FRUTTI PREZIOSI

Da non dimenticare

“Tutti noi, collettivamente, abbiamo l’obbligo morale di trasmettere queste risorse alle generazioni future perché, una volta perse, saranno perdute per sempre”

Commissione sulle Risorse Genetiche per l’Alimentazione e l’Agricoltura - FAO

QUALI SONO I FRUTTI CHE CHIAMIAMO "ANTICHI"?

Quando si parla di "vecchie varietà" di piante da frutto è sufficiente andare indietro di due generazioni per poter parlare di antichità; vi sorprenderà ma è così. I frutti antichi sono quelli che, nell'arco di questi ultimi 40-50 anni, hanno conosciuto un lento e silenzioso abbandono per l'affermazione della frutticoltura moderna, ovvero di quella cosiddetta industriale.

I frutti antichi sono espressione di un valore che può racchiudersi nel concetto di biodiversità, l'agrobiodiversità nel caso in esame, intesa come il risultato del processo evolutivo che ha generato, attraverso la selezione attuata dai contadini, una molteplicità di vegetali domesticati che hanno dato i natali alla diversità frutticola tradizionale. Le conoscenze disponibili in Italia sul tema dei frutti antichi sono disperse in una moltitudine di esperienze che vedono coinvolti raccoglitori

occasionali, appassionati, amatori che si moltiplicano giorno dopo giorno e gli addetti alla ricerca scientifica.

Il tema è vasto e complesso, dal momento che non si ha un'idea precisa del numero delle tante varietà che ne fanno parte, ma grazie a questa miriade di attenzioni si sta rinnovando un crescente interesse per questa tematica ed il mondo della ricerca guarda a questi frutti con particolare attenzione anche al fine di un loro effettivo riutilizzo nell'agricoltura sostenibile.

In Italia il patrimonio varietale di interesse agrario è decisamente ricco, grazie all'eterogeneità geologica ed agroambientale; ciò nonostante sono molte le cultivar andate perdute a causa principalmente dell'agricoltura intensiva. D'altra parte l'Italia è l'unico Paese Europeo ad avere un Piano Nazionale per la Biodiversità di interesse Agricolo (PNBA, 2008), inoltre alcune Regioni si sono dotate di apposite leggi per la tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario (la legge umbra è la L.R, 25/2001).

Gli agricoltori sono ancora oggi i custodi di questo straordinario patrimonio genetico, frutto di selezioni millenarie. Nella loro memoria si conservano conoscenze che sono preziose per tutti noi. Se da una parte è chiaro che occorre salvare questi tesori, dall'altra si ha a che fare con i paradossi del mercato che spesso lavora nella direzione opposta.

Obiettivo di questa pubblicazione è dare un contributo conoscitivo sui frutti autoctoni della Regione Umbria (attualmente presenti nelle collezioni *in vivo* presso la Fondazione Agraria di Casalina (PG) e presso 3A-PTA a Pantalla di Todi) per riscoprire quegli ecotipi storicamente presenti sul territorio, quindi ben adattabili alle diverse condizioni pedoclimatiche, rustici e presumibilmente più resistenti alle avversità parassitarie maggiormente diffuse nel comprensorio di appartenenza. Con l'intento di far conoscere a tutti questo patrimonio 3A-PTA organizza periodicamente incontri e mostre che vedono come protagonisti questi antichi prodotti di campagna, frutti che rischiano di scomparire per sempre a causa delle difficoltà di coltivazione e dei bassi ricavi economici che si hanno nel corso della loro commercializzazione sul mercato.

... spesso la diversità è solo nascosta.

Non è del tutto scomparsa come a volte piace dire a chi piace l'apocalisse; solo non si vede più; è uscita dallo sguardo della gente, dall'orizzonte della conoscenza.

Qualche volta è lì, poco distante. Vive dietro un muretto, ai margini di un bosco, nella terra dimenticata, protetta dal segreto dell'abbandono. Ma, perché non la conosciamo, non la riconosciamo

Massimo Angelini

Questo opuscolo parla di

FRUTTI ANTICHI

spesso sinonimo di

FRUTTI DIMENTICATI

Vuole essere **un'occasione per** stimolare la curiosità di chi questi frutti non li ha mai conosciuti prima **d'ora.**

Oltre ad avere un valore culturale e simbolico, essi sono TESTIMONI viventi della biodiversità che caratterizza le piante da frutto della Regione Umbria.

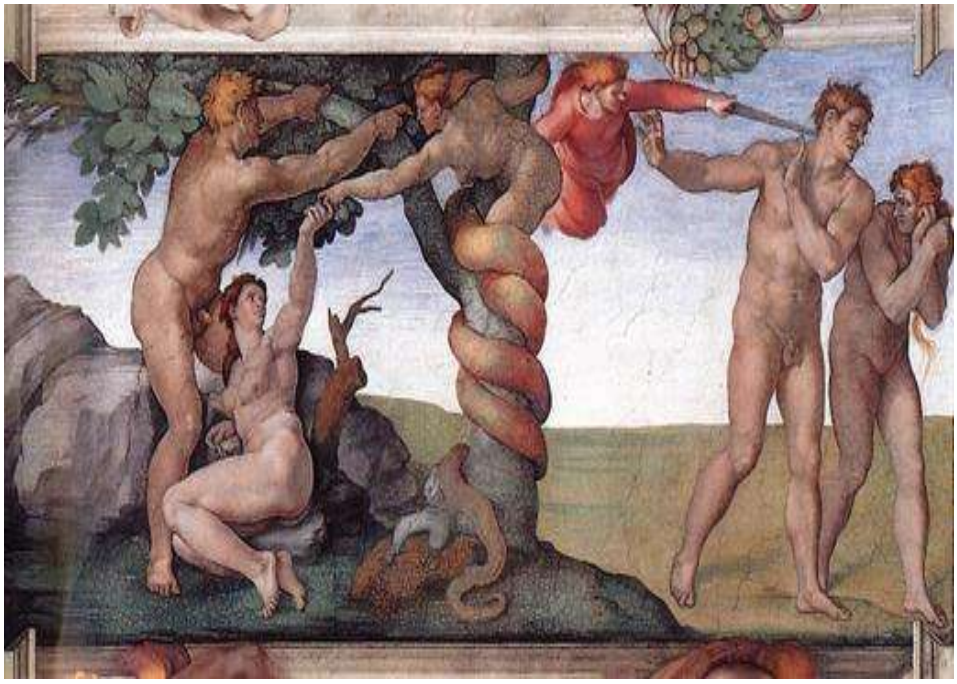
Immergendoci in un percorso di RECUPERO DELLA MEMORIA e delle TRADIZIONI riscopriremo come il **"nuovo" sia già stato** scritto nelle radici del passato

Un invito a RIEDUCARE gli occhi e i palati alla **COMPLESSITA' DEL** GUSTO e delle forme differenti, concedendo a colui che mangia il tempo della lentezza per apprezzare un patrimonio spesso ignorato.

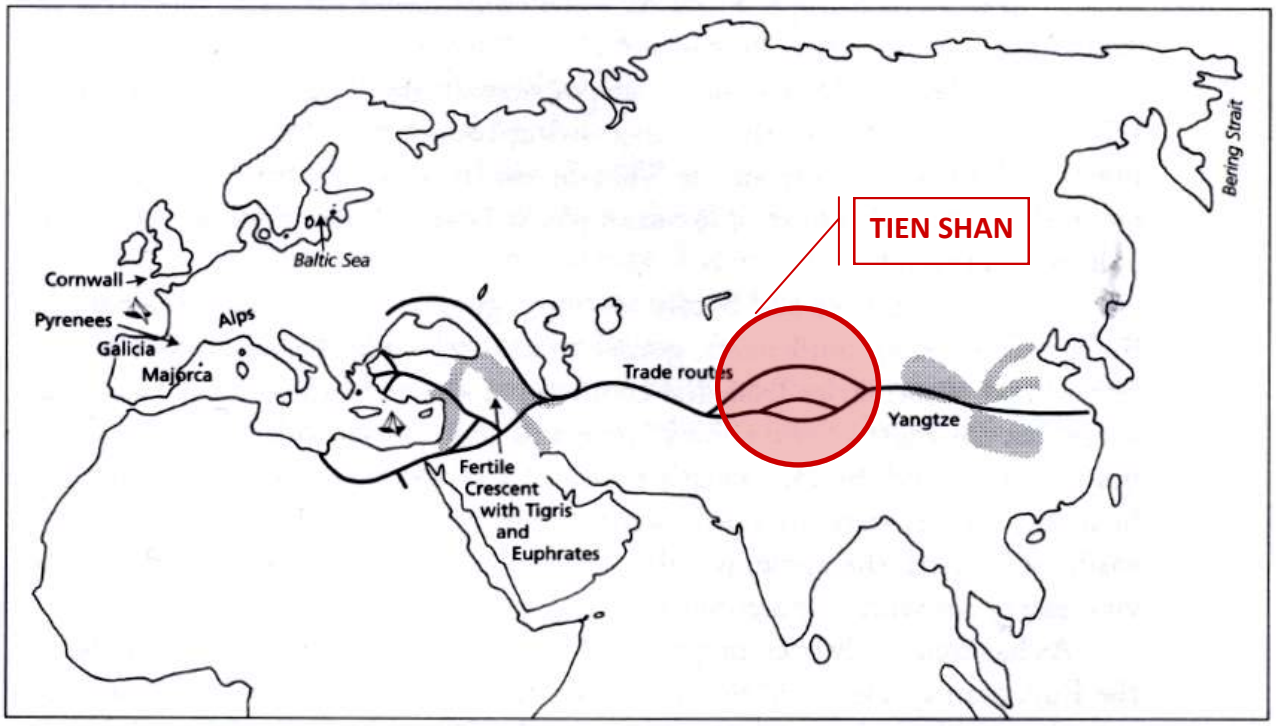
LA MELA: UN FRUTTO RICCO DI … STORIA

Tra i frutti, la mela, non solo è quello più conosciuto, più apprezzato e più consumato, ma sicuramente è anche quello più ricco di storia.

Il melo, e ancor di più il suo frutto, da secoli è al centro del nostro immaginario collettivo, divenendo oggetto di **miti, leggende e tradizioni popolari**. Il motivo di tanta attenzione forse è da ricercarsi nel fatto che la mela è un frutto dalle molteplici virtù. E' un frutto dolce e succoso, possiede un elevato contenuto di vitamine, sali minerali, zuccheri semplici altamente digeribili e sostanze antiossidanti. Poiché è facile da trasportare può essere consumato sia fresco che essiccato. Molte varietà hanno il pregio di conservarsi per molti mesi naturalmente.



La coltivazione del melo si perde nella notte dei tempi: il **centro di origine** è in Asia Centrale, in un'area compresa tra la Cina nord occidentale, il Kazakstan ed il Kirghizistan, nelle foreste di frutti del Tien Shan o Montagne del Paradiso. Qui, accanto a numerose specie di piante da frutto, si trovano i conspecifici selvatici del melo. La successiva diffusione del melo al di fuori dell'areale di origine, dopo una fase iniziale operata da alcuni mammiferi, segue il percorso delle rotte carovaniere della Via della Seta, che univano i due centri neolitici di origine dell'agricoltura, la Mezzaluna Fertile in Medioriente e la Valle dello Yangtze in Cina. È probabile che le mele divennero moneta di scambio tra le popolazioni nomadi e le prime comunità di agricoltori.



Fu solo in seguito alla nascita della **tecnica dell'innesto** (Mesopotamia, II millennio a.C.) che si ebbe un'efficiente domesticazione di questa pianta, potendo finalmente propagare gli individui di maggior valore. Da allora, l'affinarsi delle tecniche agricole di incrocio e selezione diedero luogo al fiorire di centinaia di diverse varietà di melo, diffusesi poi nel resto del bacino del Mediterraneo grazie a Fenici, Greci e Romani, e poi nel resto del mondo seguendo la scia dei viaggi di esplorazione.

Tutto questo, unito alla elevata variabilità genetica della specie, si è tradotto in un patrimonio che oggi annovera circa 20.000 diverse varietà di mele. Ciascuna con una sua peculiare caratteristica di forma, colore, sapore, proprietà nutritive, resistenza a patogeni e stress ambientali, scalarità di maturazione e capacità di conservarsi nel tempo.

Esposizione pomologica allestita in occasione della mostra presso l'Istituto Agrario "Ciuffelli" di Todi

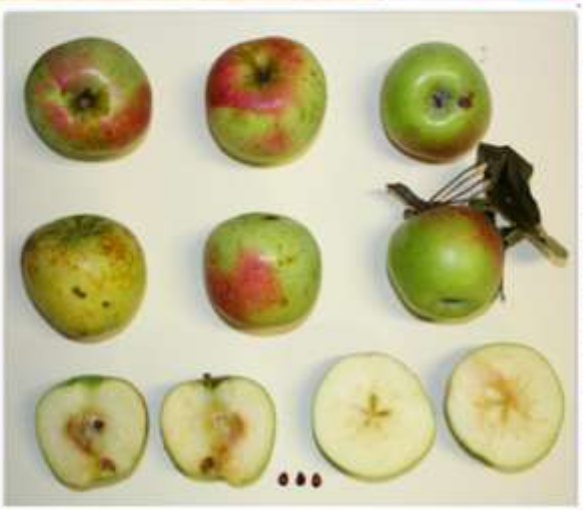
(novembre 2012)

MELA A SONAGLI

FRUTTO abbastanza grande, di forma sferica.
BUCCIA verde giallastra di colore rosso porpora dalla parte del sole.
POLPA bianca, croccante e succosa.
I frutti vengono raccolti a metà settembre e si conservano per diversi mesi.
Caratteristica: il nome della varietà deriva dal suono di sonaglio che si avverte se si agita il frutto maturo, dovuto ai semi che si staccano dalle logge che li ospitano.

MELA COCCIANESE

FRUTTO piccolino, di forma oblunga, asimmetrica.
BUCCIA liscia, verde giallastra ma quasi interamente colorata di rosso intenso.
POLPA bianca, piuttosto compatta, asprigna e molto aromatica.
I frutti vengono raccolti a fine ottobre e si conservano bene a lungo in fruttaio.
Caratteristica: prende nome dal paese di Cocciano (Guardea,TR) dove un tempo questa varietà era molto diffusa e coltivata.



MELA CONVENTINA

FRUTTO di medie dimensioni e forma tondeggiante.
BUCCIA liscia di colore verde giallastro, lievemente rosata dalla parte del sole.
POLPA bianca, molto succosa.
I frutti vengono raccolti a fine ottobre e terminano lentamente la maturazione nei mesi successivi.
Caratteristica: varietà molto conosciuta nella zona di Gubbio, deve il nome all'ambiente monastico che originariamente ne promosse la coltivazione e la diffusione.

MELA LIMONCELLA

FRUTTO medio-piccolo, di forma allungata.
BUCCIA gialla che diventa aranciata nel lato esposto al sole.
POLPA bianca, molto profumata, dal sapore acidulo e consistenza croccante.
I frutti vengono raccolti in ottobre e si conservano molto bene per diversi mesi.
Caratteristica: deve il nome al gusto acidulo della polpa e alla forma allungata del frutto.

MELA OLEOSA

FRUTTO tondeggiante di medie dimensioni.
BUCCIA liscia verde giallastra che diventa rosso rosato nella parte esposta al sole.
POLPA bianca e succosa.
I frutti maturano a partire dalla metà di settembre ma, se conservati in buone condizioni, si mantengono fino alla primavera successiva.
Caratteristica: sono ben visibili aree vitrescenti simili a macchie d'olio che si manifestano nella buccia, ma anche nella polpa, senza alterarne sapore e consistenza.

MELA PANAIA

FRUTTO molto schiacciato.
BUCCIA lucida, verde giallastra ma con aree rosso brillante molto estese.
POLPA piuttosto dura, color crema, leggermente acidula e succosa.
I frutti vengono raccolti ad ottobre e si conservano molto bene fino alla primavera successiva.
Caratteristica: nome che richiama la cesta del pane, sia per le dimensioni che per la corposità del frutto, da cui il riferimento al suo grande potere sfamante.

MELA ROSONA

FRUTTO tondeggiante ma spiccatamente schiacciato ai poli.
BUCCIA spessa di colore giallo-verde, con macchia rosso carico, che ricopre gran parte del frutto.
POLPA bianca, croccante, succosa e molto profumata.
I frutti, se raccolti ad ottobre nel periodo di luna calante, si conservano bene per diversi mesi.
Caratteristica: conosciuta anche come "pianella" o "pianuccia", oltre che per il consumo fresco è particolarmente adatta alla cottura.

MELA ROSSA

FRUTTO piccolo, tondeggiante e lievemente schiacciato.
BUCCIA liscia, interamente ricoperta di colore rosso porpora.
POLPA mediamente succosa, di consistenza piuttosto dura, anch'essa striata di rosso.
La maturazione dei frutti avviene a metà ottobre; se raccolti si conservano diversi mesi, altrimenti rimangono integri sulla pianta fino ad inverno inoltrato.
Caratteristica: la polpa presenta caratteristiche striature rosso vinoso.

MELA SAN GIOVANNI

FRUTTO tondeggiante di medie dimensioni.
BUCCIA liscia, lucida, verde giallastra con sfumature soffuse rosso rosate.
POLPA bianca, leggermente acidula, di media durezza e succosità. Sapore gradevole.
E' una mela precoce, da consumo fresco, non si conserva a lungo.
Caratteristica: viene raccolta tradizionalmente in estate, intorno alla festività di San Giovanni Battista (24 giugno).

MELA RUZZA

FRUTTO piccolino e tondeggiante.
BUCCIA ruvida al tatto; è quasi interamente ricoperta di "ruggine" tranne che per alcuni tratti dove si può intravedere il sottostante colore verde giallastro.
POLPA bianca, di consistenza dura e mediamente succosa.
Arriva a maturazione verso la fine di ottobre ma si conserva in buone condizioni fino alla primavera successiva.
Caratteristica: la buccia sembra ricoperta di "ruggine".

MELA SPOLETINA

FRUTTO sferico, di medie dimensioni.
BUCCIA liscia, di colore verde con strisce rosso rosato che si estendono per quasi la totalità del frutto.
POLPA bianca, croccante e mediamente succosa.
I frutti vengono raccolti a metà ottobre e si conservano a lungo, mantenendo inalterate le loro caratteristiche per diversi mesi.
Caratteristica: il nome della varietà trae spunto dal luogo dove originariamente è stata trovata la pianta madre.

MELA STRATARINA

FRUTTO medio piccolo, tondeggiante e lievemente schiacciato ai poli.
BUCCIA liscia di colore verde giallastro.
POLPA bianca, mediamente succosa.
Appartiene al gruppo delle mele estive. Raccolta in agosto è una mela da consumo immediato poiché non si conserva a lungo.
Caratteristica: il nome *stratarina* è dovuto alla sua attitudine a cadere a terra una volta completata la maturazione, così da formare uno *strato* ai piedi della pianta.

MELA MUSO DI BUE

FRUTTO allungato, di media grandezza.
BUCCIA spessa, liscia, di colore giallo verde con striature rosso vivo soprattutto nel lato esposto al sole.
POLPA bianca, acidula, croccante ed aromatica; non molto succosa ma di buona qualità.
Tradizionalmente viene raccolta in ottobre e si conserva nella paglia o sopra la carta fino alla primavera successiva; da consumo fresco o da cottura.
Caratteristica: deve il nome alla particolare forma che vagamente ricorda il "muso del bue".

MELA DEL CASTAGNO

FRUTTO tondeggiante, di medie dimensioni.
BUCCIA lucida, liscia di colore verde; a maturazione diventa gialla con sfumature porpora dalla parte del sole.
POLPA bianca, acidula, molto aromatica e croccante.
Tradizionalmente raccolta in ottobre in luna calante, raggiunge la piena maturazione nei mesi successivi.
Caratteristica: varietà probabilmente spontanea, trovata originariamente all'interno di un tronco di castagno e poi riprodotta dagli agricoltori che ne apprezzarono le caratteristiche organolettiche.

MELA ROSA D'AMELIA

FRUTTO grande, leggermente appiattito.
BUCCIA liscia, di colore verde sfumato di rosso.
POLPA bianca, soda e succosa. Di sapore gradevole, dolce acidulo.
Si raccoglie a metà ottobre e raggiunge la completa maturazione nei mesi successivi.
Caratteristica: appartiene alla Famiglia delle Mele Rosa, di cui ne esistono diverse tipologie, come se ogni area regionale donasse una sua caratteristica peculiare.

MELA ROSA IN PIETRA

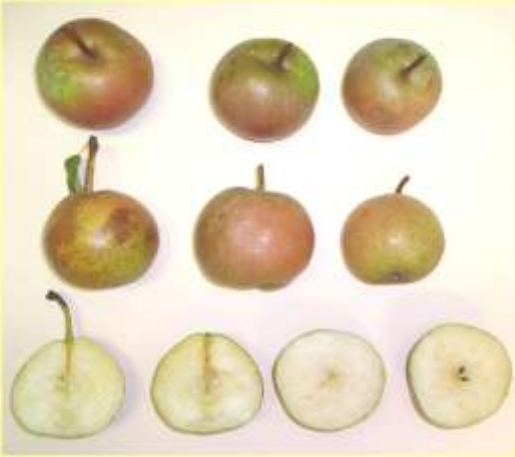
FRUTTO di medie dimensioni e forma tondeggiante.
BUCCIA molto spessa, di colore verde con macchie rosse e numerose lenticelle bianche molto evidenti.
POLPA bianca, soda, tessitura molto fine, sapore acidulo ed aromatico.
Dopo San Martino inizia la raccolta dei frutti e si possono consumare da gennaio freschi. Ottimi anche da cottura.
Caratteristica: varietà molto rustica, adatta alla coltivazione di montagna ed alta collina, resistente ai più comuni parassiti.

PERA DI MONTELEONE

FRUTTO di media grandezza e forma conica.
BUCCIA gialla, lievemente ruvida, con esteso sovra colore rosso arancio.
POLPA bianca, compatta, non troppo granulosa, saporita e aromatica.
La raccolta dei frutti avviene in ottobre ma se ben conservati si mantengono a lungo.
Curiosità: veniva chiamata *bistecca del villano* per sottolinearne il valore nutritivo e molto spesso veniva consumata cotta.

PERA SAN PIETRO

FRUTTO piccolino e piriforme.
BUCCIA spessa, ruvida al tatto, di colore verde brillante ma che diviene interamente gialla a completa maturità.
POLPA bianca, succosa e lievemente granulosa.
I frutti maturano intorno alla metà di luglio e sono da consumo immediato.
Curiosità: deve il nome al periodo di maturazione, in prossimità della festa del santo.



PERA VERNIA

FRUTTO di media grandezza e forma ovoidale.
BUCCIA spessa, di colore verde giallastro con rugginosità diffuse e area arancio del sovra colore molto estesa.
POLPA bianca, dura e succosa.
I frutti raggiungono le loro massime dimensioni nel mese di agosto, ma iniziano a maturare tra la fine di novembre e il mese di dicembre.
Curiosità: ottimo sapore, specialmente se cotta.

PERA VOLPINA

FRUTTO piccolino, tondeggiante ed appiattito.
BUCCIA molto spessa e ruvida al tatto, di colore verde ma con rugginosità diffusa che copre totalmente il frutto.
POLPA bianca, poco succosa e mediamente granulosa.
I frutti vengono raccolti nel mese di novembre.
Curiosità: se viene consumata cruda è necessario farla sovra maturare aspettando che la polpa diventi marrone, altrimenti va mangiata cotta.

PESCA MARSCIANESE

FRUTTO tondeggiante, di dimensioni medio piccole.
BUCCIA giallo verdastra con sovra colore rosso intenso molto esteso.
POLPA bianco crema con striature rosse intorno al nocciolo.
Pesca tardo estiva che matura verso metà di settembre.
Pesca molto profumata e saporita, particolarmente adatta al consumo immediato.
Caratteristica: varietà originaria del territorio marscianese da cui trae il nome che la identifica.

SUSINA VERDACCHIA

FRUTTO allungato, di medie dimensioni.
BUCCIA sottile, verde giallastra con sovra colore rosso porpora nella parte esposta al sole.
POLPA di colore giallo, morbida e succosa.
La raccolta dei frutti avviene tra la fine del mese di agosto e gli inizi di settembre.
Caratteristica: frutto da consumo immediato data la facile deperibilità, o da cottura per cucinare carni grasse.

SUSINA AGOSTANA

FRUTTO ellittico, di piccole dimensioni.
BUCCIA di color violetto, è liscia e quasi completamente ricoperta di pruina.
POLPA di colore verde giallastro è abbastanza succosa.
La raccolta dei frutti si ha intorno alla fine di agosto.
Caratteristica: frutto da consumo immediato data la facile deperibilità, o da conservazione in barattoli di vetro riempiti di zucchero e poi esposti al sole per qualche settimana fino ad ottenerne uno sciroppo.

SUSINA MOLLONA

FRUTTO globoso, abbastanza grande.
BUCCIA verde ricoperta da abbondante pruina.
POLPA verde di media fermezza e succosità.
La maturazione dei frutti si ha verso fine di luglio; la raccolta è scalare ed il consumo immediato, data la facile deperibilità.
Caratteristica: il termine "mollona" si riferisce alla morbidezza e compattezza del frutto che, giunto a completa maturazione, *"sputa l'osso"* asciutto e pulito alla semplice pressione delle dita, mantenendo integra la polpa.

Come allestire un “FRUTTAIO” in casa propria… oggi come tanti anni fa.

> *“ Trovare un locale già adibito a questo scopo è quasi un lusso. Ma se riscontrerete la presenza di un locale arieggiato, non eccessivamente umido, anche poco secco ma fresco, potete riporvi le succose pere e mele invernali a colorire, i cachi e i kiwi; magari le nespole d’inverno, se ne avete.”*
>
> *Via dalla città*, Glauco Bigongiali, Edagricole 1993

Un tempo, poiché non si avevano le celle frigo, la frutta veniva conservata in luoghi freschi al riparo da forti escursioni termiche, quindi erano state selezionate varietà di mele e pere che si conservavano fino alla primavera successiva.

Grazie a questo immenso patrimonio varietale, la frutta si maturava pian piano in modo scalare, conservandosi a lungo, ed eventualmente migliorando nel sapore.

Oggi potremmo scegliere di allestire il “nostro fruttaio” in cantina, così come in soffitta, l’importante è che non sia né troppo caldo né troppo freddo, così come bisognerebbe aver cura di scegliere un luogo non troppo ventilato, magari esposto ad est o a mezzogiorno.

Qui si potrebbero collocare semplici cassette di legno per riporvi la frutta, magari ricoperte con paglia o carta.

Le PERE saranno preferibilmente poste in piedi, mentre le MELE andranno sistemate dalla parte del picciolo.

Prima di riporre la frutta nelle cassette di legno sarà buona norma assicurarsi che essa sia ben asciutta, per evitare l’insorgenza di muffe e marciumi.

IL FRUTTO È L'ORGANO CHE MEGLIO CARATTERIZZA UNA VARIETÀ

PROVIAMO A DESCRIVERNE LA FORMA MEDIANTE I DESCRITTORI UPOV E BIOVERSITY

La necessità di caratterizzare quanto ancora presente sul territorio in termini di vecchie varietà locali di fruttiferi ha portato alla necessità di individuare una serie di descrittori minimi in grado di definire i tratti morfologici più significativi di una varietà per distinguerla dalle altre della stessa specie.

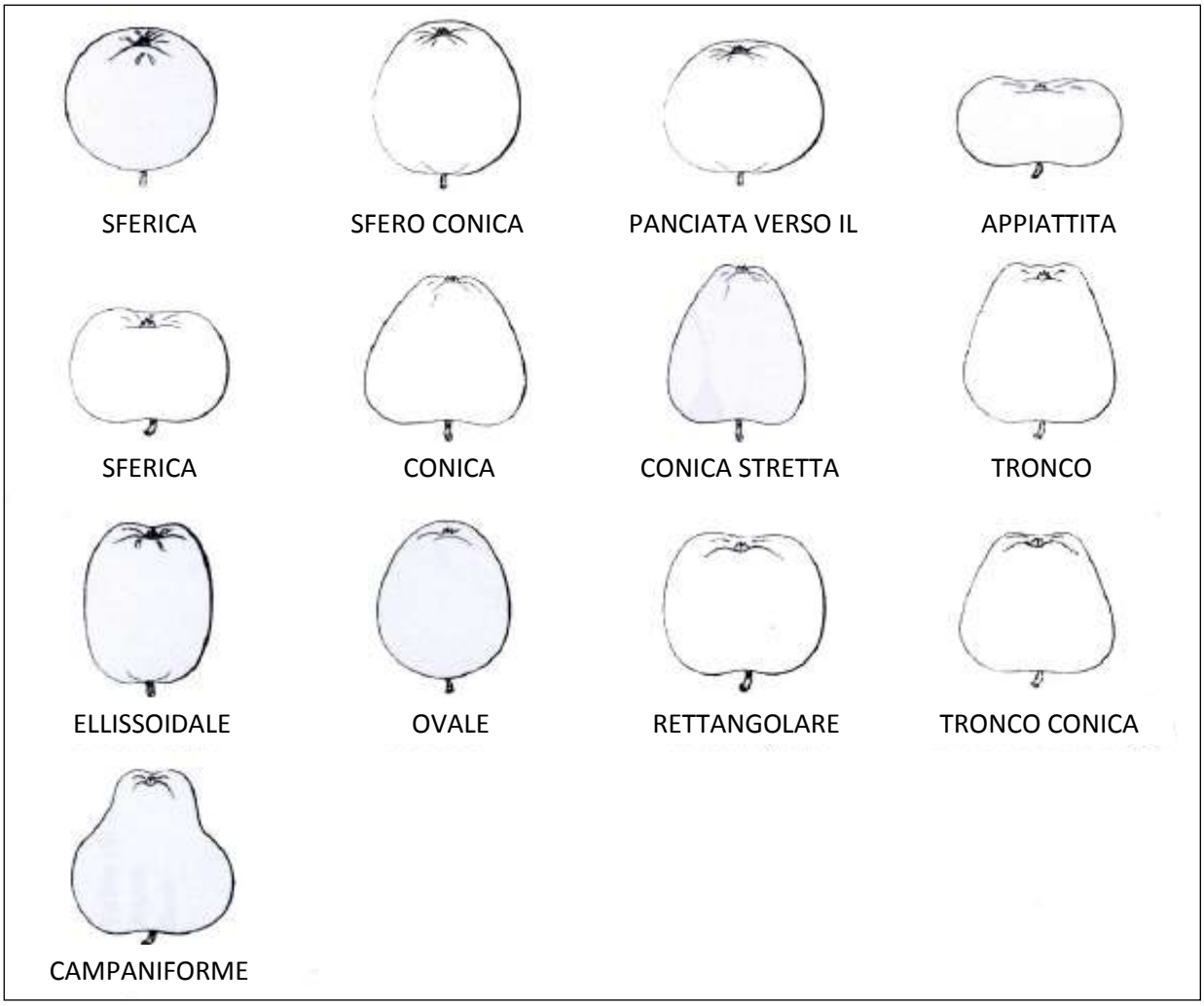
Per questo si è fatto riferimento ad organismi internazionalmente riconosciuti, come UPOV e Bioversity, per poter utilizzare un linguaggio noto e che consenta di confrontare le descrizioni dei diversi materiali reperiti nelle varie regioni italiane.

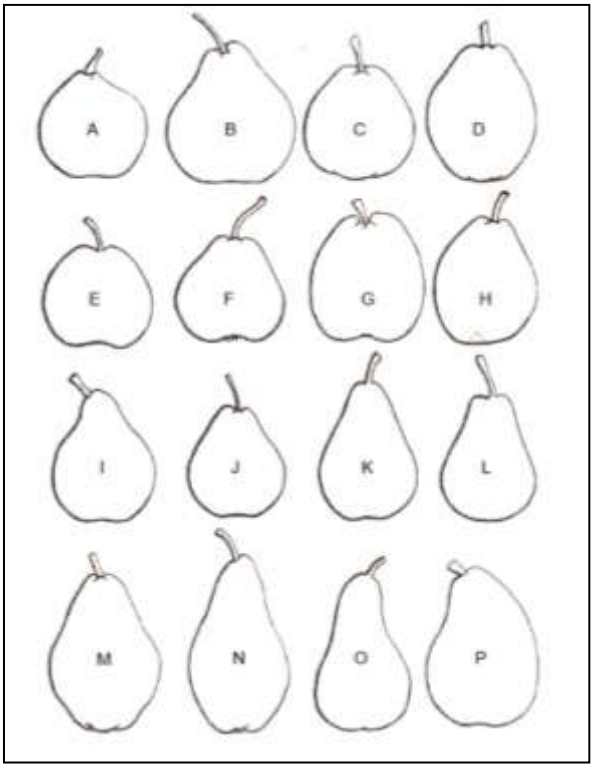
In questa pubblicazione, per rendere le informazioni fruibili anche ad un pubblico molto giovane, ci si è limitati a descrivere la forma dei frutti, le loro dimensioni (fortemente dipendenti dalle condizioni colturali), il colore della buccia e dell'eventuale sovra colore, il colore della polpa e la sua consistenza.

Si sono date informazioni riguardo il periodo di raccolta e maturazione dei frutti, per poi annotarne caratteristiche che lo identificano in modo peculiare.

FORMA DEI FRUTTI

MELO

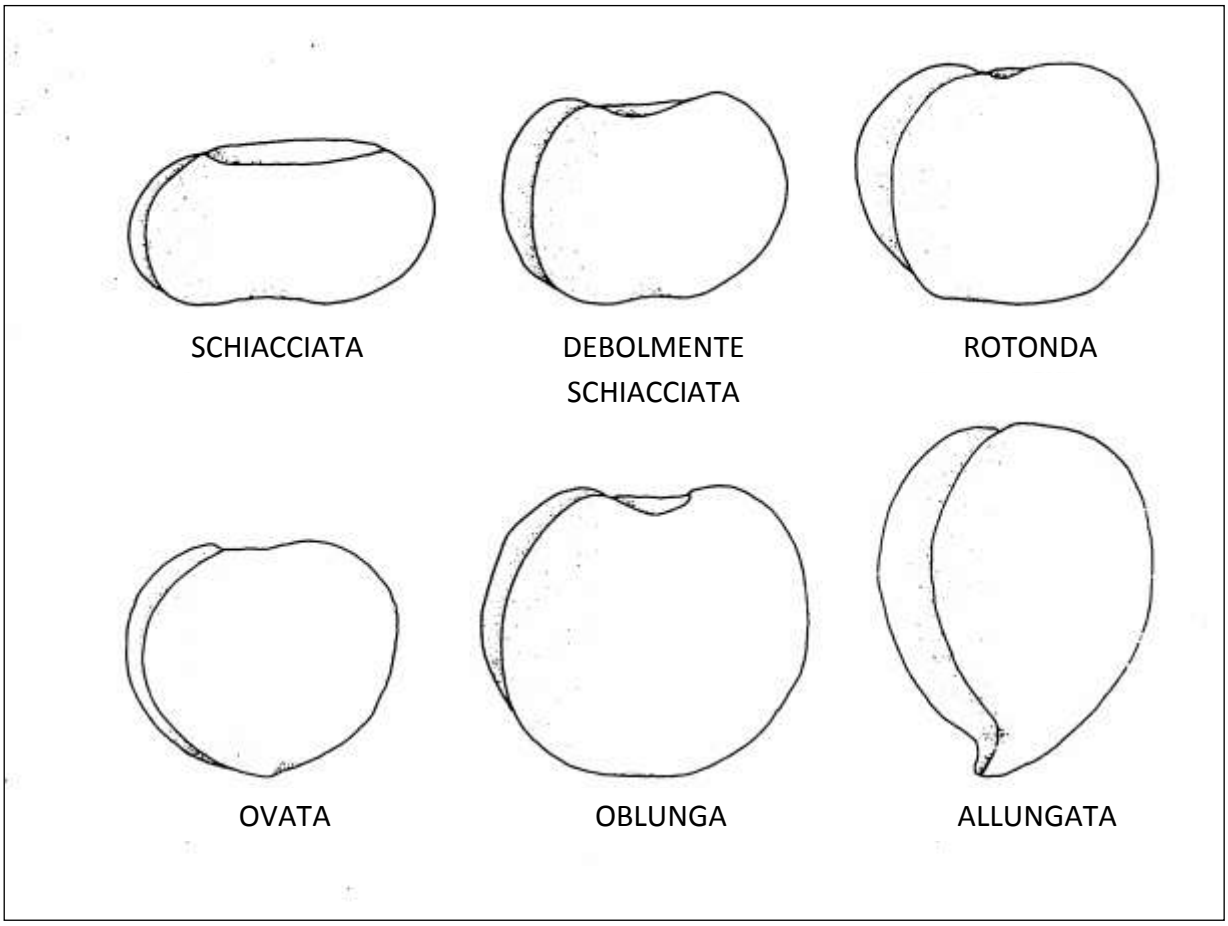




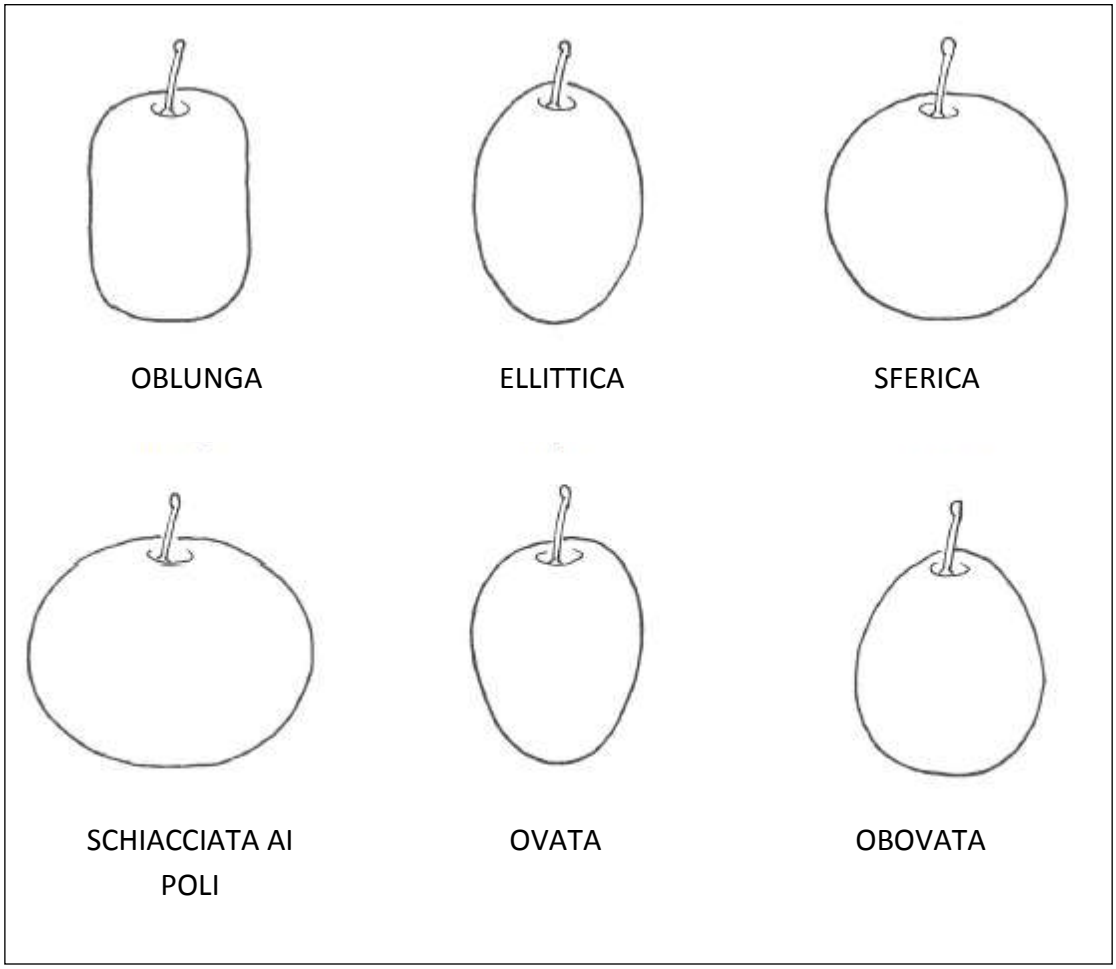
PERO

Classificazione della forma dei frutti secondo Chasset:
A - sferoidali **B** - turbinati brevi **C** - doliformi brevi **D** - cidoniformi brevi **E** - maliformi **F** - turbinati appiattiti **G** - doliformi **H** - ovoidali **I** - turbinati **J** - turbinati troncati **K** -piriformi **L** - piriformi troncati **M** - cidoniformi **N** - piriformi allungati **O** - calebassiformi **P** - oblunghi

PESCO



SUSINO



PER CONCLUDERE

L'appassionante viaggio nella storia delle terre che abitiamo ci ha rafforzato nella convinzione che la salvaguardia della biodiversità, sola ricchezza che permetterà al mondo vivente di adattarsi ai cambiamenti climatici sia di cruciale importanza per tutti noi. La speranza è di poter trasmettere un po' di quella passione che ci spinge a far sì che non vadano perdute tante varietà che la natura ha voluto offrirci. L'invito è rivolto non solo a chi ha avuto la fortuna di conoscere queste ricchezze del passato, ma anche e soprattutto ai giovani, affinché non perdano l'occasione di entrare in contatto con questo patrimonio portando uno scorcio di passato e di autenticità in questo mondo proiettato verso il futuro. Talvolta i frutti antichi non sono "belli" quanto quelli che il mondo industriale ci propone oggi ma, a differenza di questi ultimi, non richiedono pesanti trattamenti fitosanitari perchè sembrano essere più resistenti degli altri alle malattie.

In un mondo in cui tutto sembra contaminato, i frutti antichi, seppur piccoli e non lucidi, sono la garanzia di un prodotto genuino e naturale, ricco di profumi e sapori inalterati. Se opportunamente valorizzati potrebbero rappresentare una produzione locale di ottima qualità e realmente tipica, fornendo una base economica apprezzabile per gli agricoltori. Inoltre, sarebbe interessante studiare e proporre diversi sistemi di consumo da alternare al consumo fresco, come la trasformazione in marmellate, la conservazione in sciroppo o l'essiccazione e il confezionamento, consentendo finalmente l'ingresso di questi prodotti nel mercato.

Se vuoi darci una mano a recuperare una pianta da frutto che ti sembra interessante compila questa scheda ed inviala al nostro indirizzo: ricerca@parco3a.org

DESCRIVI LA TUA VARIETÀ

DATI DI CHI SEGNALA:

_____

VARIETÀ SEGNALATA:

_____

LOCALITÀ DOVE SI TROVA LA VARIETÀ:

_____

CARATTERISTICHE DI BASE:

- COLORE DELLA BUCCIA_____

-DIMENSIONI_____

- PERIODO DI RACCOLTA_____

- PERIODO DI MATURAZIONE_____

- SAPORE_____

UTILIZZO NELLA TRADIZIONE:

_____

_____

Opuscolo realizzato nell'ambito delle attività svolte in attuazione della
L.R. n. 25/2001 "*Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario*"
Foto a cura di Giovanni Duca, Marco Caffarelli, Mauro Gramaccia, Francesca Moretti
Testo a cura di Francesca Moretti

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
S.c. a r. l.
3A - PTA Fraz. Pantalla, 06059 Todi (PG)
Tel: +39 075-8957 200 / 230
Fax: 075-8957 257
E-mail: ricerca@parco3a.org
www.parco3a.org

Dedicato a tutti i giovani che vogliono scoprire i frutti dei loro nonni
agli anziani che vogliono gustare di nuovo i sapori di una volta…
…ma soprattutto A CHI SCEGLIE IL BENESSERE TUTELANDO LA BIODIVERSITÀ

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.
3A-PTA
www.parco3a.org

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI.
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER L'UMBRIA 2007-2013
MISURA 214, AZIONE I – AGROBIODIVERSITÀ