l'autoimpollinazione avviene di norma tra fiori diversi della stessa pianta (geitonogamia) in quanto la cleistogamia è poco probabile. Un singolo fiore è autofertile ma incapace di autoimpollinazione in quanto il polline si disperde prima che lo stigma sia ricettivo. I frutti sono piccoli schizocarpi subglobosi a coste ben distinte, composti di due mericarpi (diachenio).

La produzione del seme in azienda (on farm) viene praticata attraverso la selezione fenotipica scegliendo e mandando a seme gli individui migliori, con piccioli e rosetta ben sviluppati ed in buono stato fitosanitario. In autunno al termine della fase vegetativa, si procede alla selezione accurata degli individui migliori, che vengono contrassegnati, rincalzati e lasciati in pieno campo. Poiché le piante possono venire danneggiate da temperature prossime a 0°C, durante il periodo invernale queste possono essere trapiantate in posizione protetta (serra) o coperte con appropriate coperture protettive.

Si raccomanda di distanziare le “piante madri” di almeno 500 m da altre varietà di sedano da costa. Tali distanze devono essere mantenute anche rispetto alle altre varietà botaniche appartenenti al genere *Apium*: *A. graveolens* L. var. *rapaceum* (sedano rapa) e *A. graveolens* L. var. *secalinum* (sedano da taglio) e rispetto a specie affini interfertili (prezzemolo). Per limitare i rischi di “inquinamento genetico” possono essere posizionate delle reti anti intrusione a protezione delle piante madri selezionate.

Il potenziale riproduttivo della specie è enorme, tuttavia per favorire il rimescolamento genetico e limitare l’autoimpollinazione tra fiori diversi della stessa pianta è opportuno selezionare almeno 7-10 piante madri per azienda.

Il seme è pronto da raccogliere a fine estate, quando le piante diventano di colore giallo e i frutti (diacheni) assumono una colorazione marrone grigiastro. Di solito la maturazione dei frutti, e di conseguenza dei semi, non avviene contemporaneamente, ma scalarmente in relazione alla fioritura delle ombrelle, che possono essere raccolte appena presentano diacheni maturi.

Gli steli fruttiferi appena raccolti, devono essere posti ad essiccare, dopodiché si procede alla battitura delle infruttescenze per liberare i semi che saranno sottoposti a ventilazione e vagliatura per eliminare le impurità. Per una buona conservazione la semente deve presentare un’umidità inferiore al 10%.

Il seme prodotto in azienda, può essere messo a disposizione degli altri produttori o dei vivai ricadenti nell’areale di produzione, i quali provvedono alla produzione delle piantine. Le piantine prodotte presso i vivai devono essere restituite o messe a disposizione delle aziende ricadenti nell’areale di produzione.

### **Semina**

Considerando le dimensioni ridotte del seme e le esigenze termiche, di luce e substrato necessarie per avere una regolare germinazione, la semina deve essere effettuata in ambiente protetto.

L’epoca ottimale per la semina va dalla fine di aprile e l’inizio di maggio.

La semina può essere condotta in semenzaio protetto “a spaglio” (1-2 g/m<sup>2</sup> di seme), oppure in contenitori alveolati.

La temperatura minima per la germinazione è 7°C, quella ottimale è circa 20°C. Nelle condizioni termiche e di luce ottimali la germinazione si realizza entro 8-12 giorni.

### **Trapianto**

Per essere trapiantate le piantine devono aver raggiunto un’altezza di 15-20 cm e possedere 4-6 foglie vere. Il trapianto viene generalmente condotto tra la seconda metà del mese di giugno e la prima metà del mese di luglio.

Il trapianto può essere condotto a file singole o a file binate con densità ottimale compresa tra 4,5-6 piante/m<sup>2</sup>. Nel caso di trapianto a file singole il sesto d’impianto ottimale è di 0,7-0,4 m tra le file e 0,25-0,4 m sulla fila. Per il trapianto a file binate, le bine hanno un interasse variabile da 0,7-1 m, la distanza tra le file della bina di 0,3-0,50 m e quella tra le piante sulla fila è di 0,3-0,4 m. Subito dopo il trapianto devono essere praticate leggere irrigazioni a pioggia per facilitare l’attecchimento delle piantine.

### **Avvicendamento**

Non è consentito il ristoppio. Si deve rispettare un intervallo minimo di 2 anni tra due cicli successivi. È inoltre vietata la successione ad altre piante appartenenti alla famiglia delle Umbellifere.

### **Preparazione del terreno**

La tecnica utilizzata per la preparazione del terreno al trapianto deve essere individuata a seconda della precessione colturale, della tessitura dei terreni e della necessità o meno di interrare concimi organici.

Generalmente si procede alla conduzione di una lavorazione principale (aratura o lavorazione a due strati), seguita da una successiva serie di estirpature, al fine di ridurre la zollosità superficiale e rendere il terreno idoneo al trapianto.

Considerando che i terreni in cui viene coltivato il Sedano Nero di Trevi presentano una giacitura pianeggiante, è obbligo non eccedere, con le lavorazioni, la profondità di 30 cm.

### **Concimazione**

La concimazione deve essere condotta nel rispetto delle prescrizioni definite dal Disciplinare di Produzione Integrata del sedano approvato dalla Regione Umbria.

In riferimento ai macroelementi:

- Azoto: dose annua massima ammessa: 200 kg/ha di N

L'azoto va distribuito esclusivamente in modalità frazionata in 3 volte: 1/3 all'impianto, 1/3 dopo circa 1 mese e 1/3 dopo un altro mese. Non si devono effettuare concimazioni tardive, per evitare accumuli di nitrati nelle parti eduli della pianta.

Nel caso di apporto di ammendanti organici la dose massima ammessa è pari a 500 qli/ha nell'anno in corso. Per il calcolo delle unità di azoto apportate, si rimanda al Disciplinare di produzione integrata del sedano approvato dalla Regione Umbria. Le unità di azoto apportate con la concimazione organica andranno detratte dalla dose massima ammessa, in modo da determinare eventuali integrazioni.

- Fosforo: dose annua massima ammessa: 150 kg/ha di P2O5

L'apporto dei concimi a base di fosforo deve essere eseguito unicamente in pre-trapianto.

La dose di fosforo deve essere determinata in base ai risultati delle analisi del terreno nel rispetto delle indicazioni fornite dal Disciplinare di produzione integrata del sedano approvato dalla Regione Umbria.

- Potassio: dose annua massima ammessa: 300 kg/ha di K2O

L'apporto dei concimi a base di potassio deve essere eseguito in pre-trapianto. Nel caso di fertirrigazione è consentito apportare la concimazione potassica in copertura.

La dose di potassio deve essere determinata in base ai risultati delle analisi del terreno nel rispetto delle indicazioni fornite dal Disciplinare di Produzione Integrata del sedano approvato dalla Regione Umbria.

### **Irrigazione**

L'apporto idrico può essere realizzato mediante irrigazione per aspersione (a pioggia) o mediante sistemi di microirrigazione (micropioggia o a goccia). In questo senso è fortemente consigliato l'uso di sistemi di irrigazione localizzata.

### **Controllo delle infestanti**

Il controllo delle erbe infestanti deve essere particolarmente curato nei primi 40-50 giorni dal trapianto in quanto il sedano, in questa fase, presenta un accrescimento lento e pertanto è poco competitivo nei confronti delle erbe infestanti. La lotta alle malerbe è effettuata con tecniche ecocompatibili quali: mezzi fisici (solarizzazione) o mezzi meccanici e manuali (sarchiatura o scerbatura).

È tuttavia consentito l'impiego di diserbanti registrati per la coltura (antigerminelli) sia in fase di pre-trapianto che in fase di post-trapianto. Riguardo ai principi attivi utilizzabili ed alle relative

prescrizioni si fa riferimento alle indicazioni fornite dal Disciplinare di Produzione Integrata del sedano approvato dalla Regione Umbria.

### **Difesa fitosanitaria**

La difesa dai parassiti deve essere effettuata secondo le tecniche di lotta integrata, attraverso interventi di tipo agronomico ma anche chimico. Dal punto di vista agronomico fondamentale risulta l'adozione di adeguate successioni colturali (vedi paragrafo "avvicendamento"), utilizzare seme sano ed eliminare l'eventuale vegetazione infetta. Riguardo agli interventi di tipo chimico per i principi attivi utilizzabili e le relative prescrizioni si fa riferimento alle indicazioni fornite dal Disciplinare di Produzione Integrata del sedano approvato dalla Regione Umbria.

### **Imbianchimento**

L'imbianchimento, praticato prima della raccolta, è l'ultima fase della coltivazione del "Sedano Nero di Trevi", e consiste nel privare le coste della radiazione luminosa diretta allo scopo di determinare la perdita di clorofilla (eziolamento). Tale pratica agronomica tradizionale determina la produzione di coste di colore chiaro, croccanti, con ridotti filamenti (fasci meccanici sottoepidermici) e di consistenza tenera. Inoltre, per effetto di questo trattamento, le coste centrali raggiungono una notevole lunghezza.

L'imbianchimento praticato prima della raccolta può essere condotto con differenti tecniche e materiali:

- Legatura-rincazzatura: mediante asportazione della terra presente nell'interfila che viene utilizzata per la copertura delle coste;
- Copertura-legatura: può essere realizzata con differenti materiali tra cui carta e film in polietilene o materiale biodegradabile di colore nero. Nel caso dell'impiego di film può essere realizzata la copertura "per singola pianta" o "per singola fila"

Per la legatura possono essere utilizzate fibre naturali (es: steli essiccati di giunco) o sintetiche. Per realizzare l'imbianchimento sono generalmente sufficienti 15-20 giorni prima della raccolta.

### **Raccolta**

La raccolta del "Sedano Nero di Trevi", va effettuata a mano, recidendo la pianta al di sotto del colletto. Le piante devono essere liberate della legatura e dalla copertura (se presente) ed adagiate nel contenitore, evitando che durante tale operazione si verificano sfregamenti con conseguente rottura dei tessuti e fuoriuscita di succhi cellulari. Inoltre, l'esposizione al sole del prodotto dopo la raccolta va ridotta al minimo.

Le piante (cespi) dopo la raccolta devono essere sottoposte a vari interventi di "pulitura":

- Rifinitura del taglio alla base del cespo;
- Eventuale eliminazione dei germogli ascellari i cui piccioli non sono adatti per essere commercializzati;
- Eliminazione delle foglie più esterne del cespo;
- Eliminazione delle foglie lesionate;
- Eventuale cimatura.

### **Lavorazione**

Il Sedano Nero di Trevi può essere sottoposto a processi di lavorazione, intendendo con questo termine l'attività svolta all'interno o all'esterno dell'azienda produttrice al fine di derivare dalla materia prima altri prodotti che la contengano in altra forma, anche abbinata ad altri prodotti. La condizione per riconoscere il prodotto finito come Sedano Nero di Trevi è che non ne vengano alterate le caratteristiche organolettiche e che non sia interrotta la continuità fra prodotto



originario e prodotto finito. La provenienza del prodotto dal territorio del Comune di Trevi deve potersi dimostrare anche nel caso in cui questo venga sottoposto a lavorazione.

### **Caratteristiche tecnologiche e organolettiche**

*Da Castellini G., 2003. Apriti Sedano! Umbria Agricoltura:*

Le principali caratteristiche morfologiche e organolettiche sono: la lunghezza della costa a sezione notevolmente concava; l'altezza della pianta e il numero elevato di foglie; la rusticità e maggior resa produttiva; la maggior resistenza agli stress biotici ed abiotici; la consistenza tenera delle coste nonché il sapore caratteristico e il profumo molto intenso, facilmente riconoscibile e distinguibile (tali pregi sono correlati all'intenerimento dei "fili", fasci vascolari e tessuti meccanici, indotto dalle pratiche della doppia legatura e successiva incartatura che hanno appunto la funzione di imbiancare, addolcire ed intenerire i piccioli o "coste", particolarmente apprezzati soprattutto per il consumo fresco).

Dal confronto tra il sedano nero di Trevi e le varietà commerciali coltivate nella zona, eseguito in prossimità della maturazione, emergono, per questa varietà locale, tratti morfologici distintivi particolarmente marcati quali: l'elevata altezza della pianta; l'elevata lunghezza del picciolo; il profilo fortemente concavo della sezione del picciolo. Tra queste la più evidente è l'ultima ma solo le prime due sono considerate dalla "Upov" (*Union Internationale pour la Protection des Obtentions Végétales*, Unione per la Protezione delle Novità Vegetali) direttrici obbligatorie ai fini della descrizione delle varietà.

### **Utilizzazione gastronomica**

(Adattato da: Menghini A. 2008, "Aromi e sapori del sedano nero di Trevi")

Il gusto del sedano nero di Trevi è forte, marcato, pur senza denotare asprezza e aggressività papillare. Il profumo è molto piacevole e ha note lievemente piccanti. Inoltre, per quanto riguarda la consistenza, le coste sono cedevoli e tenere all'interno pur mantenendo una giusta croccantezza. Si presentano candide e lunghe e i fastidiosi filamenti, dovuti alla lignificazione dei fasci conduttori che passano attraverso il picciolo, sono quasi del tutto assenti.

Viene consumato sia cotto, secondo le ricette tradizionali trevane, che crudo, condito soltanto con un filo d'olio extravergine. In particolare, il sedano nero di Trevi è ricco di caroteni e di vitamina B1.

La caratterizzazione della composizione quali-quantitativa a confronto con altre varietà di sedano evidenzia nel nero di Trevi una maggiore presenza di proteine, flavonoidi (hyperoside, acido caffeico, rutina, luteolina) e un minore contenuto di fibre. Per quanto riguarda la composizione in oli essenziali, si distingue per la forte presenza di alcuni di essi (in particolare limonene e mircene), che contiene in quantità maggiore rispetto alle varietà commerciali.

### **Progetti specifici**

**2003** – "Valorizzazione delle risorse genetiche autoctone della regione Umbria" (PSR Umbria 2000-2006):

- Caratterizzazione morfo-fisiologia e molecolare
- Risanamento fitosanitario in vitro

**2010** - Introduzione di innovazione nella filiera del sedano nero di Trevi (Progetto Misura 1.2.4 PSR Umbria 2007-2013):

- Realizzazione di un disciplinare di produzione per la certificazione del prodotto
- Introduzione di tecniche colturali che consentano di ottenere una maggiore

sostenibilità economica ed ambientale

- Realizzazione di processi innovativi di confezionamento del sedano fresco volti ad incrementare la *shelf life* del prodotto
- Sviluppare e caratterizzare i prodotti derivati dalla lavorazione del sedano fresco
- Individuare nuove strategie di sviluppo commerciale integrate con il turismo enogastronomico locale

### Bibliografia di riferimento

Castellini G., Apriti Sedano! Umbria Agricoltura, Dicembre 2003.

Castellini G., 2005. Caratterizzazione genetica di una varietà locale di sedano da costa *Apium graveolens* L. var. *dulce* (Miller) Pers. Tesi di dottorato di ricerca, Università degli Studi di Perugia.

Castellini G., Filippucci G., Menghini A., Paggi A., Rapastella D., Ravagli T., Spellani F. (a cura di), 2008. *“Il sedano nero di Trevi: un prodotto umbro di eccellenza”*. Ed. Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano e Comune di Trevi.

Desantis F., Coranelli S., Citarei F. e Concezzi L., *“Risanamento fitosanitario di sedano nero di Trevi”*. In: Falcinelli et al., 2003. *“La valorizzazione delle risorse genetiche agrarie della regione Umbria”*. Ali&no Editrice.

Negri V., Castellini G., Tiranti B., Torricelli R., Tosti N., Falcinelli M., 2007. *Landraces are structured populations and should be maintained on farm*. Proc. of the 18th Eucarpia Genetic Resources Section Meeting, May 23-26, 2007, Piestany (SK).

*Sedano nero di Trevi*, in: MiPAAF, 2011. *“Linee guida per la conservazione e la caratterizzazione della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse per l’agricoltura”*, cap. 6.2.1 b) *Sedano nero di Trevi*. Disponibile all’indirizzo <http://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9580>

Torricelli R., Tiranti B., Spataro G., Castellini G., Albertini E., Falcinelli M., Negri V., 2013. *Differentiation and structure of an Italian landrace of celery (Apium graveolens L.): inferences for on-farm conservation*. Genetic Resources and Crop Evolution, 60 (3): pp.995-1006.

### Agricoltori che conservano la varietà *in situ*