



COMUNITÀ MONTANA
DEI MONTI MARTANI
E DEL SERANO



COMUNE DI TREVİ

IL SEDANO NERO DI TREVİ

UN PRODOTTO UMBRO DI ECCELLENZA



Questo volume, dedicato al sedano nero di Trevi, è il primo prodotto di un progetto editoriale articolato e complessivo (praticamente una collana), al quale la Comunità montana dei Monti Martani e del Serano sta lavorando da tempo, almeno da quando (circa otto anni fa) sono state avviate delle iniziative sui prodotti tipici di nicchia che arricchiscono il patrimonio comune e la cultura locale. Tra questi c'è, appunto, il sedano nero di Trevi il quale, in questo periodo, ha catalizzato l'interesse, non solo del Comune di Trevi (come è ovvio), ma anche del GAL Valle Umbra e Sibillini che ha finanziato iniziative per la salvaguardia e la conoscenza di questo prodotto locale. Risalendo ancora indietro nel tempo, ricordiamo che sin dai primi anni sessanta l'Associazione Pro Trevi ha posto al centro dei propri interessi la salvaguardia e la promozione di questa varietà locale di sedano, coltivata nella valle trevana in una stretta fascia di terra nei pressi di Borgo Trevi tra la via Flaminia e il fiume Clitunno; l'obiettivo è sempre stato quello di evitare che questo prodotto cadesse nell'oblio come è successo, e ancora accade, per altri prodotti locali che, in Italia e nel mondo, sono strettamente legati alle particolarità di ambienti circoscritti e a tecniche di coltivazione non più in sintonia con i moderni sistemi agricoli a carattere industriale, profondamente legati alla meccanizzazione e all'uso di prodotti chimici.

Questo volume si presenta come la sintesi delle iniziative che sono state poste in essere nel tempo al fine di assicurare al sedano nero di Trevi di perdurare e di mantenere vive le tradizioni culturali e culturali, ma anche gastronomiche, che da sempre accompagnano la sua coltivazione. Tra le iniziative promosse di recente dalle istituzioni pubbliche ricordiamo anche l'intervento del Comune di Trevi, in collaborazione con Slow Food e con l'Associazione GAL Valle Umbra e Sibillini, per la costituzione del *Presidio* del sedano nero di Trevi.

Nell'ideare, e quindi comporre, questo volume si è pensato di dedicare il primo capitolo all'ambiente in cui il sedano nero di Trevi è coltivato, quello particolare e circoscritto degli orti delle Canapine non avulso però dal contesto geografico-ambientale che lo comprende: la Valle Umbra meridionale. Inizia così con «Le Canapine: un ambiente unico della Valle Umbra» questo viaggio alla scoperta di uno dei prodotti di eccellenza dell'agricoltura locale e regionale, quale prosecuzione ideale dell'itinerario di conoscenza già avviato dal comune di Trevi e dagli autori (Tiziana Ravagli, Giampaolo Filippucci, Alvaro Paggi e Danilo Rapastella) con il progetto *TreviAmbiente*.

Il viaggio prosegue, quindi, con «La storia: sedano nero di Trevi e Mostra mercato d'ottobre» di Franco Spellani; l'autore ricostruisce la storia che lega strettamente Trevi a questo prodotto tipico della sua terra, fa conoscere i primi documenti che ne accertano la presenza in questi luoghi, illustra con dovizia di dati e di particolari, anche di costume locale, la storia della *Mostra mercato del sedano nero* e della *Sagra del sedano e della salsiccia*, presentando il risultato di un accurato lavoro di ricerca archivistica e documentale di grande interesse che l'autore ha realizzato nel corso di tanti anni dedicati allo studio della storia trevana e raccogliendo una ricca documentazione iconografica.

Seguono due capitoli che sono la sintesi di due diversi e interessanti studi condotti nell'ambito delle attività di ricerca dal Dipartimento di Biotecnologia applicata dell'Università degli Studi di Perugia.

Nel primo, «Caratterizzazione genetica di una varietà locale di sedano da costa: sedano nero di Trevi», Gildo Castellini presenta le caratteristiche genetiche del sedano nero di Trevi, mettendone in evidenza le particolarità a confronto con quelle delle altre cultivar più frequentemente coltivate nelle Canapine. Il lavoro è frutto del Dottorato di Ricerca dell'autore le cui attività sono state realizzate direttamente sul territorio locale e presso la Sezione di genetica agraria e biotecnologie genetiche del citato Dipartimento dell'Ateneo perugino. L'intero programma di ricerca è stato eseguito nell'ambito del progetto: *Valorizzazione delle risorse genetiche della Regione Umbria*, sottoprogetto *La biodiversità vegetale in Umbria e la sua conservazione* (Piano di Sviluppo Rurale della Regione Umbria 2000/2006, DGR n. 885 del 25 luglio 2001), di cui il prof. Mario Falcinelli, Direttore del Dipartimento, è stato responsabile scientifico.

Il secondo studio «Aromi e sapori del sedano nero di Trevi: prove di qualità di una coltura tradizionale», a firma di Alessandro Menghini, professore ordinario di Biologia farmaceutica presso l'Università degli Studi di Perugia, con la collaborazione del suo gruppo di ricerca, nelle persone di Rita Pagiotti, Bruno Tirillini, Luigi Menghini, Novello Poceschi, Giuseppe Matteini e Caterina Balucani (che ne ha fatto l'argomento della sua tesi di laurea), ci introduce invece alla scoperta delle qualità aromatiche (e non solo) del sedano nero di Trevi. Lo scopo di questa seconda ricerca è stato quello di mettere in evidenza gli elementi morfo e chemiotassonomici caratterizzanti il sedano nero di Trevi rispetto ad altre varietà di sedano (la ricerca in particolare ha preso in esame, oltre al *nero di Trevi*, l'*Elne*, il *dorato d'Asti* e il *verde Pascal*), con risultati di grande valenza per la caratterizzazione dell'ecotipo trevano, soprattutto per quanto attiene alla composizione chimica dell'olio essenziale.



COMUNITÀ MONTANA
DEI MONTI MARTANI
E DEL SERANO



COMUNE DI TREVİ

IL SEDANO NERO DI TREVİ

UN PRODOTTO UMBRO DI ECCELLENZA

A CURA DI

GILDO CASTELLINI

GIAMPAOLO FILIPPUCCI

ALESSANDRO MENGHINI

ALVARO PAGGI

DANILO RAPASTELLA

TIZIANA RAVAGLI

FRANCO SPELLANI



Comunità montana dei Monti Martani e del Serano

Via dei Filosofi 89, Spoleto (Pg)

Presidente

Vincenza Campagnani

www.cmspoletto.it

info@cmspoletto.it

© Ottobre 2008

Responsabile del progetto «Sedano nero di Trevi»

Alvaro Paggi, Comunità montana dei Monti Martani e del Serano

Coordinamento grafico-editoriale

Tiziana Ravagli, Comunità montana dei Monti Martani e del Serano

Progetto grafico e stampa

GraficArte Severini – Spoleto (Pg)

Gli autori del capitolo «Canapine un ambiente unico della Valle Umbra» ringraziano per la collaborazione il Dott. Geol. Enrico Bordini, Comunità montana dei Monti Martani e del Serano.

Gli «attrezzi agricoli della tradizione», fotografati da G. Filippucci e T. Ravagli, riprodotti a p. 8 (le vanghe) e alle pp. 18, 19, 50, 66, 87 appartengono alla collezione del sig. Paolo Cavaldesi, Cannaiola (Trevi), che li ha gentilmente messi a disposizione della Comunità montana per la pubblicazione di questo lavoro sul sedano nero di Trevi e degli autori di *TreviAmbiente*, nell'ambito degli studi e delle ricerche che stanno conducendo per la promozione della cultura locale. Il «piozzo d'olivo» (p. 87) è stato realizzato da Giampaolo Filippucci secondo gli usi tradizionali della Valle Umbra meridionale, i «coltellacci» (p. 87) sono quelli usati ancora oggi (e da oltre 60 anni) per la raccolta e la lavorazione delle verdure da Enedina Lucidi (valle della Chiona, Spello).

Le foto «Un campo di orzo. Sullo sfondo Trevi» (p. 88), «Sedani incartati» (p. 93), «Trevi e la 'palude' di Cannaiola» (p. 103), «Il fiume Clitunno a Casco dell'Acqua» (p. 104), sono di G. Filippucci e T. Ravagli, realizzate nell'ambito della campagna fotografica per il progetto *TreviAmbiente*.

Le immagini di uccelli di p. 82 raffigurano (a sinistra) un airone bianco, (a destra) un piccolo martin pescatore. Le foto del capitolo «Le aziende produttrici» sono di Franco Spellani.

Il «percorso delle Canapine» nasce da un'idea di Giampaolo Filippucci e Tiziana Ravagli nell'ambito del progetto *TreviAmbiente*; il rilevamento con GPS e la restituzione grafica sono a cura di Giampaolo Filippucci. La realizzazione grafica del disegno pubblicato in

questo volume è di Andrea Duranti, ingegnere ambientale, Comunità montana dei Monti Martani e del Serano.

Il progetto «Sedano nero di Trevi», curato da Alvaro Paggi e Tiziana Ravagli per la Comunità montana dei Monti Martani e del Serano, è stato realizzato con il contributo della Comunità Europea, Programmi Leader Plus, GAL Valle Umbra e Sibillini.

Realizzare un libro è un'operazione complessa, che richiede numerose verifiche sia sul testo, sia sulle immagini. L'esperienza ci insegna che è praticamente impossibile pubblicare un'opera priva di errori. Per eventuali segnalazioni si chiede cortesemente di inviare una nota per email a cultura@cmspoletto.it.

La Comunità montana dei Monti Martani e del Serano e gli autori ringraziano sin da ora tutti coloro che vorranno collaborare al miglioramento della pubblicazione.

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione di testi e illustrazioni senza il permesso scritto della Comunità montana dei Monti Martani e del Serano.

La Comunità montana dei Monti Martani e del Serano ringrazia la Provincia di Perugia, Assessorato alla Cultura, e l'Associazione Pro Trevi per il contributo assicurato alla pubblicazione di questo lavoro.

VINCENZA CAMPAGNANI

PRESIDENTE DELLA COMUNITÀ MONTANA DEI MONTI MARTANI E DEL SERANO

La Valle Umbra meridionale si caratterizza per la presenza di numerosi prodotti agroalimentari di grande valore enogastronomico, tanto che la loro notorietà contribuisce a definire la stessa identità territoriale, insieme all'arte, al paesaggio e ai grandi personaggi della storia e della religione.

Sono noti a noi tutti gli splendidi uliveti impiantati su aspri versanti con un'opera secolare di trasformazione agraria difficile e faticosa e l'olio di altissima qualità che da questi si produce. Tutti noi apprezziamo i pregevoli vini che si ottengono da vitigni autoctoni coltivati da secoli nel nostro territorio: il *sagrantino* e il *rosso di Montefalco*, il *grechetto dei Colli martani*, per finire con il *trebbiano spoletino* del quale si stanno riscoprendo i caratteri d'eccellenza.

La montagna ci offre il profumato tartufo nero, conosciuto in tutto il mondo proprio con il nome di *tartufo nero di Norcia e di Spoleto*; dai boschi di castagno riceviamo i saporiti marroni della Vallocchia e di Montebibico e la castagna di Manciano. Ma la nostra terra offre anche altri prodotti di grande pregio come lo zafferano, di cui abbiamo avviato il rilancio della produzione e dell'uso in cucina, o più semplicemente gli asparagi e i funghi, da sempre molto apprezzati dalla popolazione locale e non solo.

La natura è stata sicuramente benevola e generosa con questo territorio e certamente continuerà a esserlo se sapremo rispettarla, interpretando al meglio i suoi ritmi come da sempre la gente umbra sa fare.

I prodotti di eccellenza sono la «testa d'ariete» di questo territorio contro la globalizzazione dei mercati e dei sapori, un'arma che sembra funzionare molto bene a giudicare dai consensi ottenuti, non solo localmente, da parte di chi ha avuto modo di conoscerli e gustarli. Da qui nasce l'invito a sfogliare questo volume per approfondire la conoscenza di un ambiente e di un territorio che offre, tra gli altri, un prodotto di nicchia la cui notorietà non raggiunge quella degli altri prodotti a cui ho fatto cenno, ma il cui gusto e le cui peculiarità sono apprezzatissime da chi lo ha sperimentato, ad esempio durante le manifestazioni dell'*Ottobre trevano*.

Parlo del sedano nero di Trevi: un ecotipo locale prodotto su una modesta superficie di terreno che, per caratteristiche aromatiche e peculiarità genetiche, è certamente da annoverare tra gli ortaggi di pregio dell'Umbria; un ingrediente della cucina locale che è alla base di piatti molto ricercati e apprezzati dagli estimatori.

Il sedano nero di Trevi si coltiva, con altri ortaggi, esclusivamente in una ristretta zona di pianura vicina al fiume Clitunno, chiamata Canapine. Un'area particolarmente fertile, resa speciale dalle fresche acque del Clitunno; acque che sgorgano ai piedi della montagna, nel comune di Campello sul Clitunno, e che vengono usate abbondantemente per irrigare quella parte della pianura trevana.

Una terra e un prodotto resi speciali, forse, anche da quella «magia» cantata da viandanti e poeti e che in epoche lontane accompagnava gli antichi riti di purificazione che avvenivano lungo le rive del fiume.

Certo è che le diverse fasi della coltivazione del sedano nero di Trevi sono ancora oggi scandite da consuetudini e tradizioni, la cui origine si perde nel tempo.

L'idea di realizzare questo lavoro nasce sicuramente da queste memorie, ma anche e soprattutto dagli studi sulle caratteristiche genetiche e aromatiche del sedano nero di Trevi condotti dall'Università degli Studi di Perugia, ricerche che hanno dimostrato l'unicità del prodotto.

Spero con queste righe di avere stimolato la curiosità del lettore che, scorrendo le pagine scritte a più mani dagli autori, avrà modo di approfondire la conoscenza storica e scientifica di questo pregevole ortaggio e potrà conoscere anche curiosità e aneddoti che da sempre ne accompagnano la coltivazione e l'uso; potrà, infine, mettere in pratica i consigli per la sua coltivazione e sperimentare alcune ricette scelte tra quelle più tradizionali o interpretate in chiave moderna che stuzzicheranno, sicuramente, l'interesse dei buongustai.

Concludo questo breve intervento, ringraziando ancora una volta tutti gli autori che hanno voluto mettere a disposizione

della Comunità montana, che rappresento, il frutto dei loro studi e delle loro ricerche, realizzando un lavoro estremamente articolato, di pregio documentale e di assoluto rigore scientifico.

Da parte mia, in qualità di Presidente della Comunità montana dei Monti Martani e del Serano, avvicinandomi alla con-

clusione del mio mandato, anche in conseguenza della riforma istituzionale in atto nella nostra regione, con questa nuova pubblicazione confido di avere assicurato un ulteriore, se non ultimo, contributo allo sviluppo socio-economico, equo e sostenibile, dei territori dei Comuni membri, così come è nei compiti istituzionali dell'Ente che presiedo.

VALENTINO BRIZI

ASSESSORE AL TURISMO, ALLA CULTURA E ALLA PROMOZIONE INTEGRATA DEL COMUNE DI TREVI

Il turismo culturale costituisce il segmento che sembra oggi rappresentare la più efficace leva competitiva e la più valida risorsa del turismo italiano, capace ancora di marcare un significativo distacco del nostro Paese dai principali concorrenti europei e mediterranei.

In Umbria, come nel resto della Penisola, tale attrattore fornisce la motivazione che muove la maggior quota dei flussi, italiani ed esteri, con un indotto complessivo che nell'anno 2007 ha superato nella nostra sola Regione i 360 milioni di euro.

Dall'analisi dei dati rinvenibili sull'argomento, è anche rimarchevole rilevare che il visitatore mosso da ragioni in senso lato «culturali» è sempre più alla ricerca non solo delle attrattive fornite dalle tradizionali mete costituite dalle celeberrime città d'arte italiane, ma anche dalle località così dette minori.

Le mete del nuovo turismo culturale sono in realtà costituite in misura sempre maggiore da località, siti, borghi, villaggi e cittadine che, seppure non ricchissime di grandi bellezze naturalistiche, monumentali ed artistiche, e per questo spesso restate ai margini dei circuiti turistici di massa, appaiono però caratterizzate da un'offerta capace di coniugare in maniera ugualmente straordinaria natura, paesaggio, architettura, artigianato, folklore e, sempre più, di valorizzare e riscoprire prodotti enogastronomici ed agroalimentari in grado di esprimere una autentica e intatta tradizione locale, fatta di non duplicabili e non esportabili millenarie sapienze e culture materiali: unicità irripetibili, in grado di dare all'ospite l'idea di trovarsi realmente immerso in un contesto di autenticità, e di vivere per questo un'esperienza che solo quel luogo è in grado di offrire.

Date le premesse, oggi più che in altri tempi dovranno dunque ribadirsi con forza le ragioni per cui anche l'attuale Amministrazione comunale della Città di Trevi, come d'altronde altre negli anni passati, ha voluto mantenere al sedano nero (che peraltro dal 2007 si vanta del prestigioso ed ambitissimo presidio di Slow Food), insieme all'olio extravergine di oliva, un ruolo assolutamente centrale quale componente non sostitui-

tuibile della propria offerta turistica complessiva, che ne risulta in tal modo arricchita e ora meglio orientata a captare le aspettative anche di quella ulteriore nicchia del turismo culturale specificamente interessata alle eccellenze eno-agroalimentari dei territori visitati.

L'originalità dell'uso nella più autentica e tipica gastronomia locale, l'eccellenza del gusto e la spiccata personalità organolettica, i riti e la ritualità della semina, collegati alle fasi lunari, a date simboliche e alla fertilità, inalterabili e per questo fedelmente tramandati di generazione in generazione; la tipizzazione genetica, l'assoluta non delocalizzabilità della zona di produzione, le millenarie credenze collegate alle acque del fiume Clitunno, con cui se ne irrigano le coltivazioni, fanno infatti del sedano nero di Trevi un prodotto in grado di esprimere con grande efficacia comunicativa la ricchezza anche dei valori immateriali del luogo in cui esso nasce, e di suggerire al visitatore molteplici spunti di nuove esperienze e nuove conoscenze, bene interpretando, ed anzi in qualche misura precorrendo le tendenze del turismo già chiamato «post moderno».

Alla Comunità montana dei Monti Martani e del Serano, che da anni condivide con l'Amministrazione comunale di Trevi l'opera di salvaguardia e di presidio del sedano nero e dei luoghi di produzione; a tutti coloro che hanno contribuito in qualsiasi misura alla realizzazione di questa pubblicazione, e che ad essa hanno dedicato il loro lavoro, i loro studi e il loro sapere, e prima ancora la loro passione infinita, va dunque il più caloroso ringraziamento della Città di Trevi per l'opera di promozione e valorizzazione da loro svolta.

In fine, per debito di riconoscenza, una menzione ed un ringraziamento speciali vanno tributati ai coltivatori treviani del sedano nero, che con la loro quotidiana fatica e atavica tenacia, da generazioni, custodiscono come in un'arca, con amore quasi paterno, questo straordinario prodotto della nostra terra, dalle loro mani e dalle loro braccia salvato dalla scomparsa e dall'oblio.



Viti maritate nella valle trevana, un'immagine dell'ambiente rurale che sta scomparendo (*foto* G. Filippucci-T. Ravagli)



LE CANAPINE UN AMBIENTE UNICO DELLA VALLE UMBRA

TIZIANA RAVAGLI
GIAMPAOLO FILIPPUCCI
ALVARO PAGGI
DANILO RAPASTELLA

L'AMBIENTE

«Da ogni lato della strada, il nostro panorama era costituito da una ricca campagna, piantata fittamente da gelsi bianchi, sicomori, olmi e vigne. Il grano cresce tra i filari degli alberi, e qui la fatica dei contadini è ricompensata da 4 abbondanti raccolti: le foglie di gelso per i bachi da seta, i frutti del gelso, l'uva e il grano ...¹».

Siamo in Valle Umbra.

Uomini e donne, specialmente dalla seconda metà del XVIII secolo, visitarono questa terra descrivendone, oltre che l'aspetto fisico, la sensazione di tranquillità che certamente si trovavano ad assaporare dopo l'asprezza delle montagne appena superate e le difficoltà imposte da strade al limite della praticabilità. Una terra, la nostra, che per i disagi affrontati prima di giungervi e per quelli che si prospettavano uscendone, doveva apparire assai simile a un paradiso terrestre, a uno spazio di calma finalmente conquistato e proprio per questo vissuto con appagante piacere: «Questa regione ha qualcosa di dolce e allo stesso tempo di grandioso e romantico; [...] Verso il tramonto tirava un'aria mite; sulla campagna riposava la nebbia [...]»².

Siamo in Valle Umbra: un grande e complesso bacino idrografico compreso tra Spoleto e Torgiano. Una valle dal clima mite, con la dorsale antiappenninica che la protegge dai venti di nord-est.

Una mitezza che gli olivi confermano con la loro costante presenza su tutta la fascia collinare, fin oltre i 600-700 m di quota.

In quest'area scorre il torrente Marroggia. A valle di Spoleto il corso riceve le acque del torrente Tessino e, poco a settentrione di Casco dell'Acqua, si arricchisce con il flusso di un altro torrente, il Tatarena, dopo che ha raccolto le acque dei fossi Ruicciano e Cocogne a nord di Cannaiola; cambia nome e assume quello di Teverone. Ben presto riceve il contributo del fiume Clitunno, a cui le ricche sorgenti donano una certa regolarità della portata, e diviene Timia.

¹ Anna Miller, giovane inglese, trentenne all'epoca del viaggio in Umbria avvenuto nel maggio del 1771, e animatrice in patria di un rinomato salotto letterario.

² Karl Philipp Moritz, scrittore e insegnante di Berlino, transitò nella nostra valle, diretto da Loreto a Roma, alla fine di ottobre del 1786.

A rendere ancora più complesso il sistema idraulico della Valle Umbra intervengono anche i fiumi Topino (che si unisce al Timia sotto Bevagna) e Chiascio. In questo confluisce lo stesso Topino nei pressi di Torgiano, per immettersi, poi, nel fiume Tevere, livello di base di questo ampio bacino.

Nel mezzo della valle svetta Trevi: così alta sulla collina che August von Kotzebue, romanziere e drammaturgo tedesco, la paragonò alla «Torre di Babele» e Luc Joseph van der Vinckt³, avvocato e letterato fiammingo, descrisse con la frase: «Non mi sembra accessibile che agli uccelli e alle capre».

In quest'area centrale, immediatamente a ridosso dell'abitato di Borgo Trevi, in direzione di Santa Maria Pietrarossa, si trova quella zona della valle trevana denominata Canapine: una stretta striscia di terra, a ovest della S.S. 3 Flaminia, compresa tra il Borgo e il fiume Clitunno.

Un fiume appunto, un corso d'acqua perenne, lungo circa 16 km, originato da sorgenti. Tobias Smollet, scrittore scozzese che transitò in Valle Umbra nell'anno 1764, così descrive la nostra valle e il Clitunno: «[...] La strada tra Spoleto e Foligno è buona e attraversa una pianura incantevole, ben coltivata e che abbonda d'olio, vino, grano e bestiame; essa è irrigata dal pastoral fiume Clitunno che nasce da una roccia presso la strada maestra e scorre in due o tre ruscelli separati [...]».

Il Clitunno nasce da *essurgenze* che affiorano attraverso i depositi della pianura e convogliano in questi luoghi le acque carsiche raccolte nella struttura calcarea del monte Serano, la vetta più alta del territorio con i suoi m 1429 s.l.m.

Sono sorgenti quantitativamente ricche che emergono in corrispondenza dello stacco morfologico che separa la pianura dalle dorsali carbonatiche d'alimentazione.

Una faglia diretta, frutto della tettonica distensiva plio-pleistocenica, delimita la Valle Umbra e disloca, con un rigetto verticale di circa 2000 m, le strutture geologiche più antiche: esito di quegli eventi compressivi che hanno disegnato il sistema orografico presente a oriente della pianura.

Meno di cinque chilometri separano le principali aree sorgive dalla vetta delle montagne; è la morfologia a narrarci l'intersezione tra i fenomeni compressivi, come piegamenti e sovrascorrimenti, che hanno originato i monti, e i più recenti fenomeni distensivi che hanno delineato le valli.

Il paesaggio che osserviamo oggi, puntando lo sguardo sulla pianura e scorrendo con gli occhi fin sulle vette del sistema orografico che la circonda, è anche il frutto di un migliaio (circa) di eventi sismici simili, per energia liberata, alla crisi tellurica che ha coinvolto e sconvolto per vari mesi questa parte dell'Umbria a partire dal 26 settembre 1997 e che ha prodotto una subsidenza dei bacini sedimentari quaternari di alcune decine di centimetri.

Le sorgenti del fiume Clitunno hanno complessivamente una portata media annua di circa 1400 l/sec; le principali sono, nell'ordine, le Fonti che alimentano il laghetto omonimo, e il Tempio che contribuisce a rifornire la rete acquedottistica a servizio di una parte del territorio locale.

Le Fonti hanno un carattere solfato-alcalino-terroso ed emergono, con una temperatura media di 12,0°C, a una quota di circa m 225 s.l.m. ai piedi del monte Serano.

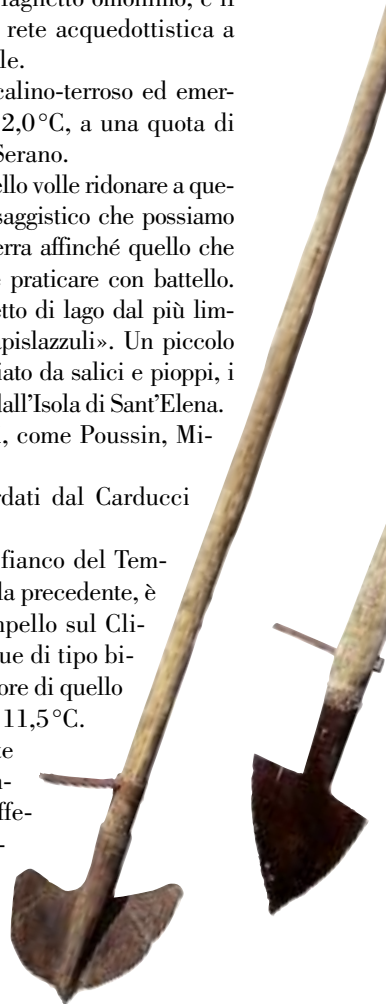
Era il 1852, quando il conte Paolo Campello volle ridonare a questi luoghi l'impianto scenografico e paesaggistico che possiamo oggi ammirare: «Io feci togliere molta terra affinché quello che allora dicevano 'pozzo piano' si potesse praticare con battello. Fatte indietreggiare le ripe, prese l'aspetto di lago dal più limpido fondo che si direbbe di zaffiri e lapislazzuli». Un piccolo lago contornato da rive erbose, ombreggiato da salici e pioppi, i primi importati nell'ormai lontano 1865 dall'Isola di Sant'Elena. Luoghi resi famosi da incisori e pittori, come Poussin, Minardi, Wilson, Corot.

Luoghi cantati da Lord Byron e ricordati dal Carducci nella sua *Ode alle Fonti del Clitunno*.

La sorgente il Tempio è localizzata al fianco del Tempio sul Clitunno; anche questa, come la precedente, è ubicata nel territorio comunale di Campello sul Clitunno ove trae origine il fiume. Ha acque di tipo bicarbonato-calcico, con residuo fisso minore di quello delle Fonti e una temperatura di circa 11,5°C.

Le differenze ci indicano chiaramente che le acque delle due sorgenti provengono da circuiti idrici sotterranei differenti, con le prime che vanno evidentemente a interessare anche i livelli evaporitici (Formazione delle Anidriti di Burano) che si trovano alla base della serie carbonatica Umbro-Marchigiana.

³ A. von Kotzebue, 1761-1819. L.J. van der Vinckt, 1691-1779.



Accanto alle due emergenze principali ricordiamo tre scaturigini minori, poste a diverse altezze rispetto alla pianura: Sant'Arcangelo che affiora ad una quota di circa m 551 s.l.m. con una temperatura di 12,5°C, i Pisciarelli che emerge alla quota di m 837 s.l.m. con una temperatura di 7,7°C e Fontanelle, localizzata all'altezza di m 1174 s.l.m., che fuoriesce con una temperatura di poco superiore. Le portate di queste sorgenti contribuiscono, comunque, in maniera modesta a quella complessiva del fiume⁴.

Acque una volta considerate di purezza assoluta, tanto che lungo le rive del Clitunno erano allevati i candidi buoi apprezzati dagli antichi romani quali vittime sacrificali in occasione dei trionfi bellici.

Publio Virgilio Marone così racconta: «Da qui, o Clitunno, le bianche greggi e il toro, che era la vittima maggiore, bagnati dalla tua sacra corrente, trassero ai templi degli dei i trionfi romani».

A Casco dell'Acqua il fiume Clitunno si divide in due rami.

Si tratta di una biforcazione realizzata dall'uomo tramite opere murarie e saracinesche. Il ramo principale prosegue verso Bevagna; nei pressi di questa città una recente opera idraulica, il «nuovo» Sportone Maderno, regola l'afflusso delle acque dell'Alveolo nel torrente Teverone-Timia. Il vecchio Sportone Maderno⁵, ora praticamente in disuso, disciplinava, invece, il deflusso nel Teverone-Timia del Clitunno, già arricchito delle acque dell'Alveolo; l'opera, infatti, aveva il compito di soddisfare sia le esigenze di Bevagna di avere acqua per i propri molini, regolando al contempo il corso del fiume nella città, sia quelle di Foligno e Trevi che avevano la necessità di far scorrere le acque nella piana per evitare pericolosi impaludamenti. La restante corrente del Clitunno-Meandro prosegue anche oggi il suo fluire indipendente verso Bevagna, per poi immettersi a sua volta nel Teverone-Timia. Il secondo ramo del fiume Clitunno – quello di sinistra – passa sotto il Marroggia-Tatarena tramite un condotto (detto Botte dell'Occhio), circa laddove questi torrenti si uniscono nel Teverone;

scorre parallelo a quest'ultimo corso d'acqua per circa 6 km e si dirige verso la Torre di Montefalco. Qui alimentava un mulino, tanto che venne denominato Forma del Molino di Montefalco, e continua il suo lento defluire verso Bevagna, nei cui pressi confluisce ancora una volta nel Teverone, che alla fine raccoglie le acque dei vari rami del Clitunno. Oggi questo fiume vive una situazione di equilibrio molto delicato per la forte antropizzazione dei luoghi circostanti; uno stato che impone controlli attenti e costanti e che richiede interventi efficaci al fine di evitarne il degrado.

Il primo tratto dell'asta fluviale del fiume Clitunno, dalle Fonti, nel comune di Campello sul Clitunno, fino circa alla Chiesa Tonda in località Pigge, nel comune di Trevi, appartiene al Sito di Interesse Comunitario *Fonti e Fiume Clitunno*, proposto per l'inserimento nella rete ecologica europea *Natura 2000*.

Il Sito di Interesse Comunitario pSIC n. 53 – codice IT5210053 – *Fonti e Fiume Clitunno* è un piccolo complesso ambientale della Valle Umbra meridionale: ha, infatti, un'estensione di soli 0,189 Km². È formato dalle aree sorgive, da un laghetto naturale, in parte circondato da fossi e canali che delimitano piccolissime zone prative umide e palustri, e dal primo tratto del fiume. Osservando il letto del laghetto si possono osservare delle profonde buche a forma d'imbuto: queste sono il risultato dell'affioramento delle polle idriche dal fondo sedimentario che, grazie a una forte corrente verticale risaliente, impedisce il deposito dei sedimenti nell'area di emersione. La profondità di tali buche può superare i quattro metri. Nel resto del bacino le acque hanno una profondità inferiore che diminuisce in prossimità delle sponde.

Il sito *Fonti e Fiume Clitunno* presenta uno dei migliori esempi regionali di vegetazione idrofita sviluppata in ambito sorgivo, per ricchezza floristica e stato di conservazione. Vi sono, inoltre, presenti lembi di vegetazione elofita (con piccoli e preziosi cariceti) e igro-nitrofila.

Tra le entità floristiche di maggior rilievo naturalistico si ricordano: *Hippuris vulgaris* L., idrofita presente in Umbria solo in altre due stazioni, *Myriophyllum spicatum* L., *Myriophyllum verticillatum* L., *Carex acutiformis* Ehrh., specie rare a livello regionale, e *Iris pseudacorus* L., specie non comune e di particolare significato fitogeografico.

Gli HABITAT COMUNITARI (ambiente fisico) sono quelli dei fiumi delle pianure e montani, con vegetazione del *Ranunculus fluitantis* e *Callitriche-Batrachion* (3260), e dei laghi eutrofici naturali (3150).

⁴ I dati di portata, temperatura ecc. sono tratti da M. Barchi, P. Conversini, T.S. Tazioli 1996.

⁵ Dal nome dell'architetto che nel dicembre del 1600 emise parere favorevole alla realizzazione dell'opera. Il «nuovo» Sportone Maderno è stato costruito negli anni '90 del secolo scorso dal Consorzio della Bonificazione Umbra.

Nel tratto compreso tra le Fonti e Pigge, la specie ittica dominante è la trota fario; tra le specie comuni è ricordata la presenza del ghiozzetto di ruscello e del vairone, mentre tra quelle meno comuni/rare l'anguilla, il barbo tiberino, il cavedano, lo spinarello, la lampreda e la rovela. Il tratto seguente, sino all'intersezione con il fiume Timia, è caratterizzato dal barbo tiberino e dal cavedano; tra le altre specie dominanti sono citati il ghiozzetto di ruscello e il vairone, con la rovela inserita tra le specie comuni. Tra le specie meno comuni/rare sono indicate la trota fario, l'anguilla, lo spinarello, il cavedano etrusco, il cobite e la tinca. Tra le specie alloctone, infine, sono citate l'alborella, il carassio, la carpa, la gambusia e la lasca⁶.

Il complesso sistema idrografico che caratterizza la nostra pianura ha assunto i caratteri attuali circa alla fine del Pleistocene. La successione stratigrafica, studiata attraverso numerosi sondaggi eseguiti anche per realizzare dei pozzi, ci mostra un'alternanza di depositi fini, quali limi e argille con lenti torbose; accanto a questi sono presenti livelli di sabbia e ghiaia. I primi sono legati al perdurare delle aree paludose, mentre quelli a granulometria maggiore sono i depositi di conoide, presenti anche lungo la fascia pedemontana. L'evoluzione del sistema drenante superficiale ha lasciato localmente sacche e lenti di conglomerati, i cui elementi provengono dalle formazioni calcaree antiche che costituiscono l'ossatura delle montagne. La serie è chiusa dai depositi, fini, di colmamento delle aree fluvio-palustri più recenti: nella Valle Umbra questi sedimenti hanno coperto anche insediamenti d'età romana, a testimonianza di una probabile espansione delle paludi e di una ripresa dell'attività dei conoidi di deiezione in epoca successiva. Nell'area ove scorrono il torrente Marroggia e il fiume Clitunno prevalgono, infine, depositi ghiaiosi alternati a sedimenti limo-sabbioso-argillosi.

UNA PRESENZA IMPORTANTE: GLI ARDEIDI

Lo studio dell'avifauna migratoria condotto in questi ultimi anni ha permesso di rilevare nella nostra valle la presenza di varie specie di ardeidi. Questi avvistamenti pongono in grande evidenza

⁶ I dati sono tratti dalla carta ittica regionale e dagli studi condotti su incarico della Comunità montana dall'Università di Perugia, Dipartimento di Biologia cellulare e ambientale, Sezione di Biologia animale ed ecologia, Laboratorio di Ecologia, per i piani di gestione dei siti *Natura 2000*.

l'importanza che può assumere per tutta la Valle Umbra meridionale la salvaguardia delle aree paludose residuali, che possono confermarsi punti di sosta e riparo per diverse specie migratorie. L'importanza delle piccole zone palustri vallive è legata anche alla presenza in Umbria di un'area protetta di grande rilevanza naturalistica: la palude di Colfiorito, «patrimonio dell'umanità» secondo la dichiarazione della *Convenzione Internazionale di Ramsar*. In questo specchio d'acqua degli Altipiani Pestini, nel cuore dell'Appennino, nidificano oltre 90 specie di uccelli sulle 197 specie rilevate come presenza.

Nelle aree planiziali comprese tra Trevi e Bevagna, negli ultimi anni sono stati avvistati con una certa frequenza e costanza aironi bianchi, aironi cinerini e garzette. Non lontano dalla Torre di Montefalco, passeggiando lungo la pista ciclabile in una fredda mattina di fine 2007 abbiamo rilevato la presenza contemporaneamente di ben 13 aironi cinerini!

L'airone cinerino (*Ardea cinerea* L.) è un Ardeide dal collo lungo, spesso ritratto entro il corpo quando l'animale è in piedi. Il becco è lungo e affilato solitamente di colore giallastro, che muta in toni più aranciati in primavera. La colorazione complessiva è grigia, ma collo e gozzo sono bianchi, la parte esterna delle ali è nera, come la striscia sopra gli occhi e la lunga cresta del capo. *In volo*: l'airone cinerino ha un volo «pesante», con il capo caratteristicamente retratto.

L'airone bianco maggiore (*Egretta alba* L.) è un grande Ardeide di colore complessivamente bianco, con spalle e collo angolosi e lungo becco a pugnale. Questo è generalmente di colore giallo, ma diviene nero in primavera. L'airone bianco maggiore ha lunghe zampe di colore da nerastro a giallastro (sopra l'articolazione) che diventano giallo-arancio nel periodo primaverile, coincidente con quello riproduttivo.

In volo: il collo dell'airone bianco maggiore ha una inconfondibile forma a S coricata.

La garzetta (*Egretta garzetta* L.) è un Ardeide di dimensioni inferiori (~ 55 cm) rispetto a quelle degli aironi bianchi e cinerini. Ha una colorazione completamente bianca, ad eccezione delle zampe e del becco scuri e dei piedi giallastri. Sul capo ha una lunga crestina di sottili piume che partono dalla nuca, mentre altri ciuffi sono presenti sul petto e sul dorso.

In volo: la garzetta ha un volo rapido, con ali incurvate e battiti più leggeri di quelli dell'airone bianco.

Una annotazione di birdwatching: in volo è possibile identificare gli aironi e le garzette (così come i tarabusi e le nitticore) dalla sagoma caratterizzata da collo retratto, zampe tese e belle ali aperte, appena un po' sfrangiate.

Tra gli altri uccelli avvistati nelle piccole aree palustri della valle trevana citiamo il falco di palude (*Circus aeruginosus* L.), la pantana (*Tringa nebularia* Gunn.), la folaga (*Fulica atra* L.) e la gallinella d'acqua (*Gallinula chloropus* L.), frequente anche lungo i corsi d'acqua vallivi.

Lungo i fiumi e i torrenti della pianura non è raro incontrare anche il variopinto martin pescatore (*Alcedo atthis* L.) dalla vivacissima colorazione dorsale verde-blu, con groppone blu elettrico, macchie bianche all'esterno delle guance e sulla gola e zone ventrali rossicce.

GLI ORTI DELLE CANAPINE

Al fiume Clitunno questa terra deve parte dei suoi caratteri peculiari, quegli stessi che rendono unico e inconfondibile il sedano nero di Trevi.

L'acqua del fiume, insinuandosi nei numerosi fossi campestri, contribuisce a rendere il terreno di questa zona ricco di humus e fertilissimo.

Il disegno dei piccoli fossi, dei campi baulati stretti e allungati, dei filari di vite, delle siepi ricche di essenze, preziose per la biodiversità, ma anche per garantire un migliore assetto idrogeologico al territorio, prende forma e si organizza intorno alla disposizione dei collettori principali di fondovalle. Con questi costituisce un reticolo che è l'elemento fondante del paesaggio di pianura, con le modifiche operate dall'uomo sull'ambiente fisico naturale che hanno fissato, nel tempo, la trama del paesaggio agrario vallivo.

Qui il terreno è adatto a colture particolarmente esigenti, come la canapa, che in un tempo ormai lontano vi era coltivata e da cui, probabilmente, prende origine il toponimo stesso. Nella storia di Cannaiola troviamo la notizia che l'insalubrità dell'area era probabilmente aggravata dall'abitudine di macerare la canapa in prossimità delle abitazioni, nelle acque rese appositamente stagnanti. Per prevenire le infestazioni di malaria, un vero e proprio problema economico e sociale per il Comune di Trevi, a partire dal 1854 gli abitanti di Cannaiola furono obbligati a spostare i maceratoi più a oriente, oltre il Fiumicello dei Prati, e a utilizzare per questo scopo direttamente i corsi d'acqua, evitando ogni possibile stagnazione.

LA CANAPA

Era seminata, secondo un'antica tradizione, nei terreni umidi di pianura al centesimo giorno dell'anno; era sradicata e lasciata essiccare per qualche giorno, avendo cura di rivoltarla almeno un paio di volte. Si metteva, quindi, a macerare per tre o più giorni, a seconda della temperatura dell'aria, legata in fascetti, nei fossi o in appositi canali o raccolte di acqua. Per comprendere se avesse raggiunto il giusto grado di maturazione si toccava la pianta con le mani, per accertarsi che la fibra si staccasse con facilità dalla parte legnosa. Una volta ben macerata veniva tolta dall'acqua e sbattuta con forza per separare la fibra dal legno. Era, quindi, sottoposta alla gramolatura, ovvero i fascetti di canapa erano ulteriormente *maciullati e compressi* con la così detta gramola. A questo punto si otteneva il distacco definitivo della fibra dalla parte legnosa. Quest'ultima, una volta asciugata, si usava come combustibile ma anche nella lavorazione del maiale; la fibra si metteva ad asciugare e si pettinava con un attrezzo, il pettine, che permetteva di separare gli eventuali ultimi residui legnosi. Si ottenevano così dei fiocchi che si mettevano nella *conocchia* (o rocca), che serviva a mantenere in posizione il bioccolo da filare. Sorreggendo l'arnese tra le ginocchia, si prendevano i batuffoli di canapa con le dita e si tiravano a filo, aiutandosi nell'operazione, inumidendo i polpastrelli con la saliva. Si produceva, in tal modo, la torcitura dello stoppino estratto dal fiocco e la trasformazione di questo in filo. Il filo, così tirato, era avvolto intorno al fuso, che fatto girare a mo' di trottola consentiva allo stesso di stringersi meglio, per ottenere una bobina più abbondante. Quando il fuso era ben pieno, il filo era ripreso e tirato intorno a un annaspo di legno, a formare una bella matassa. Questa era sbiancata con la cenere e rilavata più volte, così che la fibra era pronta per essere utilizzata sui telai.

Contrariamente alla realtà botanica, nella tradizione popolare sono considerate *femmine* le piante senza semi e *maschi* quelle con semi. Le *femmine* erano estirpate per prime, all'inizio del mese di agosto; i *maschi* si tagliavano al piede, tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre.

Per la qualità della fibra era fondamentale saper individuare con esattezza il giusto periodo di maturazione: una raccolta tardiva, infatti, forniva una canapa più grossolana, utilizzata in genere per il cordame e la tela dei sacchi.

Il lavoro di filatura della canapa era proprio delle donne, che lo eseguivano soprattutto nelle lunghe sere invernali, vicino al focolare o al caldo delle stalle.

Fino agli anni venti, l'ottanta per cento dei prodotti tessili era prodotto con la canapa, così come il novanta per cento dei cordami nautici e il settantacinque per cento della carta. Su pagine



Dalla tradizione della canapa,
il mestiere del cordaro
(foto G.C. Piccardi)

di canapa fu stampata nel XV secolo la *Bibbia* di Gutenberg. Nel 1913, con circa 100.000 ettari di campi, l'Italia era considerata il secondo produttore al mondo di canapa dopo la Russia. La fine della coltivazione della canapa trova i suoi perché nella rivoluzione determinata dalle fibre chimiche, derivate dalla lavorazione del petrolio (nylon). Grazie, anche, ad una campagna denigratoria basata sul contenuto in tetraidrocannabinolo, principio attivo allucinogeno presente nella varietà *indica* Lam. della *Cannabis*, una delle coltivazioni più antiche del mondo è stata completamente annientata. Torna, di tanto in tanto, agli onori della cronaca, in occasione della scoperta di appezzamenti di terreno coltivati per la produzione di marijuana. In quest'ottica, nel 1990 la coltivazione di *Cannabis sativa* L. è stata vietata sull'intero territorio nazionale. In deroga alla stessa normativa, tuttavia, nel 1997 il Ministero per le Politiche Agricole ha permesso alle regioni di destinare vari ettari di terreno, in via sperimentale, alla coltivazione della *Cannabis sativa vulgaris* L., varietà di canapa con un bassissimo contenuto in proprietà stupefacenti. La coltura della canapa sarà quindi progressivamente reintrodotta nelle coltivazioni italiane, anche grazie agli incentivi dell'Unione Europea.

Le Canapine sono da tempo immemorabile gli orti di Trevi, utilizzate per le coltivazioni ortive, che qui sono ancora prodotte con metodi antichi, rispettosi dell'ambiente, da parte di tanti piccoli ortolani che lavorano la loro terra con la stessa dedizione con cui si coltiverebbe l'orto di famiglia.

Gli ortaggi si avvicinano gli uni agli altri per tutto l'arco dell'anno: si va dalla coltivazione degli spinaci, del radicchio, dei cavoli e broccoli, dei cardi (meglio conosciuti come «gobbi») in autunno-inverno, alle insalate, ai pomodori, ai peperoni, alle melanzane, ai fagiolini, alle carote, al sedano nero e a molte altre verdure, in primavera-estate.

Oggi, gli ortaggi di Trevi raggiungono i mercati delle città più vicine, ma una vivace attività commerciale esiste anche sul posto di produzione, alimentata da acquirenti locali che, quotidianamente, vanno a rifornirsi di prodotto fresco e genuino.

Dagli orti delle Canapine,
i peperoncini tondi
(foto G. Filippucci-T. Ravagli)





Gli orti delle Canapine. Sullo sfondo Trevi (foto G. Filippucci-T. Ravagli)

NEGLI ORTI DELLE CANAPINE

CAROTE

Famiglia: UMBELLIFERAE

Genere: *Daucus*

Specie: *D. carota* L.

Subspecie: *D. carota sativus* (HOFFM.) ARCANGELI

Radice, grossa, carnosa, mangereccia di colore giallo-arancione. La coltivazione di varietà precoci e tardive permette la raccolta tutto l'anno.

LATTUGHE

Famiglia: ASTERACEAE

Genere: *Lactuca*

Specie: *L. sativa* L.

Subspecie: *secalina* (ALEF.) JANCHEN, *capitata* (L.) JANCHEN, *longifolia* (LAM.) JANCHEN

Le differenti subspecie hanno permesso la selezione di differenti varietà coltivate dalla primavera all'inverno. Le piante hanno forme e consistenza differenti a seconda della varietà.

BIETE DA COSTE

Famiglia: CHENOPODIACEAE

Genere: *Beta*

Specie: *B. vulgaris* L.

Pianta a radice sottile coltivata per consumarne le foglie. Si semina da marzo ad agosto e si raccoglie da maggio a novembre.

CAVOLI

Famiglia: CRUCIFERAE

Genere: *Brassica*

Specie: *B. oleracea* L.

Numerose sono le varietà selezionate per la coltivazione, tutte di largo consumo: varietà *capitata* L. (cavolo cappuccio) con le varietà a semina primaverile che si raccolgono da aprile a giugno e quelle autunnali che si raccolgono in autunno-inverno; varietà *gemmifera* DC (cavolo di Bruxelles), si semina in primavera nei semenzai, si trapianta in pieno campo da maggio ad agosto, per essere raccolto da fine estate a tardo autunno; varietà *sabauda* L. (verza) con le varietà a semina primaverile si raccolgono da

aprire a giugno e quelle autunnali che si raccolgono in autunno-inverno; varietà *botrydis* L. (cavolfiore) si semina in luglio, si trapianta a fine estate, per essere raccolto in autunno-inverno.

PEPERONI

Famiglia: SOLANACEAE

Genere: *Capsicum*

Specie: *C. annuum* L.

Pianta con frutti carnosi di forma ovato-cuoriforme o rotondeggiante o quadrangolare, di colore verde o rosso o giallo; si seminano in primavera per essere raccolti da luglio a ottobre.

MELANZANE

Famiglia: SOLANACEAE

Genere: *Solanum*

Specie: *S. melongena* L.

Piante con frutto ovale o allungato, violaceo anche assai scuro oppure bianco; si seminano in primavera per essere raccolti da giugno a ottobre.

ZUCCHINE

Famiglia: CUCURBITACEAE

Genere: *Cucurbita*

Specie: *C. pépo* L.

Piante erbacee con foglie cuoriformi e frutto grande e oblungho, giallo a maturità. Si consumano i frutti immaturi, quando questi sono ancora verdi e internamente i semi non sono ancora sviluppati. A seconda delle varietà, gli zucchini hanno forma più o meno rotondeggiante o allungata e sono di colore verde più o meno intenso. La coltivazione avviene in primavera-estate e la raccolta si protrae fino all'inizio dell'autunno. Sono utilizzati in cucina anche i fiori maschili che vengono raccolti la mattina presto prima della schiusa.

SPINACI

Famiglia: CHENOPODIACEAE

Genere: *Spinacia*

Specie: *S. oleracea* L.

Pianta erbacea della quale si consumano le foglie che sono lungamente picciolate, di forma oblungha o tendente al triangolare; si seminano a primavera e a fine estate, per essere raccolti in modo scalare tutto l'anno.

CARDI

Famiglia: ASTERACEAE

Genere: *Cynara*

Specie: *C. cardunculus* L.

Pianta erbacea con foglie pennatopartite; le varietà coltivate presentano costole e piccioli assai ingrossati e carnosi che costituiscono la parte edule della pianta.

POMODORI

Famiglia: SOLANACEAE

Genere: *Lycopersicon*

Specie: *L. esculentum* MILLER

Pianta suffrutescente con foglie composte dal caratteristico odore. Frutti a bacca rossa singoli o a grappolo di forma e grandezza variabili; in alcune varietà il frutto ha colorazione giallastra. Ortaggio principe della cucina italiana, si consuma ancora immaturo nelle insalate e a maturazione completa per preparare salse e sughi.

CICORIE

Famiglia: ASTERACEAE

Genere: *Cichorium* L.

Specie: *C. intybus* L.

Subspecie: *intybus*

Specie: *C. endivia* L.

Subspecie: *endivia*

Piante basse annuali o biennali con foglie da intere a dentate a pennato-roncinate, in relazione alle varietà coltivate. Le basali hanno forma largamente ovale o cuoriforme abbraccianti la base. Nel radicchio le foglie assumono una colorazione rosso-vinosa, a volte variegata. I fiori sono costituiti da capolini azzurri solitari o raggruppati in numero di due o tre. In alcune varietà la radice può essere carnosa, in questo caso viene utilizzata previa tostatura. Delle cicorie si consumano le foglie crude in insalata, lessate o, nel caso del radicchio, anche al forno.

FAGIOLI

Famiglia: LEGUMINOSAE

Genere: *Phaseolus* L.

Specie: *Ph. vulgaris* L.

Piante erbacee a volte rampicanti con foglie composte cuoriformi. Racemi fiorali di colore variabile dal bianco, al violaceo, al rosso, a seconda della varietà. I frutti sono costituiti da legumi racchiusi in baccelli che si aprono alla maturazione degli stessi. I legumi hanno diversi colori a seconda della varietà di appartenenza così come i baccelli. Alcune varietà sono coltivate per il consumo del baccello immaturo (fagiolini), altre per il legume (fagioli da sgrano).

CIPOLLE

Famiglia: LILIACEAE

Genere: *Allium* L.

Specie: *A. cepa* L.



Piante annuali erbacee, bulbose, con infiorescenza terminale di forma globosa. Le foglie sono cave internamente. I bulbi hanno colorazione diversa a seconda della varietà di appartenenza, e anche il loro sapore può essere più o meno spiccato. Si consumano sia come aroma nelle salse, sia direttamente come verdura, specialmente cotti al forno. Le foglie giovani sono utilizzate per aromatizzare le insalate (foto G. Filippucci-T. Ravagli).

SEDANO NERO DI TREVI

Famiglia: UMBELLIFERAE

Genere: *Apium* L.

Specie: *A. graveolens* L. var. *dulce* (MILLER) PERS.

Il prodotto principe di questa zona è sicuramente il sedano nero di Trevi, del quale si tratta diffusamente nei capitoli che seguono, in cui sono descritte peculiarità genetiche, agronomiche e persino aromatiche. In ogni caso, seppure coltivato in



Mostra mercato del sedano nero di Trevi (foto G.C. Piccardi)

quantità molto limitate, come prodotto tipico locale alimenta una nicchia di mercato molto interessante che trova la sua massima espressione nella *Mostra mercato* che si tiene nel capoluogo municipale la terza domenica di ottobre.

A differenza del comune sedano da costa, usato come condimento per rendere saporose altre pietanze, il sedano nero di Trevi è da considerarsi come un vero e proprio ortaggio; per questo si sono diffusi diversi modi per utilizzarlo, cotto o crudo, in cucina.

La particolarità di questo ortaggio è dovuta al fatto che si tratta di un ecotipo selezionatosi localmente, con particolari caratteristiche organolettiche.



Il sedano nero di Trevi pronto per i mercati (foto G. Filippucci-T. Ravagli)

La coltivazione del sedano nero è ancora scandita da rigorose operazioni tradizionali; queste seguono un vero e proprio rituale, come se la magia che accompagnava lo scorrere del fiume Clitunno e i riti sacri che si svolgevano presso le sue rive si fossero trasferiti in qualche modo nella sua coltivazione.

La tradizione lega, infatti, l'unicità del prodotto alla purezza delle acque con cui è irrigato: quelle sorgive, fresche e limpide, del fiume Clitunno. Vero o non vero, è comunque certo che i tentativi di coltivazione effettuati in altri ambienti non hanno mai dato risultati soddisfacenti: così assicurano i *sellerari*, i produttori locali di sedano nero, i veri artefici, con la natura e il territorio, di questa meraviglia del gusto.



Immagini dalla campagna trevana (*foto* G. Filippucci-T. Ravagli)



LA STORIA SEDANO NERO DI TREVÌ E MOSTRA MERCATO D'OTTOBRE

FRANCO SPELLANI

IL SEDANO NERO DI TREVÌ

Il sedano nelle sue varietà è conosciuto in tutti i continenti e viene impiegato come condimento aromatico o come antipasto e contorno. Soltanto a Trevi il sedano assurge all'onore di piatto forte: invece di *qualcosa* con il sedano, qui si può ordinare il *sedano* con altri ingredienti. Il piatto più famoso è quello dei *sedani ripieni*.

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 stato di prodotto di eccellenza.

I vari passaggi della sua coltivazione sono stati puntualmente descritti dall'agronomo spoletino Francesco Francolini ⁷.

«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.

[...] 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.

⁷ F. Francolini 1928, pp. 5-7. Francesco Francolini è noto, soprattutto, per i suoi studi sull'olivo.

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 trapiantano 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».

L'autorevole tecnico esordisce con l'affermazione che questa coltura ha origini antichissime, ma non si trovano documenti che vadano oltre l'ultimo ventennio dell'Ottocento, e a quegli anni ci riconducono alcuni aneddoti che si riferiscono specificamente all'argomento.

Un adagio, conosciuto anche fuori Trevi, esalta alcuni dei prodotti tipici dell'Umbria e recita così:

*Il fico di Amelia, la pesca di Papigno,
il sedano di Trevi e il cocomero di Foligno.*

Attrezzi agricoli della tradizione. In primo piano l'aratro; in secondo piano la perticaia a ruote
(foto G. Filippucci-T. Ravagli)





La versione dialettale, molto più salace, usa vocaboli con sfacciato doppio senso o addirittura tanto espliciti da essere irripetibili. Ma il sedano («lu selleru») di Trevi è chiaro e fuori discussione.

Si racconta poi che alcuni trevani⁸, in gita di piacere in treno, che ancora conservava il fascino della novità, descrissero a un viaggiatore toscano le qualità del sedano del proprio paese vantandone la squisitezza, specialmente se cucinato *alla parmigiana*. Nell'enfasi del discorso probabilmente esagerarono la complessità della ricetta, già di per sé abbastanza elaborata, tanto che si sentirono «smontare» dalla lapidaria considerazione dello scanzonato toscano: «In codesto modo anche una ciabatta l'è buona!».

E infine, un giovane⁹ di belle speranze, aspirante attore, debuttò in un teatro popolare di Roma e gli fu assegnata una canzone in dialetto romanesco. La rumorosa platea notando la non perfetta dizione gli chiese da quale paese venisse e il giovane, un po' contrariato ma per nulla intimorito rispose pronto: «Dal paese delli selleri!».

Questi episodi, anche se non possono essere garantiti come assolutamente veritieri, poiché sono stati tramandati oralmente per circa un secolo, dovevano però essere al loro tempo assolutamente verosimili e pertanto è indiscutibile come già ai primi del Novecento esistesse a Trevi la conoscenza diffusa e generalizzata della speciale qualità dei sedani locali.

Peraltro, testimonianze orali¹⁰ confermano che nei mercati¹¹

⁸ Dario Zenobi, titolare d'impresa edile, e Vincenzo Serafini, fabbro, erano i viaggiatori trevani.

⁹ Luigi (Gigetto) Cecchini. Dopo l'avventura romana tornò a Trevi ove fu una colonna portante delle filodrammatiche locali. Gli episodi sono stati raccontati da Carlo Zenobi e altri.

¹⁰ Feliciano Spellani, presidente della Pro Trevi già dai primi anni della *Sagra*, ricordava che nella sua infanzia con altri bambini si rincorrevano tra le «gabbie» dei sedani.

¹¹ «[...] la diminuzione dei mercati settimanali. Questi, prima dell'apertura delle ferrovie avvenuta nel Gennaio 1866, duravano dal primo Giovedì di ottobre all'ultimo dinnanzi alla Pasqua. Si dicevano e si dicono mercati, ma propriamente dovrebbero chiamarsi fiere, poiché, oltre le merci e queste nella minor proporzione, abbondano di ogni specie di bestiame agricolo; e poi, senza bestiami o in minor proporzioni, continuavano in tutti gli altri Giovedì fino all'altro Ottobre. Al presente perdurano soltanto in questo mese, e qualche poco nel successivo. [...] Il mercato di Trevi mandava la massima parte dei suoi bovi e majali a quello di Roma del susseguente Giovedì. Aperta la ferrovia, il trasporto di tali bestiami non fu pedestre, ma s'incominciò ad operarlo in treno con sei o sette ore di corsa», E. Venturini 1906, cc. 5v.

di ottobre della prima decade del Novecento venivano smerciate grandi quantità di sedani.

Il sedano nero di Trevi viene coltivato in un territorio estremamente limitato, in una ristretta fascia di terreno tra Borgo Trevi e Santa Maria di Pietrarossa, tra la consolare Flaminia a est e il Clitunno a ovest.

La notoria fertilità dei terreni di fondovalle e in particolare quelli adiacenti al fiume Clitunno doveva essere nota già da secoli. Ma i campi compresi nei confini suddetti, immediatamente ai piedi del colle di Trevi e quindi anche i più comodi per la prossimità del mercato urbano, si sono rivelati di produttività straordinaria.

Qui il fondo della palude è rimasto pressoché inalterato, riparato dal colle di Trevi dai materiali di deiezione trasportati dai fossi che scendono dai monti a est e lontano dalle colline a ovest che peraltro forniscono fine terreno cretaceo.

I torrenti più consistenti, Spina, Cortaccione, Tessino e Marroggia, che scendono dai monti a sud e trasportano materiale ghiaioso, anticamente esaurivano il loro impeto molto prima di arrivare in queste zone, preservandole così dall'apporto di materiali di maggiore granulometria.

I secolari lavori di bonifica che hanno poi portato all'irreggimentazione delle acque torrentizie con la costruzione di imponenti canali, in particolare del Marroggia, hanno liberato la piana dalle dannose alluvioni invernali, con inestimabili risultati per la fiorente agricoltura. Purtroppo però, le ricorrenti esondazioni del Marroggia e le frequenti rotture degli argini hanno portato al centro della valle, fin sotto Trevi, le breccie che prima dell'arginamento si depositavano alle falde dei monti. Con il completamento della diga di Firenzuola, nell'alta Marroggia, sono terminati definitivamente questi fenomeni, ma ancora si riconoscono a vista, dopo l'aratura, i campi che furono interessati dalle inondazioni più recenti.

Soltanto i terreni a est del Clitunno sotto Trevi sono stati pre-

servati dall'apporto di materiale estraneo in quanto il fiume si faceva carico di drenare le acque esondate.

Per una più razionale coltivazione di questi terreni, nella seconda metà del Settecento si scavò il canale Alveolo (o Alviolo). Il nuovo corso d'acqua, derivato dal Clitunno poco sotto alla Faustana, attraversa tutta la fascia pianeggiante a est fino ai confini del comune di Trevi con Foligno, per poi ricongiungersi al Teverone-Timia nei pressi di Bevagna. Quest'opera fu intrapresa dal Consorzio delle Acque, istituito a Trevi per il governo e la regolamentazione dei corsi d'acqua della valle. La benefica e meritoria istituzione voluta dal Card. Ludovico Valenti¹², dopo due secoli di onorata attività è stata assorbita dal Consorzio della Bonificazione Umbra.

L'abbondante disponibilità di acqua trasformò i terreni seminativi in orti, che tuttora si chiamano Canapine (dialettale «Canaine») dalla prevalente coltura della canapa che qui si praticava in modo intensivo.

Solo nella seconda metà dell'Ottocento si hanno le prime notizie della coltura dei sedani.

Nell'archivio comunale è conservata una mappa catastale delle Canapine, redatta nella prima metà dell'Ottocento, con la descrizione minuziosa dei terreni ma non vi si trova alcun riferimento a specifiche colture di ortaggi. I vari appezzamenti vi vengono indicati come «seminativo», «seminativo vitato» o «Canapula».

I segni in matita abbozzano la ferrovia e la stazione ancora da realizzare. La linea gialla a destra indica la Flaminia, le linee blu il Clitunno e l'Alveolo. Tra la strada Nazionale e il Clitunno ci sono solo quattro edifici in località Borgo, in basso a destra – indicati come Osteria, Casa di abitazione e Casa colonica.

I primi documenti che citano il sedano di Trevi sono alcune

Sembra paradossale che diminuendo il tempo del trasporto il bestiame non giungesse più tempestivamente a destino. In effetti portando il bestiame a Roma a piedi ci si impiegava vari giorni e veniva poi commerciato dopo una settimana, se invece con il treno arrivava dopo un giorno gli animali dovevano essere foraggiati per altri sei giorni prima del mercato del giovedì successivo. Giova ricordare che, in assenza di celle frigorifere, gli animali e specialmente i maiali, non venivano macellati nei mesi più caldi: ecco perché i mercati di Trevi si effettuavano da ottobre a marzo-aprile.

¹² Il Card. Ludovico Valenti «coadiutore allo zio Ferdinando nella di lui avvocatura fu dato da Benedetto XIII il nepote Ludovico Valenti. Questi di poi percorse successivamente nella Curia Romana vari uffici, come di prelado domestico, Promotore della Fede, consultore del santo officio, finché da Pio VI, il 15 aprile 1766 fu promosso al cardinalato. Fu eziandio vescovo di Rimini e partecipò al conclave di Venezia che elesse Pio VII, Chiaramonti. [...] Credo che il Cardinal Ludovico conte Valenti abbia ben meritato dalla sua patria per più titoli, che quivi non saprei specificare, meno uno, quello di aver fondato la Congregazione Consorziale delle acque per bonifico della pianura, e col-l'aver dato origine agli orti che diconsi canepine, forse dal genere di coltura che in principio vi prevalse, orti che poteronsi formare dopo l'escavazione dell'Alveolo», E. Venturini 1906, c. 43v.

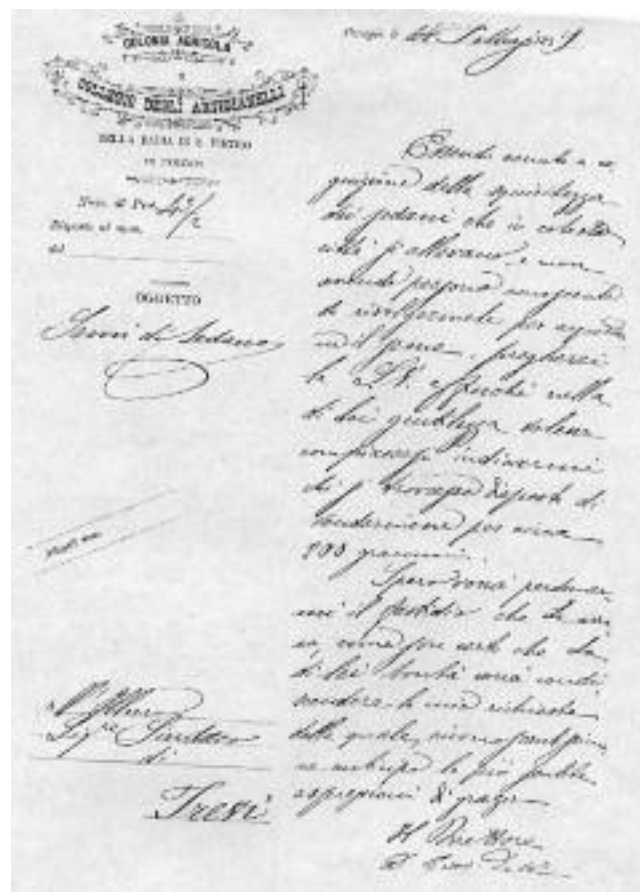


Mappa e brogliardo della zona delle Canapine
(archivio Comune di Trevi)

lettere del 1889 con le quali si richiedevano al Sindaco i semi dei sedani¹³.

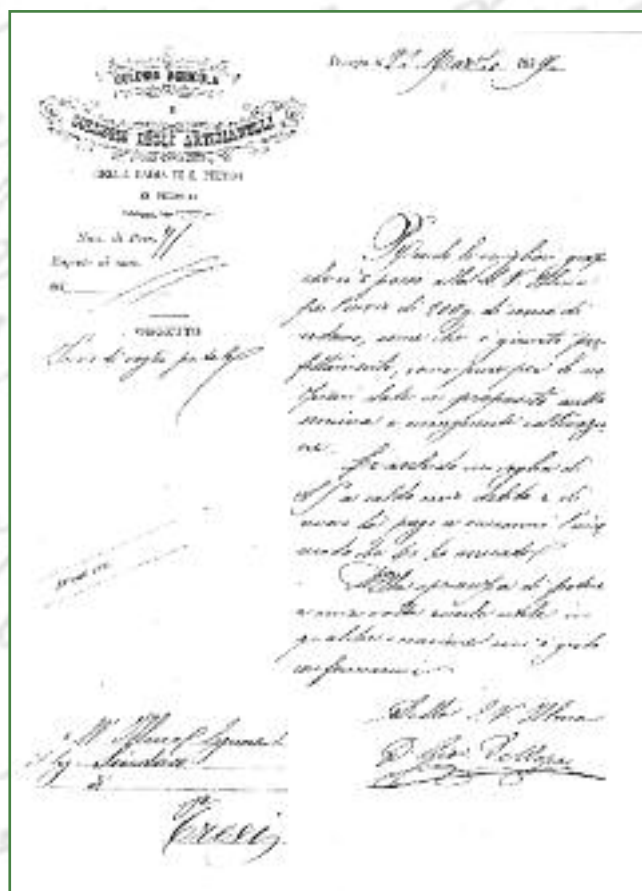
Le lettere provengono dalla Colonia Agricola Collegio degli Artigianelli della Badia di San Pietro in Perugia che richiedeva anche istruzioni per la semina e la coltura, per l'evidente coltivazione nei propri terreni, ma anche dalla ditta C.A. Kisslinger di Napoli, che dichiara di volerli mettere a disposizione della sua clientela tedesca, inglese e americana.

¹³ Archivio del Comune di Trevi, Busta 302, Titolo XIV, Articoli diversi, anno 1889.



Lettera del direttore della Colonia Agricola Collegio degli Artigianelli della Badia di San Pietro in Perugia avente per oggetto «semi di sedano»





Lettera proveniente dalla Colonia Agricola Collegio degli Artigianelli della Badia di San Pietro in Perugia avente per oggetto «invio di vaglia postale»



Lettera della ditta C.A. Kisslinger di Napoli



Innaffiatura dei sedani con orci di terracotta, concimazione e mondatura (luglio-agosto)



Rincalzatura dei sedani (fine settembre-primi di ottobre)



Tecnico agrario visita un campo di sedani a Trevi



Lavatura dei sedani nel canale Alveolo

Altra documentazione qualificante è rappresentata da alcune splendide fotografie eseguite da Rinaldo Laurentini, nel 1923¹⁴, oggi nell'archivio di Franco Spellani.

¹⁴ Le lastre in vetro, fortunatamente acquisite, erano parte dell'archivio Laurentini, prima che passasse al fondo della Biblioteca del comune di Foligno. Sono già state pubblicate da: S. Catena, *Le campagne, Immagini dell'Umbria tra '800 e '900*, Guerra, Perugia 1993; R. Covino, D. Aimoni, *Umbria: gente, lavoro e tradizioni delle sue campagne*, Regione dell'Umbria, Perugia 1998.

Secondo il ricordo di Giuseppe Bartolomei (ritratto in primo piano nella foto in alto a sinistra) il servizio fotografico fu eseguito su richiesta di un tecnico di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia convocato per sconfiggere la *ruggine* che in quell'anno aveva attaccato i sedani. Il Bartolomei lo identificò nel personaggio ritratto nella foto in basso a sinistra, ma reiterate ricerche non hanno trovato tra i docenti e i tecnici dell'Università alcun soggetto che rispondesse al nominativo che egli ricordava.



Sedani pronti per essere avviati al mercato

Più probabilmente potrebbe essere invece l'agronomo spoletino Francesco Francolini, già citato, che pubblicò una piccola monografia sulla batteriosi del sedano¹⁵ sulla base di sue esperienze degli anni 1923-1928, perfettamente compatibili con la data delle fotografie.

Nel 1934 la Cattedra ambulante di Agricoltura per la provincia di Perugia istituì una *Mostra del sedano di Trevi*. Riman-gono, conservati dagli eredi dei premiati, due diplomi, uno del 1934 e l'altro del 1935, quest'ultimo consegnato un po' in ritardo il 28 gennaio 1936, in occasione della festa di sant'Emiliano, patrono di Trevi. I diplomi attestano rispettivamente il terzo premio a Parriani Luigi e una «menzione onorevole» a Sdei Emiliano.

Sarebbe stato interessante conoscere anche i nominativi degli altri premiati, ma sembra che non si trovino più gli atti della Cattedra Ambulante. Ricerche esperite in vari archivi e biblioteche di Perugia, Foligno e Spoleto hanno dato risultati negativi. Si sono rinvenute alcune *Relazioni delle attività annuali* della Cattedra, ma tutte di anni precedenti al 1934. Essendo questi organismi soppressi nel 1935¹⁶, si può ipotiz-

¹⁵ F. Francolini 1928.

¹⁶ Le Cattedre Ambulanti di Agricoltura, sorte in varie regioni nella seconda metà dell'Ottocento per promuovere lo sviluppo dell'agricoltura, erano orga-



Recupero delle coste esterne scartate

zare che, negli ultimi anni di attività non ebbero più le possibilità e le risorse di editare relazioni a stampa.

Le firme apposte in calce ai diplomi sono di personaggi di indiscusso prestigio nell'agricoltura e non solo a livello locale: il presidente Alberto Bennicelli Bonnini, il segretario Secondo Tonini e il direttore Pancrazio Zappelli. Quest'ultimo, trevano di famiglia e di nascita, ebbe importanti incarichi in Romagna, in Umbria e infine a Roma. Si dice che si sia molto attivato in varie occasioni e a vari livelli per il miglioramento e la diffusione del sedano di Trevi. Ricompare, infatti, anche in una foto del 1948.

In quell'anno, risollevatisi dalle traversie della guerra, per iniziativa dei trevani residenti a Roma, molti emigrati vollero tornare al paese e furono accolti con festeggiamenti eccezionali. Si riesumò l'«Inquintana», si allestirono carri allegorici, si celebrarono funzioni particolari in chiesa, discorsi ufficiali in Comune e si organizzò un'esposizione di sedani sotto i portici del palazzo comunale!

nismi territoriali, a livello comunale o provinciale. Regolate per legge nel 1928, furono sciolte nel 1935 e le relative funzioni furono rilevate dagli Ispettorati provinciali dell'agricoltura, uffici periferici dell'omonimo Ministero. Successivamente gli Ispettorati furono sostituiti dagli Enti di sviluppo agricolo e infine dalle Agenzie regionali per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura.

Diplomi della Cattedra
Ambulante Provinciale di
Agricoltura di Perugia per la
prima e seconda *Mostra del
Sedano di Trevi*





Treviso, 3 ottobre 1948, portico del palazzo Comunale. Esposizione del sedano di Treviso (foto Carmine, Foligno)

Il dott. Pancrazio Zappelli, anch'egli «rimpatriato» da Roma, nel consegnare attestati e diplomi agli espositori pronunciò un discorso ufficiale in cui formulava voti affinché i sedani di Treviso potessero essere commercializzati anche nei mercati di Roma.



Treviso, 3 ottobre 1948, portico del palazzo comunale. Il dott. Pancrazio Zappelli, affiancato dal cav. Nello Bonaca, consegna i diplomi agli espositori dei sedani (foto Carmine, Foligno)

Ma l'entusiasmo durò poco e la cosa non ebbe seguito tanto che nel decennio successivo gli agricoltori privilegiarono le varietà «autoimbiancanti», meno onerose per la lavorazione, perché non era necessario l'interramento, e quindi più redditizie.

Il seme del pregiato sedano nero di Treviso rischiò di scomparire, tanto che solo pochissimi agricoltori ne possedevano una piccola quantità per coltivazione in ambito familiare. Alcuni dicono che addirittura un solo agricoltore possedeva ancora il seme, ma non si trovano d'accordo sul nominativo.

LA SAGRA E LA MOSTRA MERCATO

Negli anni sessanta maturarono i tempi per dare un nuovo impulso a questa coltura.

Alcuni cittadini con la voglia di fare avevano costituito l'Associazione Pro Treviso.

C'erano tante idee, sempre in contrasto con la cronica mancanza di risorse finanziarie, ma l'allora presidente Vincenzo Giuliani, attirandosi anche molte critiche, dette fondo alla cassa organizzando per il mese di ottobre una serie di manifestazioni. Mise in programma mostre di pittura e di fotografia, una rassegna cinematografica, una gara di tiro a segno e infine la *Sagra del sedano e salsicce*, di cui così scriveva in una corrispondenza al *Tempo* di Roma: «Evidentemente le Pro loco sono chiamate a programmi di grande respiro riguardanti specialmente la ricettività turistica con tutte le attività connesse, ma la *Sagra paesana*, dove ancora non esiste niente del genere, significa dare un carattere particolare alla località affiancandola ad altre manifestazioni già affermate in altre città».

In un agitato consiglio della Pro Treviso, contrariamente alle altre manifestazioni, sulla *Sagra* ci fu un accordo unanime, specialmente tra i più anziani.

Sicuramente essi ricordavano i famosi *mercati di ottobre*, ormai decisamente scaduti perché non vi si commerciava più il bestiame; ricordavano anche i famosi sedani, che negli anni trenta riscuotevano addirittura dei premi, e le prime salsicce della stagione.

La *Sagra del sedano e della salsiccia* fu un successo che si rinnovò negli anni seguenti, ma ben presto si aggiunse alla denominazione anche *Mostra mercato del sedano nero di Treviso* su suggerimento del dott. Pasquale Tiacchi, funzionario dell'ESAU, che molto si attivò per la promozione di questa coltura.



Nonostante il successo di pubblico non finirono le difficoltà tanto che, per la defezione dei macellai, la Pro Trevi dovette gestire in proprio la cottura e la vendita delle salsicce e gli espositori del sedano, di solito in numero di tre o quattro, si ridussero a uno solo. Ma con l'impegno e la perseveranza costante di tutti i presidenti che si sono succeduti negli anni (Feliciano Spellani, Marino Gentilucci e Luigi Andreani), la *Sagra* è giunta fino ai nostri giorni.

Fin dai primi anni della sua istituzione si manifestò l'esigenza di dover 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. I produttori furono invitati a sottoscrivere una dichiarazione impegnativa, ma è mancato sempre un riscontro obiettivo. Addirittura si avanzò la tesi che un qualsiasi seme di sedano nero coltivato nelle Canapine diventasse *ipso facto* sedano nero di Trevi.

Il Consiglio comunale, con delibera del 13 ottobre 2000, approvò un regolamento per la *Valorizzazione e tutela del Sedano Nero di Trevi*, che contempla gli obblighi dei produttori per concorrere a ottenere un sussidio in denaro: devono dichiarare di mettere a coltura semi originali, devono permet-



Delegazione della Pro Trevi (al centro il presidente Feliciano Spellani), sul campo dei f.lli Tabarrini nel periodo della raccolta
(foto Augusto Zappelli, ottobre 1981)

Immagini della prima *Sagra del sedano e della salsiccia*
(foto Antonino di Pietrantonio, 1965)



Raccolta (1981). È evidente la recente «rincalzatura»
(foto F. Spellani)

tere le ispezioni al campo e devono esporre e vendere i sedani in piazza il giorno della *Sagra*.

Questo atto, efficace per garantire una più nutrita partecipazione, non garantisce comunque in modo assoluto e incontrovertibile l'autenticità del prodotto.



Trevi, chiostro di San Francesco, 15 ottobre 2004. Alcuni produttori dopo il convegno: Livio Cascioli, Giacomo Finauro, Andrea Celesti, dott. William Alessandretti direttore Coldiretti di Foligno, dott. Luigi Andreani presidente Pro Trevi, Vincenzo Tabarrini, Angelo Mattioli (foto F. Spellani)

Già dagli anni novanta si cominciò a far strada nella Pro Trevi l'idea di poter eseguire l'analisi genetica dei sedani: se si fossero trovate delle specifiche caratteristiche dei sedani dei nostri produttori, si sarebbero potuti classificare in modo indiscutibile.

Grazie a un progetto sulla biodiversità vegetale in Umbria, la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia istituì un dottorato di ricerca sul sedano nero di Trevi. Tre anni di studi hanno prodotto dei risultati straordinari esposti in due convegni della Pro Trevi del 15 ottobre 2004 e 15 ottobre 2005: la diversità dei sedani dei produttori di Trevi rispetto alle varietà internazionali sul mercato sono concordemente evidenziate dall'analisi morfologica, genetica e chimica, tanto che il sedano nero di Trevi può ben definirsi «prodotto tipico»¹⁷.

¹⁷ Il Dipartimento di Biologia applicata dell'Università di Perugia ha presentato i risultati della ricerca, di cui il prof. Mario Falcinelli è stato il responsabile scientifico, in diversi congressi internazionali in Italia e all'estero e l'argomento è stato ripreso anche in V. Negri, F. Branca, G. Castellini 2007, p. 394. In questo volume la sintesi del lavoro è nel capitolo «Caratterizzazione genetica di una varietà locale di sedano da costa» di Gildo Castellini.



Alcune fasi della coltivazione tradizionale: a sinistra, una piantina; sotto, le piantine messe a dimora (foto C. Maestrini, 1999)



Alcune fasi della coltivazione tradizionale: sopra a sinistra, irrigazione giornaliera; sopra a destra, letamatura; a sinistra, rincalzatura (foto C. Maestrini, 1999)

I f.lli Tabarrini con i sedani pronti per il mercato (foto C. Maestrini, 1999)



Sedani in piazza nella Sagra del 2001 (foto F. Spellani)



Le conclusioni dello studio e l'autorevolezza dell'istituto promotore della ricerca hanno dato un impulso indiscutibile alla notorietà del sedano nero di Trevi.

In una mostra nell'ambito del 51° Festival di Spoleto del 2008, è stata presentata una ricetta specifica a base di sedano nero di Trevi¹⁸.

Anche dall'estero si mostra interesse per questo nostro prodotto. Una delegazione del Centro per la Biodiversità dell'Università

¹⁸ Design Km0 a Palazzo Leti Sansi, Gelato all'olio extravergine di oliva su vellutata di sedano.



Dalla sequenza delle due foto del 1966 e 2007 si può vedere come sempre maggiore territorio venga sottratto alla coltura del sedano nero di Trevi. Le Canapine sono sempre più invase dalle costruzioni, dalla superstrada e ora anche da una grande stazione di servizio (rettangolo più chiaro tra la ferrovia e la stada). La chiazza più chiara nel campo arato al centro della foto testimonia una delle ultime esondazioni del Marroggia negli anni sessanta (foto F. Spellani)



Da sinistra: dott. Gildo Castellini, dott.ssa Katarina Wedelsbäck Bladh, prof.ssa Valeria Negri del Dipartimento di Biologia applicata dell'Università di Perugia, dott.ssa Eva Jansson, prof. Jens Weibull, Paolo Celesti (foto F. Spellani, 13 maggio 2008)

svedese di Scienze Agrarie di Alnarp (CBM), guidata dal prof. Jens Weibull, ha visitato la zona di coltivazione a Borgo Trevi. Purtroppo, nonostante questi risultati permangono le difficoltà per la produzione e la commercializzazione. Il prezzo del prodotto dovrebbe essere remunerativo per la particolare lavorazione che richiede la sua coltura e la qualità dovrebbe essere riconoscibile dal consumatore.

Tali obiettivi potrebbero essere raggiunti se i produttori riuscissero a entrare in una forma associativa, tipo consorzio, come è accaduto per altre realtà anche a noi vicine. Con il consorzio i produttori potrebbero più efficacemente far valere le loro aspettative e il consorzio avrebbe l'autorità e la credibilità per certificare la qualità del prodotto.



CARATTERIZZAZIONE GENETICA DI UNA VARIETÀ LOCALE DI SEDANO DA COSTA SEDANO NERO DI TREVI

GILDO CASTELLINI

INTRODUZIONE

La riduzione della biodiversità tra ed entro specie è uno dei più preoccupanti problemi agroambientali.

Le varietà locali sono una preziosa scorta di diversità genetica e di potenziali caratteri utili.

A Trevi, in una porzione pianeggiante di valle compresa tra la romana Flaminia e il famoso Clitunno, si coltiva il sedano nero di Trevi, un prodotto di qualità, ricco di storia e tradizioni che, in condizioni opportune, potrebbe aspirare a ricevere un marchio di riconoscimento.

L'aggettivo «nero» deriva dal carattere fisiologico ancestrale di mantenere le coste verdi fino al termine della fase vegetativa, che corrisponde alla maturazione del prodotto (varietà «non autoimbiancante»), se non sottoposte ad «imbianchimento», pratica agronomica realizzabile mediante molteplici tecniche alternative di eziolamento. La maggior parte delle attuali varietà commerciali (*elite*) è invece del tipo «autoimbiancante».

Nella Valle Umbra il sedano è coltivato con tecniche tradizionali, a basso impatto ambientale e ad alto impiego di mano d'opera, su terreni molto fertili, particolarmente vocati alla coltivazione di specie orticole.

Attualmente la coltivazione di questa varietà è praticata perlopiù da pochi vecchi agricoltori su una superficie modesta, tuttavia non mancano esempi di giovani imprenditori intraprendenti e molto motivati, decisi a conservare e tramandare nel tempo la coltura del sedano e le tradizioni culturali ad essa indissolubilmente legate. Sulla base di queste e altre considerazioni è stato presentato un dottorato¹⁹ di ricerca finalizzato alla caratterizzazione genetica di tale varietà locale di sedano da costa, le cui attività sono state realizzate direttamente sul territorio locale e presso l'Università degli Studi di Perugia, Dipartimento di Biologia applicata, Sezione di genetica agraria e biotecnologie genetiche. L'intero programma di ricerca è stato eseguito nell'ambito del progetto: *Valorizzazione delle risorse genetiche della Regione Umbria*, sottoprogetto *La biodiversità vegetale in Umbria e la sua conservazione* (Piano di Sviluppo Rurale della Regione Umbria 2000/2006,

¹⁹ Università degli Studi di Perugia, dottorato di ricerca in *Biologia vegetale e biotecnologie agroambientali*, XVIII ciclo (GU n. 72 del 10 settembre 2002), prof. Fabio Veronesi (coordinatore), prof. Mario Falcinelli (tutor), dott. Gildo Castellini (dottorando).

DGR n. 885 del 25 luglio 2001), di cui il prof. Mario Falcinelli, direttore del Dipartimento, è stato responsabile scientifico. Gli obiettivi principali (diretti e indiretti) della ricerca sono riassunti nei punti seguenti:

- origine, domesticazione, biologia e fisiologia di *Apium graveolens* L. e studio della tecnica colturale del sedano nero di Trevi
- caratterizzazione genetica mediante marcatori morfo-fisiologici e molecolari, analisi statistica e valutazione del grado di similarità genetica tra accessioni²⁰ locali e varietà *élite*
- studio preliminare relativo alla caratterizzazione citogenetica
- raccolta e collezione di risorse genetiche autoctone finalizzate alla salvaguardia della biodiversità mediante l'applicazione di strategie di conservazione del germoplasma *ex situ*
- tutela della biodiversità agraria, valorizzazione del prodotto locale e recupero delle tradizioni rurali allo scopo di potenziare forme e strategie di conservazione del germoplasma *on farm*

ORIGINI, PROFILO BOTANICO E FISIOLOGIA DEL SEDANO

Il sedano era già coltivato per usi non alimentari nell'antichità ma fu ridomesticato come pianta ortense proprio in Italia solo alla fine del XVI secolo, risultato della selezione per il carattere mendeliano «piccioli solidi».

Appartengono alla specie *Apium graveolens* L. (famiglia *Umbelliferae*), l'unica coltivata del genere *Apium*, tre varietà botaniche:



Le tre varietà di sedano (archivio G. Castellini)

- *A. graveolens* L. var. *dulce* (Miller) Pers. (sedano da costa)
- *A. graveolens* L. var. *rapaceum* (Miller) DC. (sedano rapa)
- *A. graveolens* L. var. *secalinum* Alef. (sedano da taglio)

Il sedano è una pianta erbacea a ciclo biologico biennale. In realtà la durata del ciclo dipende dagli obiettivi per i quali è coltivato. In produzione ortiva la durata del ciclo è annuale,



Infiorescenza e frutto di *Apium graveolens* L. (prof. Otto Wilhelm Thomé)

²⁰ *Accessione*: collezione individuale di germoplasma.

in produzione da seme è biennale. È allevato in coltura principale o intercalare, in pieno campo o in coltura protetta. Nel primo anno la pianta produce abbondanti radici fascicolate molto ramificate e un fusto molto raccorciato sormontato da una rosetta di foglie (impari) pennato-composte con margine dentato-lobato, romboidali, glabre, lisce e lucide. Le foglie sono dotate di un lungo picciolo carnosso, pieno, allargato alla base, concavo sul ventre e solcato da nervature sul dorso, di color verde o giallo, a tonalità variabile e, talora, pigmentato di rosso alla base. Nel sedano da costa le foglie centrali della rosetta formano una struttura molto serrata, eziolata naturalmente, che costituisce la parte migliore del prodotto (cuore di sedano). Al termine della fase vegetativa la pianta può emettere dei germogli ascellari (cacchi) che determinano un deprezzamento del prodotto. Nel secondo anno, dopo aver subito un periodo di basse temperature dell'ordine di 5-7°C (vernalizzazione), la pianta passa dalla fase vegetativa a quella riproduttiva. L'emissione dell'asse fiorale trasforma radicalmente l'aspetto della pianta. Il fusto cresce eretto e ramificato, glabro e angoloso, alto circa 0,5-1,0 m, cavo all'interno e solcato all'esterno, con foglie alterne più piccole di quelle del primo anno; su di esso si sviluppano innumerevoli infiorescenze sub-sessili sia in posizione terminale che opposte alle foglie. Una pianta può avere centinaia di ombrelle composte formate da 10-20 ombrellette ciascuna delle quali può portare circa 10-15 fiori e ogni fiore può generare un diachenio (un frutto contenente due semi).

Difficile stabilire il numero esatto di semi per pianta, ma si tratta di un numero che può essere a sei cifre. All'origine i raggi delle ombrelle primarie e secondarie sono privi di brattee (involucro, involucretto). Il sedano è una pianta monoica con fiore monocino formato da un minuscolo calice e da una corolla di 5 petali lunghi pochi millimetri, bilobi, leggermente ricurvi verso l'alto e di colore bianco. L'androceo è costituito da cinque stami che a maturità si protendono sopra i petali. Il gineceo è formato da un ovario infero biloculare sormontato da due stili raccorciati. La fioritura avviene in tarda primavera e procede in modo scalare dalla periferia verso il centro dell'ombrella. I fiori sono proterandri, gli stami cadono il giorno stesso dell'apertura florale e gli stigmi sono ricettivi quando diventano eretti dopo 3-6 giorni dall'inizio dell'antesi. Il sedano è una pianta prevalentemente allogama (70%) a



Infiorescenza ad ombrella composta (foto G. Castellini)

impollinazione entomofila ed anemofila. I fiori sono visitati costantemente da ditteri con proboscide corta e da altri insetti pronubi (coleotteri e imenotteri) attratti dalla miriade di ombrelle e dal nettare prodotto dallo stilopodio (caratteristica struttura nettarifera a cuscinetto posta alla base degli stili). È una specie autofertile e l'autoimpollinazione avviene di norma tra fiori diversi della stessa pianta (geitonogamia) in quanto la



Il frutto del sedano (schizocarpo) (foto G. Castellini)

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 e deve essere trasportato dalle antere agli stigmi ricettivi di altri fiori. I frutti sono piccoli schizocarpi subglobosi a coste ben distinte, composti di due mericarpi (diachenio) piatti nella parte ventrale e convessi in quella dorsale.

Data la dimensione ridotta, il frutto s'identifica con il seme. Il peso di 1000 semi è compreso tra 0,25-0,50 g, un grammo ne contiene 2000-4000 unità. La germinabilità media è del 60-70% a causa della presenza di semi immaturi e dormienti o, più raramente, vuoti, duri e ammuffiti. La presenza di luce è indispensabile per la germinazione. La classificazione delle cultivar di sedano si basa essenzialmente sulle seguenti proprietà:

- colore delle coste e relativa attitudine all'imbianchimento
- epoca e durata del ciclo vegetativo (precoce o tardivo)
- taglia (nana, media o gigante)



Sedano verde, rosso e giallo-bianco

Lo sviluppo dell'altezza della pianta (da 0,4 m a 1,0 m) è un elemento distintivo di notevole importanza in quanto associato all'*habitus* di crescita, da eretto e compatto a prostrato ed espanso.

VARIETÀ LOCALI E TECNICA CULTURALE DEL SEDANO NERO DI TREVÌ

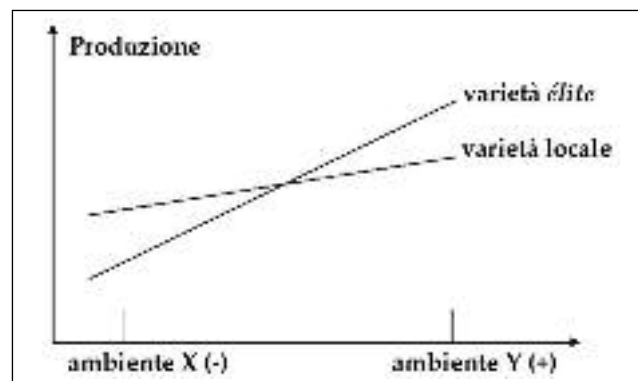
La definizione di varietà locale assume aspetti differenziati in relazione all'approccio di studio utilizzato.

Per gli antropologi una varietà locale è una popolazione o un insieme di popolazioni di individui appartenenti a una specie

agraria coltivata nella stessa area da almeno una generazione umana (nella terminologia anglosassone sono usate le forme *landrace*, varietà locale, e *folk variety*, varietà popolare).

Dal punto di vista genetico sarebbe più opportuno far riferimento, anziché a una generazione umana, al numero di generazioni di moltiplicazione del seme. Sebbene tuttora non siano disponibili risultati sperimentali che consentano di fissare con precisione assoluta un termine temporale, si può affermare che una popolazione (o un insieme di popolazioni) di una specie agraria costituisca una varietà locale quando è riprodotta nella stessa area per almeno venti generazioni di moltiplicazione del seme. Nella formazione della struttura genetica di una varietà locale è fondamentale l'azione dell'agricoltore che opera la scelta delle piante madri e seleziona il seme per la generazione successiva. Generalmente una varietà locale autoctona possiede buone capacità di tollerare stress biotici e abiotici e i suoi standard produttivi sono stabilmente elevati o, in sistemi agricoli a basso impiego di fattori produttivi (*low input*), intermedi. In condizioni ambientali favorevoli (Y) i livelli della produzione di una varietà selezionata sono più elevati rispetto a quelli di una *landrace*. Al contrario, in condizioni ambientali sfavorevoli (X), la varietà locale supera in produzione la varietà *élite* (commerciale).

Varietà locali, prodotti tipici e tradizioni formano un legame non sempre stretto, ciò significa che alla determinazione della tipicità di un prodotto vegetale possono intervenire più elementi distintivi ciascuno dei quali svolge un ruolo strategico indipendentemente dagli altri.



Interazioni genotipo ambiente

Il prof. Mario Falcinelli suggerisce che per identificare un prodotto di qualità è necessario costruire un modello di riferimento al quale concorrono fondamentalmente tre elementi:

- il *genotipo* (fattore biologico)
- l'*ambiente* (fattore fisico, comprensivo sia dell'area geografica che delle caratteristiche pedo-climatiche)
- la *tradizione* (fattore antropico, comprensivo sia delle tecniche culturali adottate che del bagaglio di conoscenze, usi e costumi legato al prodotto e al territorio)

Sulla base degli studi e delle indagini svolte dal Dipartimento di Biologia applicata nell'ambito del progetto *La valorizzazione delle risorse genetiche agrarie della Regione Umbria*, emerge che non tutti i prodotti tipici sono *tipici* alla stessa maniera; la tipicità si articola in vario modo, in relazione alla presenza o al diverso grado di incidenza/interazione di ciascuno dei tre elementi: genotipo, ambiente, tradizione.

Il sedano nero di Trevi è coltivato su terreni molto fertili, particolarmente vocati all'orticoltura intensiva convenzionale e con tecniche culturali tradizionali e originali della zona. Tali tecniche non sono applicate in modo statico e uniforme ma si evolvono dinamicamente in relazione ai fattori di produzione e in funzione delle singole esigenze aziendali e sono state suddivise in dieci punti:

- *rotazione e lavorazione del terreno*
- *semina*
- *trapianto*
- *concimazione*
- *irrigazione*
- *diserbo* (meccanico e chimico)
- *difesa* (avversità biotiche e abiotiche)
- *imbianchimento*
- *raccolta*
- *produzione del seme*

Rotazione e lavorazione del terreno. La rotazione rappresenta la pratica agronomica che più di tutte è in grado di determinare una effettiva riduzione delle infestazioni e delle patologie nel lungo periodo. Come per il sedano in generale così per quello nero di Trevi non è ammesso il *ristoppio* e la coltura può tornare sullo stesso terreno solo dopo un periodo di due anni

di destinazione ad altre colture non appartenenti alla famiglia delle *Umbelliferae* secondo un ciclo di rotazione triennale che, in termini generali, può essere schematizzato nel modo seguente: *sedano da costa*, *leguminosa macroterma* (*fagiolo*), *orticola da foglia*. Naturalmente possono essere adottati modelli alternativi d'avvicendamento culturale.

La coltivazione del sedano nero di Trevi si avvantaggia di terreni profondi, di medio impasto, ricchi di sostanza organica, ben strutturati e drenati. La loro fertilità deve essere elevata e l'accesso alle risorse idriche facilitato. Come risulta dalle analisi condotte dal prof. Rolando Calandra del Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali dell'Università degli Studi di Perugia, tali requisiti sono tipici dell'ambiente pedologico locale (zona della Valle Umbra particolarmente vocata all'orticoltura intensiva), in cui la componente argillosa è caratterizzata dalla presenza di argille espandibili di tipo montmorillonitico che conferiscono sofficità al suolo. La preparazione del terreno richiede l'esecuzione di lavorazioni principali predisposte sulla base della precessione culturale e della tessitura dei terreni e in relazione alla loro capacità di immagazzinare acqua disponibile, pari a circa il 13% in peso (*Available Water Capacity, AWC*). Si consiglia una sistemazione del terreno molto accurata per facilitare lo sgrondo delle acque e un buon livellamento al fine di ottenere la migliore efficacia da parte dei trattamenti erbicidi e in particolare, per terreni argillosi, di assicurare la presenza di fossi di scolo lungo la testata e di scoline laterali. L'epoca più adatta per iniziare i lavori è l'autunno precedente e la profondità d'aratura varia da 0,2 a 0,4 m. Mediante l'impiego di apposite macchine (erpici frangizolle e fresatrici) seguono le tradizionali lavorazioni secondarie di amminutamento delle zolle atte a rendere gli strati più superficiali idonei al trapianto delle piantine.

Semina. Date le dimensioni ridotte del seme di sedano e le esigenze termiche, di luce e di substrato necessarie per avere una regolare germinazione, si ricorre generalmente alla semina in semenzaio e al successivo trapianto delle piantine. Secondo la tradizione storica tramandata da padre a figlio, il sedano nero di Trevi è seminato il Venerdì Santo e la semina è fatta a spaglio in semenzaio generalmente protetto (1-2 g/m² di seme sono sufficienti). L'origine e i significati di questa consuetudine sono vari e la componente *religiosa* si sovrapp-

pone a quella *agronomica* (condizioni di luna calante eccetto quando il plenilunio avviene il Venerdì o il Sabato santi). Per motivi legati al ciclo colturale della pianta (circa centosessantasei/centottanta giorni) in relazione alla variabilità della data del Venerdì Santo (la Pasqua è compresa tra il 22 marzo e il 25 aprile inclusi), tale usanza non è sempre praticabile in quanto l'epoca di raccolta potrebbe scostarsi eccessivamente da quella stagionalmente più adatta (alla metà di ottobre). La tendenza attuale, più rispondente alle esigenze di una moderna orticoltura intensiva, è quella di rivolgersi a ditte vivaistiche specializzate, come avviene per le varietà commerciali di *sedano da costa* coltivate nella stessa zona. La tecnica vivaistica è basata sull'impiego delle classiche seminiere alveolari. L'epoca ottimale per la semina è tra la fine di aprile e l'inizio di maggio (varietà tardiva a ciclo estivo e consumo autunnale). Da prove di germinazione eseguite su accessioni locali di seme non conciato, prodotto in azienda in condizioni ambientali controllate (armadio climatico del Dipartimento di Biologia applicata), sono stati osservati valori di germinabilità variabili da un minimo del 34% a un massimo dell'85%; la media si attesta intorno al 65%. Da segnalare la presenza, sulle piastre di germinazione, di muffe saprofite (gen. *Alternaria* spp.) antagoniste di altri potenziali patogeni (comunicazione del prof. Curgonio Cappelli del Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali (Università di Perugia). La temperatura minima per la germinazione è 7°C, quella ottimale intorno ai 20°C e in tali condizioni si realizza nell'arco di otto-dodici giorni.

Trapianto. Le piantine di sedano nero di Trevi possono essere trapiantate a radici «nude» se estirpate dal semenzaio aziendale o in pane di terra se provenienti dall'azienda vivaistica. Nel primo caso le piantine possono essere immerse, prima del trapianto, in una soluzione di poltiglia bordolese. L'epoca del trapianto dipende da quella della semina e dallo stadio di sviluppo delle piantine (altezza 0,15-0,20 m, 4-6 foglie vere) e varia tra la seconda metà di giugno e la prima settimana di luglio. Anche in questo caso la tradizione indica una data dal forte richiamo religioso: 24 giugno, san Giovanni Battista. Per facilitare le operazioni di trapianto è consuetudine *spuntare* la parte apicale dell'apparato fogliare: il sedano può essere trapiantato manualmente (un tempo la tradizione, per incavare il terreno, imponeva l'uso del «piozzo d'olivo») o con l'impiego

di trapiantatrici. Il sesto d'impianto adottato può variare in funzione di molteplici fattori legati alle tecniche colturali (irrigazione, diserbo meccanico, imbianchimento, raccolta) o a semplici abitudini. La distanza ottimale tra le file è compresa tra 0,7-0,4 m, sulla fila è di 0,25-0,40 m, l'investimento ottimale è approssimativamente di 5-7 piante/m². In certi casi il trapianto si realizza a file binate, le bine hanno un interasse di 1,2 m, la distanza tra le file della bina è 0,3-0,4 m e quella tra le piantine sulla fila è 0,25 m cui corrisponde un investimento equivalente. Subito dopo il trapianto sono necessarie leggere irrigazioni a pioggia per facilitare l'attecchimento delle piantine.

Concimazione. L'assorbimento radicale dei principi nutritivi dipende dal tipo di terreno, dall'andamento climatico e dalla formulazione utilizzata. La concimazione del sedano nero di Trevi inizia durante la fase vivaistica a partire dalla seconda foglia vera (*starter*) per poi concentrarsi nel periodo post-trapianto con due o tre interventi frazionati in copertura. Le asportazioni di macroelementi per tonnellate di prodotto sono mediamente 5 kg di N, 2 kg di P₂O₅ e 8 kg di K₂O. Per una produzione di 50 t/ha si hanno fabbisogni della coltura pari a 250 kg/ha di azoto, 100 kg/ha di fosforo e 400 kg/ha di potassio. Oltre che dai prelievi, le dosi corrette da somministrare sono funzionali alla disponibilità degli elementi presenti nel terreno e all'efficienza dell'assorbimento. In generale nei terreni locali non si evidenziano carenze di meso (Ca, Mg, S, Fe) e microelementi (B, Mn, Cu, Zn, Mo), tuttavia alcuni di essi vengono normalmente somministrati con i concimi minerali complessi caratterizzati da una combinazione equilibrata di elementi utili, opportunamente dosata in base alle necessità della coltura. Tale schema generale può essere integrato e modificato da tradizionali tecniche di fertilizzazione: concimazione organica con letame maturo, concimazione di fondo in epoca di pretrapianto e fertirrigazione in copertura (apporto contemporaneo di acqua ed elementi fertilizzanti). A causa della sensibile diminuzione degli allevamenti animali, la concimazione organica è sempre più rara.

Irrigazione. Il sedano nero di Trevi presenta elevate esigenze idriche durante tutto il ciclo colturale. Il fabbisogno irriguo (200-300 mm) è calcolato sottraendo al fabbisogno idrico della

coltura gli apporti meteorici naturali e tenendo conto dell'efficienza del sistema irriguo adottato (prevalentemente «a pioggia»). Normalmente è sufficiente intervenire con volumi stagionali pari a 2000-3000 m³/ha. 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 a seguito di opere di bonifica e di ingegneria idraulica, compiute in epoche diverse, allo scopo di regimare il complesso bacino idrografico che caratterizza la Valle Umbra.

La relativa abbondanza idrica rallenta l'introduzione di moderni sistemi irrigui basati sulla microirrigazione o irrigazione «a goccia» che consentirebbero un risparmio idrico evidente in quanto a piccoli volumi corrispondono modeste portate e pressioni d'esercizio ridotte, il che vuol dire poca acqua e poca energia.

Diserbo. Elenco delle principali erbe infestanti monocotiledoni (M) e dicotiledoni (D):

M	<i>Amaranthus spp.</i>	Amaranto, bidone
D	<i>Chenopodium spp.</i>	Farinello comune
M	<i>Digitaria sanguinalis</i>	Sanguinella
M	<i>Echinochloa spp.</i>	Giavone
D	<i>Matricaria chamomilla</i>	Camomilla comune
D	<i>Papaver rhoeas</i>	Papavero comune, rosolaccio
M	<i>Poa spp.</i>	Fienarola
D	<i>Polygonum spp.</i>	Poligono
D	<i>Portulaca oleracea</i>	Porcellana comune, «porcacchia»
M	<i>Setaria spp.</i>	Panicastrella
D	<i>Sinapis arvensis</i>	Senape selvatica
D	<i>Solanum nigrum</i>	Erba morella
D	<i>Stellaria media</i>	Centocchio comune
D	<i>Veronica spp.</i>	Veronica

Per il sedano nero di Trevi il controllo delle malerbe si consegue in modo diversificato attraverso metodi complementari di tipo manuale, meccanico e chimico. Il primo metodo è reso possibile dall'impiego di manodopera avventizia quasi esclusivamente femminile. L'uso ripetuto in posttrapianto di sarchiatrici dotate di utensili fissi o ruotanti (fresatrici) consente di controllare le infestanti nel caso in cui i trattamenti erbicidi non siano stati applicati o non siano stati efficaci. Tali inter-

venti meccanici contribuiscono a mantenere arieggiato il terreno e facilitano l'infiltrazione delle acque irrigue. Un modello semplificato relativo al diserbo chimico, prevede l'uso combinato di principi attivi diversi allo scopo di allargare lo spettro d'azione e la persistenza erbicida. Tali formulati devono essere dotati di buona selettività e, in genere, vengono somministrati in posttrapianto precoce in un unico trattamento.

Difesa. Le principali avversità biotiche del sedano sono causate da varie crittogame (incluse forme batteriche e virali) e parassiti animali:

Funghi

• <i>Septoria apiicola</i> Speg.	deuteromiceti	septoriosi
• <i>Cercospora apii</i> Fres.	deuteromiceti	cercosporiosi
• <i>Rhizoctonia solani</i> Kühn	basidiomiceti	rizzotoniosi
• <i>Sclerotinia</i> spp.	ascomiceti	marciumi radicali
• <i>Fusarium</i> spp.	Deuteromiceti	tracheofusariosi

Batteri

• <i>Erwinia carotovora</i> subsp. <i>carotovora</i> (Jones) Bergey	marciume molle
• <i>Pseudomonas marginalis</i> pv. ²¹ <i>marginalis</i> (Brown) Stevens	marciume molle

Virus

• <i>CeMV</i> celery mosaic virus	virus del mosaico del sedano
• <i>CMV</i> cucumber mosaic virus	virus del mosaico del cetriolo

Insetti

• <i>Philophylla heraclei</i> L.	ditteri	mosca minatrice del sedano
• <i>Liriomyza</i> spp.	ditteri	mosca minatrice
• <i>Myzus persicae</i> Sulz.	emitteri	vettore virale (afide)

Le principali avversità abiotiche del sedano:

- siccità
- ristagno idrico
- freddo (induce la prefioritura)
- microcarenze
- cuore nero (*blackheart*) carenza di calcio
- picciolo spugnoso (*pithiness*) carenza di boro

²¹ Pv.: pathogen variety.

Generalmente, in condizioni pedo-climatiche favorevoli, il sedano nero di Trevi è sufficientemente resistente (o almeno tollerante) nei confronti degli stress biotici in presenza dei quali riesce ad adattarsi e a svolgere il suo ciclo biologico-agronomico. Ciò suggerisce che una varietà locale, coltivata da molto tempo nello stesso luogo, è in equilibrio dinamico con l'ambiente nel quale si evolve e sviluppa una maggiore capacità di adattamento agli stress rispetto ad altre cultivar reperibili sul mercato e introdotte di recente.

Nella zona di Trevi le avversità più pericolose sono le crittogame *Septoria apiicola* Speg. (*late blight*) e *Cercospora apii* Fres. (*early blight*) i cui sintomi si manifestano rispettivamente con ingiallimento seguito da necrosi fogliare (macchie con contorni sfumati) e con macchie scure (delimitate da un bordo bruno-scuro) seguite da disseccamento. La difesa integrata contro tali parassiti è condotta sia a livello agronomico che chimico. Nel primo caso gli interventi più vantaggiosi consistono nell'adottare cicli di avvicendamento che prevedano ampie rotazioni colturali in terreni ben drenati, utilizzare seme sano ed eliminare la vegetazione infetta. Gli interventi chimici possono essere condotti con diversi principi attivi (ciascuno dei quali ha le sue specifiche limitazioni d'uso) in funzione del particolare quadro sintomatologico e delle scelte individuali dei singoli agricoltori.

Uno schema generale di difesa preventiva che preveda l'impiego di fitofarmaci è il seguente:

- unico trattamento in semenzaio (in genere presso la ditta vivaistica) a base di prodotti rameici (maggio/giugno)
- primo trattamento posttrapianto con triazoli (difenoconazolo) +prodotti rameici (luglio)
- secondo trattamento posttrapianto con triazoli (difenoconazolo)+prodotti rameici (agosto)
- terzo trattamento posttrapianto con triazoli (difenoconazolo) +piretroide di sintesi a base di deltametrina, insetticida attivo contro numerosi parassiti (agosto-settembre)

In buone condizioni fitosanitarie il sedano nero di Trevi non mostra significative alterazioni fisiologiche dovute a squilibri idrici, termici o minerali (microcarenze nutrizionali).

Imbianchimento. L'imbianchimento è l'ultimo atto, prima della raccolta, della coltivazione del sedano nero di Trevi e consiste nel privare le coste della radiazione luminosa diretta (eziola-

mento²²) allo scopo di determinare la perdita di clorofilla. Il risultato di tale pratica agronomica tradizionale è molto vantaggioso per ragioni legate alla bontà delle caratteristiche organolettiche finali (colore chiaro, croccantezza e consistenza tenera delle coste) e all'incremento del valore commerciale del prodotto. Eventuali lievi modificazioni indotte, relative agli aspetti nutrizionali (contenuto in minerali, vitamine e sostanze aromatiche), della cui entità non è stata riportato alcun dato sperimentale, sarebbero ampiamente compensate. L'imbianchimento può essere ottenuto con vari metodi sia prima sia dopo la raccolta.

A Trevi sono utilizzati esclusivamente i metodi preraccolta. Per imbiancare il sedano prima della raccolta si può ricorrere alla *legatura-rincalzatura* delle coste con la terra, alla *copertura* con carta (*incartatura*) o alla semplice *legatura* dei piccioli con fibre vegetali (steli essiccati di giunco, *Juncus* spp., chiamato localmente «venco») o sintetiche. Il giunco cresce lungo gli argini del Clitunno.



Pianta di giunco da cui si ricavano gli steli per legare le coste del sedano nero di Trevi (foto G. Castellini)

²² **Eziolamento:** perdita di clorofilla per mancanza o insufficienza di luce. Provoca uno schiarimento e una colorazione biancastra degli organi verdi e un anomalo allungamento degli assi dei germogli che risultano più chiari, teneri e deboli. Questa caratteristica viene ricercata e indotta artificialmente rincalzando le colture orticole (sedano e finocchio sono particolarmente apprezzate per il colore bianco e la «carnosità» delle parti eduli) o ricoprendo le parti da eziolare con teli scuri.

La tecnica migliore è la *legatura-rincalzatura* mediante asportazione della terra presente nell'interfila.



Imbianchimento mediante legatura-rincalzatura (foto C. Maestrini)

Per motivi riconducibili al delicato equilibrio che s'instaura tra la pianta ricoperta dallo stesso terreno sul quale è cresciuta, il rendimento finale di questa tecnica è eccellente ma, a causa dell'elevato costo della mano d'opera, in genere pre-



Imbianchimento mediante copertura-legatura con film di polietilene nero «per singola pianta» (foto G. Castellini)

valentemente femminile e non adatta a lavori che richiedono intenso e prolungato sforzo muscolare, è stata abbandonata a livello aziendale e sopravvive soltanto negli orti familiari. È opportuno promuovere progetti di studio *ad hoc* finalizzati alla realizzazione di macchine o attrezzi sperimentali che consentano la totale o parziale meccanizzazione di tale sistema. Attualmente queste pratiche sono state quasi interamente sostituite da *copertura-legatura* con film di polietilene nero «per singola pianta» o «per singola fila».

Nel primo caso, molto più comune, le operazioni di copertura e legatura sono manuali e il risultato finale è pregevole, mentre nel secondo, la parziale meccanizzazione relativa alla *tenditura* del film lungo la fila, consente un risparmio dei costi in termini di mano d'opera. La durata dell'imbianchimento è variabile e dipende da molti fattori (genetici e ambientali). Per il sedano nero di Trevi sono sufficienti quindici giorni che in genere coincidono con le prime due settimane d'ottobre a ridosso della festa paesana.



Immagini della
*Sagra del sedano nero e
della salsiccia*
(foto G. Castellini)

Raccolta. La raccolta eseguita esclusivamente a mano è la fase più delicata e costosa di tutto il processo produttivo e può essere completata entro un ampio intervallo di tempo in base alle esigenze aziendali e di mercato. Una eccessiva permanenza in campo delle piante che hanno raggiunto il massimo sviluppo provoca, tuttavia, perdite in termini di quantità e qualità (svuotamento dei piccioli o *pithiness*). Non esiste una definizione unica relativa alla maturazione commerciale del prodotto. Il Regolamento (CEE) n. 1591/87 per i sedani di categoria I introduce tre classi di peso: sedani piccoli (150-500 g), medi (500-800 g) e grandi (>800 g) e secondo tale classifica il sedano nero di Trevi risulta medio-grande o grande. Le piante

(cespi) dopo essere state estirpate sono sottoposte a vari interventi di pulitura:

- rifinitura del taglio alla base del cespo
- eventuale eliminazione dei germogli laterali (cacchi) i cui piccioli non sono adatti per essere commercializzati
- eliminazione delle foglie più esterne generalmente non aderenti al corpo centrale del cespo formato da coste più serrate
- eliminazione delle foglie lesionate
- eventuale *cimatura* dell'apparato fogliare

La taglia relativamente grande del sedano nero di Trevi determina rese unitarie variabili tra 50-60 t/ha. Noto è la quantità di residui che rimane nel terreno pari a circa un sesto della produzione (8-10 t/ha). I cespi raccolti vengono lavati con l'acqua del Clitunno, incassettati a pianta integra (coste e foglie) e conservati mediante celle frigorifere alla temperatura di 5-8°C per brevi periodi. Le superfici e le produzioni relative sono limitate a circa il 20% del sedano totale coltivato a Trevi il cui valore stimato è otto ettari circa (ISTAT, *Dati congiunturali sulle coltivazioni*, Regione Umbria, 2006). La commercializzazione del prodotto è rivolta tradizionalmente ai mercati ortofrutticoli locali, alla vendita diretta e alla ristorazione e si esaurisce durante il periodo della *Sagra* all'interno della quale è allestita la *Mostra mercato del sedano nero di Trevi*. Tuttavia non mancano tentativi di allargare il mercato alla grande distribuzione.

Produzione del seme. Non tutti i coltivatori di sedano nero riproducono il seme in azienda e non sempre tale produzione va a buon fine. Gli stress biotici e abiotici che le piante subiscono o altre cause legate a fattori genetici possono impedire il completamento del ciclo riproduttivo. Per queste ragioni si determina una situazione d'interscambio di germoplasma tra gli agricoltori che conservano gelosamente piccole quantità di seme autoprodotta dell'ultima o di precedenti campagne e coloro i quali non producono il seme o ne sono temporaneamente sprovvisti. In buone condizioni di conservazione, la durata della capacità germinativa del seme di sedano è di alcuni anni. Non esiste una tecnica colturale comune per produrre il seme e le scelte individuali dei singoli orticoltori possono divergere. Tuttavia sono valide alcune linee guida. Il sedano è una pianta biennale per cui in autunno, alla fine della fase

vegetativa, è necessario scegliere le piante migliori, con piccioli e rosetta ben sviluppati e in buono stato fitosanitario, da mandare a seme. La scelta delle piante madri deve essere molto accurata. Il metodo di miglioramento genetico è quello tipico delle varietà locali, difficilmente superabili, in termini di valore agronomico, nelle rispettive zone di adattamento, in quanto sono il risultato di una sorta di selezione ricorrente fenotipica attuata dagli agricoltori per molte generazioni di moltiplicazione del seme. Gli individui selezionati vengono contrassegnati, rincalzati e lasciati in pieno campo per un tempo variabile in funzione delle esigenze aziendali. Prima della fine dell'inverno le piante sono trapiantate con cura nella definitiva dimora, in posizione riparata (orto domestico) o protetta (serra). Se durante la fioritura si trovano a breve distanza piante di varietà diverse o di specie affini interfertili (e.g. prezzemolo) si rende necessario l'uso di reti anti intrusione. Il potenziale riproduttivo della specie *Apium graveolens* L. è enorme e per soddisfare il modesto fabbisogno locale di seme di sedano nero di Trevi, tenendo conto anche di eventuali fallanze, sono più che sufficienti 2-3 piante per azienda da destinare a tale produzione. In realtà, per favorire il rimescolamento genico e limitare l'autoimpollinazione tra fiori diversi della stessa pianta, è opportuno elevare il numero delle piante da destinare a seme. Gli steli fruttiferi si raccolgono a fine estate, si legano in mazzi per essere appesi in luoghi ventilati e si lasciano essiccare completamente, dopodiché le infruttescenze si battono per liberare i semi che saranno vagliati per eliminare le impurità e conservati in ambienti freschi con bassa umidità relativa. Per una buona conservazione il seme non deve superare il 10% di umidità.

IL DISEGNO SPERIMENTALE E LA COLLEZIONE DEI MATERIALI

La descrizione e lo studio dei caratteri legati all'identificazione di un prodotto agroalimentare possono essere condotti a vari livelli. Molteplici forme di caratterizzazione attengono alle dimensioni *colturale* e *culturale* di un prodotto investendo diversi settori (genetico, ambientale-territoriale, agronomico-alimentare ed economico-antropologico).

La caratterizzazione genetica è alla base di questo sistema e varia in funzione delle sempre più numerose tecniche adot-

tate relative ai marcatori²³ di cui fa uso: morfo-fisiologici, citogenetici, biochimici e molecolari.

Gli obiettivi per cui si ricorre alla caratterizzazione genetica sono essenzialmente i seguenti: l'identificazione varietale, la caratterizzazione di risorse genetiche autoctone, la conservazione di germoplasma, il *breeding* e la certificazione delle sementi per l'iscrizione ai registri varietali.

Sebbene la caratterizzazione varietale sia basata ufficialmente su descrittori morfo-fisiologici, la moderna biotecnologia mette a disposizione metodi e strumenti basati sull'uso di vari marcatori molecolari, selezionati in funzione dei diversi obiettivi. La caratterizzazione di risorse genetiche autoctone, sia su base morfologica che molecolare, risponde adeguatamente alla crescente richiesta di distinguibilità dei prodotti tipici, legati a marchi commerciali o a certificazioni di qualità e/o di origine. Il progetto di ricerca è stato realizzato adottando linee guida e protocolli sperimentali ampiamente rappresentati nella letteratura scientifica e in funzione dei diversi livelli di caratterizzazione genetica:

- *morfo-fisiologico* (direttrici UPOV, *Union Internationale pour la Protection des Obtentions Végétales* – Unione internazionale per la protezione delle novità vegetali)
- *molecolare* (marcatori molecolari AFLP, *Amplified Fragment Length Polymorphism* – Polimorfismi della lunghezza dei frammenti amplificati)
- *citogenetico* (tecnica FISH, *Fluorescence In Situ Hybridization* – Ibridazione *in situ* fluorescente)

La caratterizzazione del germoplasma, l'analisi della variabilità, della distanza e della similarità genetica delle popolazioni si basa sull'uso di marcatori genetici.

I descrittori morfologici hanno il vantaggio di essere facilmente osservabili e misurabili ma sono prevalentemente di natura poligenica, influenzabili dalle condizioni ambientali e a bassa ereditabilità. In termini evolutivi, sono selettivamente *non neutrali* in quanto giocano un ruolo attivo nell'adattamento all'ambiente.

I marcatori molecolari possono essere definiti come rilevatori

neutrali di variazioni a livello di sequenze del DNA, poiché, a differenza dei marcatori morfologici, non subiscono interferenze da parte dell'ambiente e sono presenti sull'intero genoma, permettendo di rilevare differenze tra fenotipi quasi indistinguibili. Sono selettivamente *neutrali* in quanto non hanno un'incidenza particolare sulle capacità di sopravvivere e riprodursi da parte di un organismo.

L'ibridazione *in situ* fluorescente (FISH) è alla base dello sviluppo della citogenetica molecolare. L'uso di questa tecnica consente di visualizzare l'organizzazione, la struttura del genoma e la posizione dei geni o di sequenze non codificanti di DNA sui cromosomi metafasici (mappatura fisica).

A seguito di sopralluoghi aziendali eseguiti durante il periodo primavera-estate 2003, presso gli orticoltori locali, sono stati collezionati sei campioni di seme prodotto in azienda relativo a popolazioni (accessioni) di sedano nero di Trevi (SNT). I materiali reperiti sono rappresentativi della totalità delle popolazioni della varietà locale coltivata nella zona. Oltre a queste sono state prese in considerazione accessioni di germoplasma di sedano da costa relative a quattro varietà *élite* (selezionate) coltivate nella zona e reperibili sul mercato, o presso le stesse ditte vivaistiche di cui gli orticoltori di Trevi sono committenti, due delle quali sono varietà standard e due ibridi F₁.

N°	Azienda/Varietà (accessioni)	Fonte	Sigla
1	Bartolomei	locale	pop-01
2	Cascioli	locale	pop-02
3	Celesti	locale	pop-03
4	Darklet		cv-04
5	Finauro	locale	pop-05
6	Lepage race Istar		cv-06
7	Mattioli	locale	pop-07
8	Monterey		cv-08
9	Tabarrini	locale	pop-09
10	Verdon		cv-10

²³ *Marcatore*: qualsiasi carattere o sostanza che permetta l'identificazione e il confronto su base fenotipica tra gli individui o gli organismi che manifestino tali caratteristiche.

Nella tabella è riportato l'elenco delle accessioni di sedano da costa utilizzate nella presente sperimentazione. I materiali

acquisiti sono stati trasportati presso la Sezione di genetica agraria e biotecnologie genetiche del Dipartimento di Biologia applicata. Parte del seme di sedano nero di Trevi è stata immediatamente catalogata e depositata presso la sezione, costituita *ad hoc* per il progetto *Valorizzazione delle risorse genetiche della Regione Umbria*, della banca del germoplasma di Sant'Andrea d'Agliano (Pg). Su tutte le accessioni locali di seme sono state eseguite prove di germinazione. In aggiunta a tali materiali, ai fini del confronto della similarità genetica su base molecolare tra specie vicine ma diverse, sono state utilizzate piante di prezzemolo (specie affine coltivata *Petroselinum sativum* Hoffm.) e del progenitore selvatico *Apium nodiflorum* (L.) Lag., pianta spontanea caratteristica della flora umbra che colonizza zone umide di limitata estensione (fossi, stagni, pozze) o più estese come le sorgenti carsiche (polle) del fiume Clitunno.

CARATTERIZZAZIONE MORFO-FISIOLOGICA

La caratterizzazione morfo-fisiologica dei materiali in esame è stata eseguita nell'estate 2004 allestendo una prova sperimentale comparativa tra le popolazioni locali e le varietà *élite* condotta presso l'azienda orticola dei F.lli Finauro.



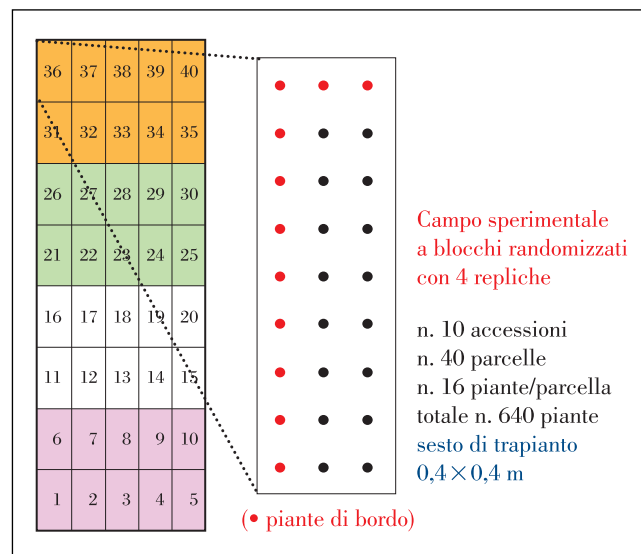
Cartello esposto sul luogo della prova sperimentale realizzata durante l'estate 2004 (archivio G. Castellini)

Le piantine sono state trapiantate in pieno campo secondo un disegno sperimentale a blocchi randomizzati con 4 repliche



Immagine del campo sperimentale (foto G. Castellini)

Schema generale del campo sperimentale



Le piante sono state allevate secondo pratiche agronomiche proprie dell'agricoltura convenzionale e seguendo tecniche colturali originali della zona e dell'azienda ospite. Per confrontare in modo oggettivo le diverse varietà *élite* di sedano verde definite «autoimbiancanti» (*self-easy blanching*) con la varietà locale «non autoimbiancante» (*not self blanching*) e in condizioni di massima uniformità di distribuzione degli effetti ambientali, le accessioni locali non sono state sottoposte alla tradizionale pratica dell'imbianchimento mediante eziolamento. Al termine della fase vegetativa (che corrisponde alla maturazione del prodotto sedano da costa) sono stati eseguiti i rilievi su ciascuna pianta secondo le direttrici UPOV opportunamente modificate ed integrate *ad hoc* in funzione degli obiettivi della ricerca.

Sono stati misurati i seguenti caratteri metrici (quantitativi):

- *massa verde utile*, riferita alla parte del cespo più serrata e uniforme, ottenuta eliminando i germogli laterali avventizi (cacchi) e le foglie più esterne molto distanziate dal corpo centrale, come prevede la tecnica colturale relativa alla raccolta; questo dato rappresenta la produzione
- *altezza della pianta*, misurata dalla base del cespo alla sommità, in corrispondenza della zona di massima confluenza delle foglie del nucleo centrale, escludendo le foglie esterne della rosetta in quanto divergenti rispetto all'asse verticale
- *numero delle foglie*, ottenuto escludendo dal conto i germogli avventizi e includendo le foglie laterali integre molto distanziate dal cespo e non utilizzabili come prodotto finale
- *intensità del colore delle foglie*, è stata valutata mediante uno spettrofotometro portatile in grado di saggiare il contenuto di clorofilla di un tessuto fogliare; tale metodo è usato per calcolare la percentuale di azoto nelle foglie correlata alla presenza dell'enzima chiave della fotosintesi (rubisco), a cui corrisponde una maggiore intensità di colore verde
- *lunghezza fogliare massima*, la foglia più lunga è stata selezionata tra le foglie più esterne della rosetta²⁴ di ciascuna pianta eliminando i germogli laterali e le foglie più distanziate; tutti i rilievi successivi sono stati eseguiti su tale foglia
- *distanza tra la prima e la seconda coppia di foglioline*, le foglie pennato-composte presentano una fogliolina terminale

impari e più coppie di foglioline opposte; muovendo dall'apice verso la base della foglia è stato eseguito il rilievo sulla distanza internodale tra il primo e il secondo nodo corrispondenti dell'inserzione di tali foglioline sulla costa

- *ampiezza della fogliolina terminale impari*, valutata misurando la lunghezza dell'asse fogliare lungo la nervatura centrale di tale fogliolina
- *lunghezza del picciolo*, è stata misurata dalla base del picciolo (compresa la parte allargata a mo' di guaina) al nodo inferiore della costa (primo nodo e punto di inserzione, partendo dal basso verso l'alto, della prima coppia di foglioline); è la parte edule prevalente
- *larghezza del picciolo*, misurata nella parte mediana del picciolo descritto al punto precedente

Sono stati misurati i seguenti caratteri con classi di misura qualitative:

- *spazio tra i lobi delle foglioline*, lobi fogliari prevalentemente aperti – lobi fogliari prevalentemente chiusi
- *sporgenza delle nervature del picciolo*, debole – media – marcata; tali strutture contengono internamente fasci (fili) di tessuto meccanico formato da cellule vive allungate con pareti cellulosica ispessita
- *sezione del picciolo*, leggermente concava – fortemente concava; è stata valutata osservando il profilo del margine interno della sezione trasversale mediana del picciolo
- *colore del picciolo*, sono state impiegate le tavole *Munsell® color charts for plant tissues* basate sulla scomposizione del colore in tre variabili (tonalità, luminosità e saturazione) ciascuna delle quali è suddivisa in una scala decimale di gradazioni; mediante stima visiva è stato rilevato l'*habitus* di crescita di ogni singola pianta (eretto – semieretto – prostrato) e, data la natura commerciale del prodotto (piante selezionate per avere piccioli allungati, ingrossati e serrati), tutte hanno mostrato un portamento eretto

CARATTERIZZAZIONE MOLECOLARE

Oggi, per identificare e caratterizzare geneticamente un organismo, all'analisi del fenotipo mediante parametri morfo-fisiologici, si può affiancare l'analisi *fingerprinting* del DNA, da cui si ottiene una sorta di «impronta genetica». Ciò è reso possibile dal-

²⁴ *Rosetta*: insieme di foglie emesse dal colletto e addensate su un fusto assai raccorciato.

l'utilizzazione di descrittori definiti come marcatori molecolari che caratterizzano la pianta attraverso la produzione di un profilo molecolare specifico. Tali marcatori devono rispondere a certe caratteristiche perlopiù legate al grado di polimorfismo²⁵, alla facilità d'uso, alle riproducibilità ed economicità del sistema.

Differenti marcatori di DNA sono oggi disponibili.

Gli AFLP sono marcatori molecolari di relativamente recente concezione basati sull'amplificazione selettiva di frammenti di restrizione del DNA genomico tramite PCR (*Polymerase Chain Reaction* – Reazione a catena della polimerasi). La categoria di marcatori AFLP è stata sviluppata negli anni novanta e ha avuto, da allora, una gran diffusione grazie alla sua potenza ed efficacia nell'evidenziare polimorfismi. La tecnica nasce dalla combinazione delle due principali metodiche d'analisi: la digestione del DNA con enzimi di restrizione (particolari proteine batteriche in grado di *tagliare* il DNA in siti specifici) e la tecnologia PCR (una sorta di «fotocopiatrice» molecolare del DNA). Semplificando, tutto il processo può essere spiegato nel modo seguente. Si comincia con l'estrazione del DNA genomico da ciascun campione. Si prosegue con la digestione (*taglio*) del DNA in moltissimi frammenti e con l'unione (*ligazione*) degli adattatori (opportune sequenze di 20-25 paia di basi) alle estremità dei frammenti stessi. La *ligazione* è resa possibile da particolari proteine virali in grado di *cucire* filamenti di DNA. Questa fase si potrebbe denominare semplicemente «taglia e cuci». Gli adattatori funzionano da stampo molecolare per i successivi cicli di amplificazione. In seguito i numerosi frammenti vengono amplificati selettivamente (preamplificazione e amplificazione) allo scopo di diminuirne il numero. Tale risultato si ottiene utilizzando diverse combinazioni di basi o *primer*²⁶. È come se tra le parole di un libro si volesse individuare solo quelle che iniziano con una vocale e, tra queste, solo quelle che iniziano con la A. Nella seconda amplificazione i frammenti vengono a loro volta marcati con sostanze fluorescenti allo scopo di renderli visibili. Mediante corsa elettroforetica al sequenziatore si separano approssimativamente da 50 a 100 frammenti finali. L'analisi consiste nel

verificare la presenza/assenza di ciascun frammento in ogni campione. Per generare il profilo molecolare di ciascun campione sono state selezionate e usate in altrettante reazioni nove diverse coppie di *primer* con tre basi selettive. Per ogni accessione sono stati costituiti 5 *bulk*²⁷ di 16 piante ciascuno ottenuti prelevando 2-3 foglioline per pianta. Tali materiali sono stati prelevati, a cinque settimane dalla semina, dalle stesse piantine allevate nel vivaio del Dipartimento di Biologia applicata e successivamente messe a dimora sul campo sperimentale di Trevi. Singoli *bulk* sono stati costituiti per le specie *Petroselinum sativum* Hoffm. e *Apium nodiflorum* (L.) Lag. Tutti i campioni sono stati contrassegnati con una sigla.

p1-1	p3-4	cv6-2	cv8-5
p1-2	p3-5	cv6-3	<i>A. nodiflorum</i>
p1-3	cv4-1	cv6-4	<i>P. sativum</i>
p1-4	cv4-2	cv6-5	p9-1
p1-5	cv4-3	p7-1	p9-2
p2-1	cv4-4	p7-2	p9-3
p2-2	cv4-5	p7-3	p9-4
p2-3	p5-1	p7-4	p9-5
p2-4	p5-2	p7-5	cv10-1
p2-5	p5-3	cv8-1	cv10-2
p3-1	p5-4	cv8-2	cv10-3
p3-2	p5-5	cv8-3	cv10-4
p3-3	cv6-1	cv8-4	cv10-5

CARATTERIZZAZIONE CITOGENETICA

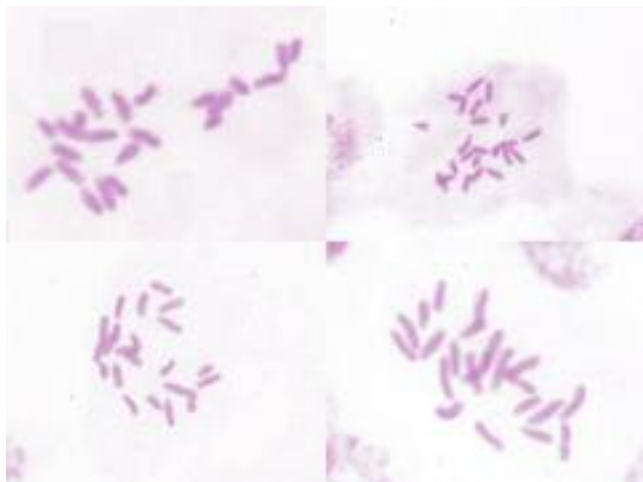
I cromosomi possono fornire preziose informazioni a coloro che si accingono a studiare i fattori genetici che sono all'origine della variabilità delle piante. Oggi lo studio della biodiversità trae grande profitto dalle tecniche di citogenetica molecolare, il cui sviluppo contraddistingue l'epoca attuale della ricerca sui cromosomi. Una delle tecniche più innovative è l'ibridazione *in situ* fluorescente (FISH, *Fluorescence In Situ Hybridization*) che consente di visualizzare direttamente sul cromosoma la posizione

²⁵ *Polimorfismo*: variabilità entro o tra popolazioni che si manifesta, nel caso degli AFLP, come presenza/assenza di ciascuna banda o frammento di DNA genomico amplificato.

²⁶ *Primer*: filamento di acido nucleico utile come innesco per la replicazione del DNA.

²⁷ *Bulk*: unità sperimentale formata da materiali istologici prelevati in parti uguali da individui diversi di una stessa popolazione, riuniti in un unico campione.

di geni o di altre sequenze di DNA. Per queste ragioni è stata esplorata tale tecnica su *Apium graveolens* L. var. *dulce* con l'obiettivo minimo di verificare la possibilità di applicare la FISH per la mappatura fisica dei geni ribosomali²⁸ della specie. Sono stati visualizzati i cromosomi mitotici di apici radicali con la colorazione Feulgen. I cromosomi del sedano, $2n=22$, dove n è il numero cromosomico apolide, sono abbastanza grandi e distinguibili durante la metafase²⁹ mitotica e meiotica.



Cromosomi metafasici di apici radicali di sedano

Il genoma, consiste in $n. 11$ cromosomi di cui:

- nove cromosomi *sub-metacentrici* (centromero³⁰ sub-mediano)
- un cromosoma *metacentrico* (centromero in posizione mediana)
- un cromosoma *telocentrico* (centromero in posizione terminale)

RISULTATI E DISCUSSIONE

Le serie dei dati morfologici e molecolari raccolti sono state oggetto di analisi statistica univariata (ANOVA, *AN*alysis *OF*

²⁸ *Geni ribosomali*: il prodotto della loro attività è l'RNA ribosomale (rRNA).

²⁹ *Metafase*: la fase della mitosi in cui i cromosomi sono più visibili e distinguibili.

³⁰ *Centromero*: regione di congiunzione tra due cromatidi fratelli di un cromosoma.

Variance; chi-square test) e multivariata (analisi *cluster* UPGMA, *Unweighted Pair Group Method with arithmetic Average*; PCA, *Principal Component Analysis*). Tutti i dati sono stati inseriti in matrici bidimensionali le cui righe e colonne rappresentano i campioni da analizzare e le variabili a essi associati. Uno dei metodi statistici utilizzati, particolarmente diffuso nel campo della ricerca scientifica, è la *cluster analysis* (analisi a grappolo), che consiste nel raggruppare tra loro, tramite l'uso di algoritmi specifici, oggetti che sono simili tra loro ma dissimili da altri oggetti contenuti in *cluster* o raggruppamenti diversi. Mediante questi algoritmi si valutano le distanze medie tra tutti i campioni in funzione dei caratteri considerati e i risultati vengono visualizzati graficamente per mezzo di un diagramma ad albero o dendrogramma. L'immediata leggibilità di tale rappresentazione permette di apprezzare il grado di omogeneità e di separazione tra le accessioni selezionate. In altre parole, partendo da *set* di dati morfologici e molecolari e utilizzando software statistici opportuni, è stato possibile misurare, in modo rigoroso e sistematico, la similarità e la distanza genetica tra le sottopopolazioni e le popolazioni incluse nell'analisi, permettendo di discriminare correttamente le ipotesi di lavoro iniziali. In termini di variabilità tra le accessioni, i risultati ottenuti dall'analisi sono stati altamente significativi per tutti i caratteri studiati.

Le differenze statistiche tra le popolazioni locali non sono risultate significative.

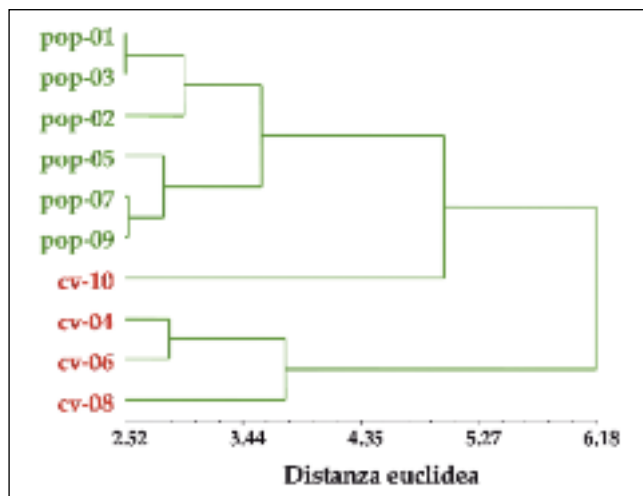
Tra queste e le varietà *élite* i valori medi sono risultati significativamente diversi.

Sia l'analisi *cluster* (distanza genetica euclidea) che l'analisi delle componenti principali (PCA) ricavate dai dati morfologici, hanno prodotto risultati analoghi dai quali è emerso che le popolazioni locali di sedano da costa sono separate dalle cultivar selezionate.

Sono state amplificate in totale 568 bande (frammenti di DNA). I frammenti di DNA polimorfici sono stati utilizzati per calcolare l'indice di similarità genetica di Jaccard.

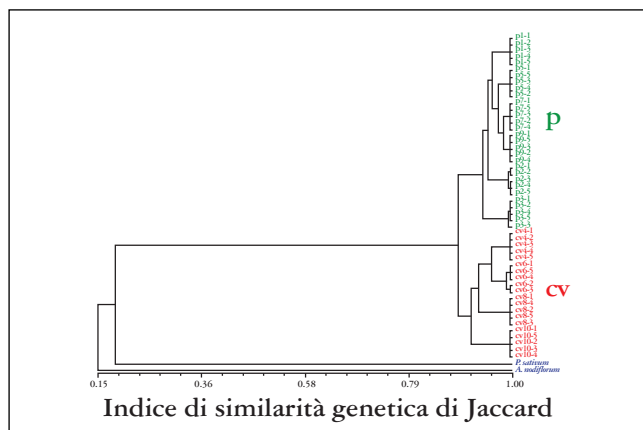
Le sei popolazioni locali di sedano nero e le varietà *élite* appartengono a *cluster* diversi in ciascuno dei quali ogni accessione è distinguibile dalle altre.

Sia il germoplasma di *A. nodiflorum* (L.) Lag. che di *P. sativum* Hoffm. (prezzemolo) si distinguono in modo evidente da quello relativo alle forme coltivate. Se si escludono i *bulk* del

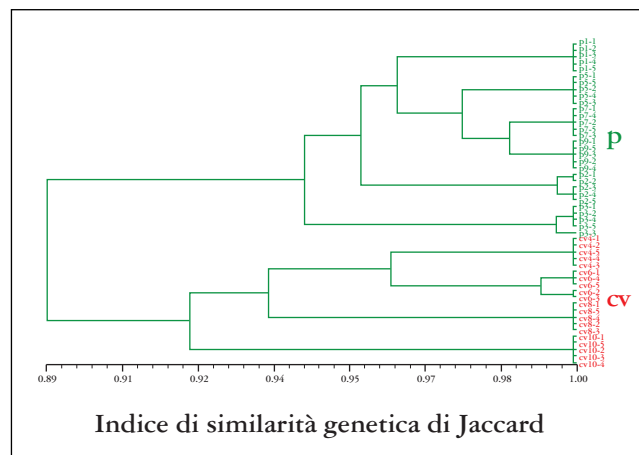


Dendrogramma (analisi *cluster*) della distanza euclidea tra le accessioni, ricavato dai caratteri morfo-fisiologici di sei popolazioni di sedano nero (pop) e quattro cultivar *élite* (cv)

progenitore selvatico e della specie affine coltivata, le bande totali sono state 328, di cui n. 65 polimorfiche (19,82%). Tali risultati sono stati riassunti nelle figure seguenti.

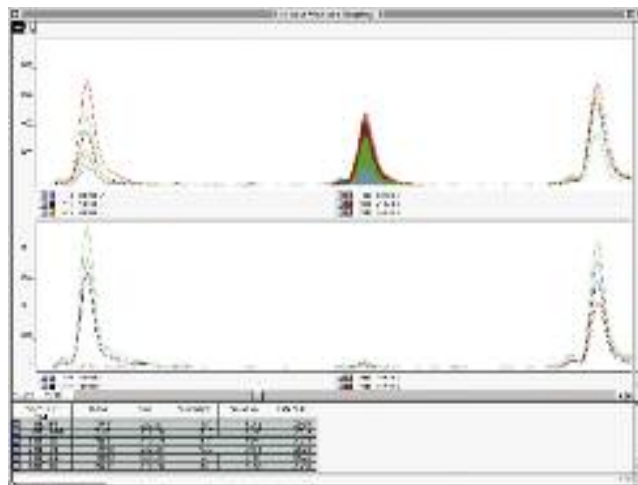


Analisi *cluster* della similarità genetica tra popolazioni di sedano nero (p), cultivar *élite* (cv) e specie affini (*A. nodiflorum* e *P. sativum*) calcolata su 568 marcatori molecolari AFLP di 52 DNA *bulk* (dendrogramma)



Analisi *cluster* della similarità genetica tra popolazioni di sedano nero (p) e cultivar *élite* (cv) calcolata su 328 marcatori AFLP di 50 DNA *bulk*

Sono state trovate tre bande private AFLP, ovvero frammenti presenti in tutte le accessioni locali e assenti nelle varietà *élite*; una di queste (in gergo tecnico *EcoRI/MseI* CCA/ACC – 222 bp) è ben visibile nella figura seguente.



Frammento AFLP (banda privata) presente nelle popolazioni di sedano nero (in alto) e assente nelle varietà *élite*

CONCLUSIONI E PROSPETTIVE

Le indagini e le attività svolte sul territorio trevano hanno consentito di ricostruire in modo dettagliato e coerente il quadro storico-antropologico e agro-economico relativo alla coltivazione del sedano da costa in una porzione ristretta della Valle Umbra, molto vocata all'orticoltura convenzionale e intensiva. I numerosi sopralluoghi aziendali e il lavoro di collezione dei materiali locali hanno consentito di verificare l'esistenza di una varietà locale, formata da accessioni diverse tra loro, il cui impiego da parte della popolazione rurale del luogo, probabilmente, non ha subito alcuna interruzione dall'origine della coltivazione a oggi.

I materiali sono stati catalogati e inseriti in una specifica sezione della banca del germoplasma situata a Sant'Andrea d'Agliano (Pg). Tale struttura, istituita dalla Sezione di genetica agraria e biotecnologie genetiche del Dipartimento di Biologia applicata dell'Università di Perugia, vanta una lunga e consolidata tradizione nelle attività di collezione, studio e conservazione a lungo termine (*ex situ*) delle risorse genetiche agrarie e, in particolare, come in questo caso, di quelle che sono a rischio di erosione. La conservazione *on farm* delle varietà locali nel loro ambiente d'origine, in equilibrio dinamico con l'agro-ecosistema, costituisce, tuttavia, un elemento strategico per la salvaguardia ambientale da preferirsi decisamente rispetto a qualsiasi altra forma di conservazione, in quanto più adatta a preservare la biodiversità e ridurre l'erosione genetica.

Sulla base delle indagini svolte in relazione ai caratteri morfo-fisiologici e molecolari osservati, è possibile affermare che esiste un nucleo originale locale di germoplasma di sedano da costa, denominato sedano nero di Trevi, distinguibile dalle altre varietà coltivate nella stessa zona.

Tutti i test relativi alle analisi statistiche, univariate e multivariate, eseguiti per confrontare le popolazioni locali con le varietà *élite*, sono risultati significativi. La similarità rilevata tra le popolazioni locali e tra queste e quelle alloctone potrebbe dipendere, ragionevolmente, da una bassa variabilità intrinseca delle forme coltivate (tipica conseguenza della domesticazione), dalla fisiologia riproduttiva (geitonogamia), dalle tecniche di riproduzione del germoplasma locale e da quote d'introgressione genica pregressa.

I caratteri morfo-fisiologici che hanno evidenziato un maggior

potere discriminante sono: l'altezza della pianta, la lunghezza della foglia e della costa e i caratteri con classi di misura qualitative (spazio tra i lobi delle foglioline, sporgenza delle nervature, sezione e colore del picciolo).

I risultati ottenuti consentono di utilizzare tali caratteri nel lavoro di selezione relativo al miglioramento genetico del sedano da costa.

La caratterizzazione molecolare ha consentito di discriminare le popolazioni analizzate e di confermare ampiamente i risultati relativi ai marcatori morfo-fisiologici.

Il coefficiente di correlazione tra la matrice della distanza euclidea, riferita ai caratteri morfo-fisiologici, e quella dei valori medi di similarità genetica, calcolata sui dati AFLP, è risultato elevato. L'individuazione delle bande private, oltre a fornire ulteriori strumenti probatori ai fini della certificazione dell'autenticità d'origine e della qualità dell'ortaggio, potrebbe risultare utile ai fini della identificazione e della rintracciabilità varietale su base molecolare (DNA *fingerprinting*).

I risultati relativi alla caratterizzazione citogenetica costituiscono una prima documentazione della mappatura fisica relativa ai geni ribosomali (rDNA) del sedano da costa. L'applicazione della tecnica FISH ha avuto esito positivo e ha evidenziato in modo chiaro la posizione cromosomica dei loci occupati da tali geni.



Vista panoramica della coltivazione del sedano nella valle di Trevi, attraversata da via dei Sedani (foto G. Castellini)



Una via del comune di Trevi dedicata ai sedani
(foto G. Castellini)

Sulla base delle conoscenze acquisite, è possibile affermare che il sedano nero di Trevi, oltre a possedere elementi di tipicità e tradizione, derivanti da un lungo e continuo processo di conservazione e miglioramento condotto dagli agricoltori treviani, presenta tutti i requisiti per essere considerato una varietà locale. La ricerca sulle origini storiche, la caratterizzazione varietale e la valutazione del grado di similarità genetica con altre cultivar, hanno reso possibile una più accurata descrizione dei caratteri relativi a tale germoplasma.

I risultati di questa ricerca consentono di includere il sedano nero di Trevi nella «tipologia I» dei prodotti tipici, secondo la classificazione proposta dal prof. Mario Falcinelli, che correla la tipicità al genotipo, all'ambiente e alla tradizione culturale: tutti i requisiti richiesti sono soddisfatti.

Gli studi condotti, pur non avendo affrontato tutti gli aspetti legati alla coltivazione, alla commercializzazione e alle caratteristiche bromatologiche e organolettiche del prodotto, hanno consentito di raccogliere elementi sufficienti ad annoverare il sedano nero di Trevi tra i prodotti di qualità umbri, destinati a conseguire un marchio di riconoscimento da parte della UE.

A tal proposito, è necessario sottolineare che l'attuale fattore limitante è costituito dalla ridotta superficie destinata alla sua coltivazione, pari a circa due ettari, corrispondente a un quinto della superficie totale investita a sedano da costa nella zona di produzione.

Un ulteriore fattore di rischio per la conservazione del germo-

plasma locale è legato alla moltiplicazione del seme, prevalentemente praticata dagli agricoltori più vecchi, ormai ridotti a poche unità, alcuni dei quali hanno già interrotto l'attività agricola senza essere rimpiazzati dalle nuove generazioni.

In assenza di un'adeguata azione di tutela, il rischio di erosione genetica e di riduzione della biodiversità agraria è molto elevato.

Le strategie e le misure da adottare sono molteplici e vanno dall'iscrizione nel registro dei repertori regionali (è stato previsto, ma non ancora istituito, dalla Legge Regionale n. 25/2001 sulla tutela delle risorse genetiche autoctone d'interesse agrario), alla formazione di un consorzio dei produttori di sedano nero di Trevi.

Una struttura di questo tipo (o forme associative analoghe) consentirebbe l'elaborazione di un disciplinare di produzione sia per la coltivazione in pieno campo che per la moltiplicazione del seme e favorirebbe, parallelamente, la nascita di forme consortili di frigo-conservazione del prodotto fresco, la promozione di nuovi sbocchi di mercato, integrati con il turismo enogastronomico locale e l'attivazione delle procedure necessarie relative alla richiesta di un marchio di riconoscimento da parte della UE.

In prospettiva, per tutte le ragioni esposte, appare evidente la necessità di promuovere e incentivare, contestualmente agli interventi di conservazione *ex situ* già realizzati, forme di conservazione aziendale del germoplasma (*on farm*) in grado di assicurare l'interazione tra le risorse genetiche e l'ambiente e di conservare, al tempo stesso, *colture* e *culture locali*. Tale strategia, oltre a prevedere la definizione di adeguati protocolli per la selezione conservatrice e la moltiplicazione della semente, richiede l'individuazione di *aziende e agricoltori custodi* in grado di applicarli correttamente con il supporto di un organismo di tutela e controllo.

L'insieme degli interventi descritti, potranno efficacemente contribuire alla valorizzazione del sedano nero di Trevi, allo sviluppo di un suo mercato extralocale e al consolidamento dei redditi aziendali propri di un'area fortemente vocata all'orticoltura intensiva.



AROMI E SAPORI DEL SEDANO NERO DI TREVI

PROVE DI QUALITÀ DI UNA CULTURA TRADIZIONALE

ALESSANDRO MENGHINI

Con la collaborazione di tutto il gruppo di ricerca:

ALESSANDRO MENGHINI, RITA PAGIOTTI,
BRUNO TIRILLINI, LUIGI MENGHINI,
CATERINA BALUCANI*, NOVELLO POCCHESCHI,
E GIUSEPPE MATTEINI

INTRODUZIONE

In una comunità rurale, l'insieme delle pratiche agrarie, delle esperienze e delle conoscenze collegate ad antiche colture orticole sono andate a costituire uno straordinario *corpus* di informazioni all'interno del contenitore della tradizione e hanno permesso sia la sopravvivenza delle stesse colture, sia di arricchire il patrimonio storico-culturale.

All'analisi retrospettiva, tutto ciò restituisce uno spaccato fedele non solo delle condizioni di vita di quella comunità e del suo rapporto di odio-amore con la terra, il lavoro, i campi, gli orti, le feste, le usanze, ma anche delle scelte economiche, talora di mera sopravvivenza, che hanno pesato sulla sua stessa struttura. La gestione del patrimonio naturale, qui inteso soprattutto come ricchezza di biodiversità, è stata condotta attraverso felici intuizioni e decisioni coraggiose, nel quotidiano tentativo di migliorare la qualità della vita. È giusto valorizzare e conservare certi indirizzi come un bene prezioso della storiografia rurale.

Sono poche le piante che sono sfuggite all'attenta indagine speculativa a tutto campo operata dall'uomo. Il regno vegetale ha rappresentato un fertile substrato dal quale egli ha saputo ricavare una serie straordinaria di prodotti. Non è stato facile operare scelte su questo vasto substrato che la natura gli ha offerto a piene mani, con la scienza ancora lontana dal nascere. È stupefacente, però, vedere come alcune specie abbiano assunto una identità di rilievo, come passo passo abbiano finito per esprimere il meglio della loro capacità produttiva, attraverso elementari tecniche naturali applicate originariamente più «a naso» e, perché no?, anche a caso, ma che con il tempo hanno portato a risultati così brillanti da validare l'empiricità del metodo.

Il ruolo fondamentale che le piante hanno svolto nella vita quotidiana dell'*Homo sapiens* è innegabile: nutrire, vestire, scaldare, curare, costruire, scrivere e tante altre cose ancora, compresa la capacità di influire sul suo stato psico-fisico. Attento alla cura del proprio corpo e propenso a migliorare sempre più il suo stato di benessere, nel grande contenitore del patrimonio vegetale egli ha saputo individuare un gruppo di specie che si sono messe sempre più in evidenza per le

* Ne ha fatto l'argomento della sua tesi di laurea.



Dall'alto: zappa; «zappa co' l'occhiu»
(foto G. Filippucci-T. Ravagli)

qualità organolettiche possedute e per l'attività svolta sull'organismo, tanto a livello sensoriale quanto terapeutico.

Le piante aromatiche, intendendo il gruppo di tutte quelle che si fanno «sentire» grazie alla produzione di odori e/o sapori particolarmente fragranti o a spiccate note profumate, furono sicuramente tra le prime a farsi notare, stabilendo un immediato rapporto che da prettamente sensoriale, quale fu nella fase arcaica, è poi andato integrandosi sempre più con connotati culturali ed oggi, possiamo dire, anche scientifici.

Dall'iniziale ruolo puramente biologico o ambientale svolto dalle piante, attraverso le esperienze dei singoli, si è andato formando un bagaglio di preziose informazioni che è diventato patrimonio dell'intera comunità. Non solo, nel tentativo di selezionare prodotti sempre più gradevoli e più efficaci, l'Uomo stesso ha finito per privilegiare certe specie, e all'interno di queste certe varietà, che per ragioni di convenienza egli pensava potessero soddisfare i suoi gusti e le sue necessità.

È questa la ragione per cui il numero delle specie alimentari è notevolmente ristretto rispetto alle molteplici possibilità offerte dal complesso patrimonio vegetale presente in natura. E solo un esiguo numero di specie aromatico-terapeutiche sono entrate a far parte del suo quotidiano regime salutistico-alimentare.

In questo gruppo sono comprese quelle piante medicinali in grado di stimolare le funzioni fisiologiche dell'organismo, ad esempio quelle che facilitano i processi digestivi migliorando l'attività delle ghiandole annesse all'apparato digerente, o quelle capaci di svolgere azione preventiva grazie alle proprietà eupeptiche, stomachiche, antimicrobiche, antif fermentative possedute in virtù della loro specifica composizione chimica. Ration per cui hanno finito per trovare un posto pressoché costante, di rilevanza, nell'ambito della sfera nutrizionale, collocandosi in quella particolare fascia di prodotti che oggi sono oggetto di rivisitazione da parte della nutriceutica.

Molte della varietà vegetali che sono usate quotidianamente nella pratica nutrizionale e curativa sono frutto di abitudini alimentari tradizionali. I ceppi coltivati spesso rappresentano il frutto della selezione genetica empiricamente praticata a livello locale e dell'attaccamento «affettivo» ad antiche linee di germoplasma piuttosto che ad altre. Alla loro qualificazione hanno concorso l'applicazione di particolari sistemi di produzione e conservazione, nonché l'influenza delle condizioni pedologiche ed ambientali del sito che, a livello del metabolismo

primario e secondario, esaltano le capacità biosintetiche di speciali ecotipi o chemiotipi, oggi sempre più contraddistinti da marchi di protezione commerciale quali la Denominazione d'Origine Controllata (DOC), l'Indicazione Geografica Protetta (IGP), la Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e via dicendo.

L'elenco delle piante aromatico-culinarie che sono diventate di uso quotidiano è piuttosto lungo e varia in funzione dell'area geografica e delle abitudini alimentari dei vari Paesi, anche se l'odierno processo di globalizzazione tende sempre più a uniformarne l'uso e a non presentarlo più come un fatto di costume locale. Tra le specie che tradizionalmente vengono usate in Europa, soprattutto nell'area mediterranea, si trovano tipi selezionati di timo, menta, basilico, santoreggia, prezzemolo, sedano, finocchio, anice, salvia, rosmarino, origano e così via. A queste nel corso dei secoli sono andate aggiungendosi il pepe, il peperoncino, la cannella, i chiodi di garofano, lo zenzero e tante altre ancora, tutte, chiaramente, d'importazione. Ma l'elenco non è finito, perché oggi altre erbe spontanee nostrane vengono rivalutate per le loro qualità alimentari e salutistiche.

La ricerca scientifica, in un certo senso, ha razionalizzato l'uso di queste piante, nel senso che, isolando e identificando le sostanze attive qualificanti e dando la conferma della loro at-

tività biologica, ha avallato l'uso storico di tali specie, che non deriva semplicemente dall'esigenza di modificare il gusto del cibo e di renderlo più appetibile (azione, questa, tutt'altro che trascurabile), ma anche e soprattutto di rendere più funzionale l'organismo nelle fasi di digestione e assorbimento.

In quest'ottica, fermo restando l'interesse a pieno campo verso tutte le piante del gruppo delle cosiddette specie «condimentarie», ci siamo occupati del sedano (*Apium graveolens*), e in modo particolare di quell'ecotipo tradizionalmente chiamato sedano nero di Trevi, con l'intenzione di studiarne le composizione e valutarne le caratteristiche quali-quantitative.

CLASSIFICAZIONE DEL SEDANO

Il sedano è una pianta erbacea che cresce spontanea nelle regioni temperate del bacino mediterraneo, in località umide, anche a una certa altezza sul livello del mare, sebbene preferisca i luoghi leggermente salini dei litorali.

Come già introdotto nel precedente capitolo, all'interno della macrospecie linneana, classificata come *Apium graveolens* L., i botanici distinguono tre varietà che sostanzialmente coincidono, in ambito alimentare, con tre diversi utilizzi:

- *A. graveolens* var. *dulce*, la porzione più sviluppata della pianta risulta costituita dai piccioli delle foglie che, grazie alla pratica dell'imbianchimento, diventano teneri e possono essere mangiati crudi (sedano da costa)
- *A. graveolens* var. *rapaceum*, in questo tipo la radice presenta uno spiccato sviluppo, tanto da acquistare dimensioni maggiori rispetto al resto della pianta (sedano rapa)
- *A. graveolens* var. *secalinum*, le foglie, che vengono ripetutamente tagliate, sono utilizzate come condimento per l'aroma intenso e la tenerezza che mantengono (sedano da taglio); è il tipo che ha conservato una forte somiglianza con quello spontaneo

Nel territorio italiano la maggiore importanza commerciale è rappresentata dal sedano da costa, che è reperibile durante tutto l'anno.

Dal punto di vista orticolo, nell'ambito delle varietà in commercio, si possono distinguere due gruppi, le varietà «verdi» e le varietà «autoimbiancanti», che di fatto sono verdi, ma si imbiancano con facilità se sottoposte a pratiche note da tempo, che le riparano dalla luce.



Peperoncini (foto G. Filippucci-T. Ravagli)



Campo di sedano nero (foto G. Filippucci-T. Ravagli)

Negli ultimi anni queste ultime hanno attirato di più l'attenzione, perché preferite dal punto di vista commerciale, vuoi per la crescita rapida, vuoi per le effettive migliori qualità or-

ganolettiche dovute alla trasformazione del tipo originario che, da pianta aromatica e da condimento, ha finito per diventare pianta da verdura.

D'altro canto, bisogna riconoscere che le varietà verdi, più vicine al tipo spontaneo, sono preferibili per l'aromaticità originaria che hanno conservato. Il sedano nero di Trevi si colloca in questo gruppo.

Ricordiamo qui di seguito, brevemente, alcune cultivar tra le più comuni:

- *Golden self-blanching*, la più popolare e la più coltivata negli USA. I fusti, corti e grossi, imbiancano facilmente sino a raggiungere un colore bianco-giallino
- *Giant pascal*, è una delle migliori qualità verdi
- *Dorato chemin a coste piene*, precoce, bianco e carnoso, con foglie di color giallo dorato, imbianchimento naturale delle coste, varietà adatta per il consumo estivo-autunnale
- *Bianco corto precocissimo di Plessy*, coste larghe, corte, avvolgenti alla base, piene e di facile imbiancatura, varietà adatta per l'autunno e l'inverno
- *Da taglio o a getti o da minestra*, foglie corte, verdi, di sa-



Pianura irrigata (foto G. Filippucci-T. Ravagli)

pore gradevole, varietà molto rustica resistente al freddo e vegetante tutto l'inverno

- *Dorato gigante di Castelnuovo Scrivia*, coste avviluppanti che formano un grosso cespo, foglie color verde chiaro, coste piene ed erette, tenere, profumate, varietà consumabile da ottobre a marzo
- *Pieno bianco d'America*, fogliame bianco argentato, coste larghe e bianche, idoneo per il consumo invernale

Il sedano è un ortaggio di grande consumo durante la stagione autunno-invernale. Deve la sua fortuna in cucina alla possibilità di vegetare proprio in questa stagione, quando vengono a mancare altre verdure.

IL SEDANO NERO DI TREVI E IL SUO USO ALIMENTARE

Trevi è una bellissima cittadina situata tra Foligno e Spoleto, arroccata sull'ultima propaggine della costa occidentale del monte Serano, immersa interamente nella fascia degli oliveti che la circondano da tutte le parti.

Il territorio comunale è articolato in una porzione pianeggiante di valle (mediamente poco più di 200 m s.l.m.) e in una ampia fascia collinare o, per meglio dire, pedemontana, sovrastata dal gruppo montuoso del Brunette-Serano, di fatto un'unica montagna con due cime quasi equivalenti, una settentrionale (Brunette) e una meridionale (Serano).

La fascia pedemontano-collinare è caratterizzata da coltri di detrito formatesi nel periodo glaciale, mentre il fondovalle è il risultato del colmamento del braccio sud-orientale dell'antico Lago Tiberino, che a forma di Y rovesciata occupava nel Quaternario la regione corrispondente oggi all'Umbria centrale.

Nella zona pianeggiante scorre il fiume Clitunno con portata costante di acqua sorgiva e sono anche presenti altri corsi d'acqua minori, il cui tragitto nel tempo è stato modificato da ripetute opere di bonifica. Si tratta dei torrenti Marroggia e Tatarena, che sono affiancati da numerosi canali costruiti tra il XVII e il XVIII secolo con l'intento di bonificare la valle dalle paludi che si erano formate in seguito al continuo straripare dei torrenti. L'acceso all'opera di bonifica non è casuale perché fu proprio grazie a essa che nei secoli successivi fu possibile praticare, nel territorio pianeggiante di Trevi, un'agricoltura incentrata sulla policoltura dei fondi, a differenza della parte collinare tradizionalmente vocata alla monocoltura dell'olivo.

Alla fine del XVIII secolo, i campi erano dei listoni di terreno piuttosto ampi, delimitati dalle piantate, vale a dire da filari di alberi di «bianchelle» che sostenevano le viti del Trebbiano; nello spazio interno delle piantate, tra un filare e l'altro, venivano coltivati il grano o il foraggio.

I terreni più umidi, invece, erano destinati alla coltivazione della canapa: quei fazzoletti di terra sono tuttora chiamati Canapine. La coltivazione del sedano nero ha poi sostituito quella della canapa e oggi questo fragrante ortaggio di Trevi è uno dei prodotti tipici più pregiati della zona.

Forse a conferire unicità a questo prodotto possono contribuire anche le proprietà delle acque del Clitunno, che erano già tanto apprezzate dagli antichi Romani. Non è un caso che all'epoca, per convinzione comune, i buoi potessero diventare candidi se abbeverati alle acque del fiume. In altre parole, facendone imbiancare il manto, le acque del Clitunno li rendevano atti ai sacrifici. Una stretta analogia, come si può ben vedere, con il sedano che solamente dopo la tradizionale



Il torrente Marroggia in piena (foto G. Filippucci-T. Ravagli)

imbiancatura diventa ortaggio privilegiato in grado di soddisfare i palati più esigenti.

Ad oggi, non si può escludere che quell'acqua, per le sue caratteristiche chimico-fisiche, possa contribuire a rendere l'ortaggio in questione così peculiare.

Ovviamente, considerate le tecniche tradizionali impiegate, le limitatissime dimensioni della produzione e la prelibatezza del prodotto, il prezzo del sedano nero di Trevi sul mercato può apparire più elevato rispetto a quello ottenuto con metodi quasi industriali e riservato, comunque, a bacini di utenza e a un target di mercato completamente diversi.

COMPOSIZIONE DEL SEDANO NERO DI TREVI

Il sapore del sedano nero di Trevi non si può confondere con quello delle altre varietà, tanto è singolare. È un gusto 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.

Per queste ragioni il sedano di Trevi è molto appetibile e gradito. Viene consumato sia cotto, secondo le ricette tradizionali trevane, che crudo, condito soltanto con un filo di olio extravergine, meglio se di quello prodotto nelle colline limitrofe.

Dal punto di vista nutrizionale ha scarso contenuto energetico (solo 17 kcal/100 g di prodotto edibile) e ciò lo qualifica, sicuramente, come un alimento molto indicato nelle diete ipocaloriche.

L'importanza nutrizionale del sedano è da attribuire per lo più all'elevato contenuto di vitamine e minerali.

Per quanto riguarda questi ultimi, la letteratura descrive l'elevato contenuto in potassio, calcio, fosforo e ferro (400 mg, 80 mg, 100 mg e 15 mg di ognuno, rispettivamente, per ogni 100 g di prodotto).

In particolare, il sedano trevano è ricco di caroteni, sostanze notoriamente ad attività provitaminica A, e di vitamina B1; contiene, inoltre, un elevato contenuto di acqua, in linea con tutte le specie orticole.

Gli olii essenziali sono contenuti per lo 0,1% nella pianta e per il 2,3% nei semi. Queste miscele di sostanze volatili sono responsabili del caratteristico aroma del sedano.

Per il contenuto in fibra può essere considerato un coadiuvante della regolare funzionalità intestinale, senza contare tutti i benefici correlati all'apporto di fibra.

PARAMETRI QUALITATIVI DEL SEDANO NERO DI TREVI

Nell'ambito delle molteplici varietà che, come già detto, caratterizzano il sedano, si rivela quanto mai utile, se non opportuno, individuare qualche marker, diverso da quelli puramente morfologici, per distinguere un tipo dall'altro.

In altre parole, ci siamo posti il problema di focalizzare alcuni elementi comparativi, di natura quali-quantitativa, che avrebbero permesso di definire «diverso» e, sotto certi punti di vista, «più pregiato», il sedano nero di Trevi rispetto ad altri tipi.

Dal momento che il solo esame morfologico non consente di operare distinzione nette all'interno delle varie cultivar per la stretta somiglianza tra di esse, la strada percorribile era quella dell'analisi della composizione chimica.

La nostra ricerca, quindi, è stata orientata, soprattutto, a mettere in risalto la nota aromatica delle popolazioni di sedano trevano.

Lo studio sperimentale della composizione chimica del sedano, contrariamente a quanto si potrebbe pensare in base alla diffusione della coltura, si è rivelato, finora, un campo d'indagine poco battuto dai ricercatori.

Abbiamo necessariamente dovuto operare un minimo studio comparativo su campioni di altre cultivar, prese in esame contemporaneamente a quella di Trevi e che abbiamo coltivato nello stesso appezzamento di terreno.

In altre parole, lo scopo della nostra ricerca era che i risultati finali potessero fornire parametri qualitativi e quantitativi in grado di delineare comparativamente le peculiarità organolettiche del sedano nero di Trevi, anche ai fini di un eventuale riconoscimento di un marchio di qualità (DOC, DOP, IGP e similari).

MATERIALE E METODI D'INDAGINE

Per renderne più evidenti le caratteristiche, il sedano nero di Trevi (d'ora in poi *nero di Trevi*) è stato messo a confronto con

altre tre varietà e precisamente con il *sedano d'Elne* (d'ora in poi *Elne*), con il *dorato d'Asti* (d'ora in poi *Asti*) e con il *verde Pascal* (d'ora in poi *Pascal*).

Ognuna di queste popolazioni è stata riprodotta partendo da seme, che è stato fatto germinare in semenzaio, in condizioni controllate di temperatura, luce e umidità. Le plantule sono state poi trapiantate, diradate e fatte crescere ulteriormente nelle medesime condizioni in serra.

Le piantine, sufficientemente sviluppate, sono state poste in piena terra, in parcelle adiacenti, in un campo sperimentale preparato *ad hoc* proprio nella zona di crescita del sedano nero, in prossimità di Trevi, vicino alle sponde del Clitunno. L'impianto, effettuato nella stessa località e sullo stesso tipo di terreno, ha permesso a tutte le varietà di usufruire delle stesse identiche condizioni pedologiche e climatiche.

Le piante, successivamente, hanno beneficiato delle usuali cure colturali fino al momento del prelievo, coincidente con la raccolta, che normalmente avviene in ottobre.

Subito dopo il prelievo, le piante di sedano sono state trasferite in laboratorio (Dipartimento di Biologia applicata dell'Università di Perugia), per essere sottoposte ad analisi comparative. I risultati ottenuti rappresentano la media di più misurazioni per ciascuna varietà (non meno di dieci), su piante scelte con metodo randomizzato.

I parametri che abbiamo preso in considerazione sono:

- *biometria* (altezza delle piante in cm, peso delle stesse in grammi e al numero delle coste presenti in ogni pianta)
- *localizzazione delle strutture secretrici*
- *sostanza secca* (s.s. – in stufa a 105°C, fino a raggiungimento del peso costante)
- *distillazione in corrente di vapore* per l'estrazione dell'essenza (distillatore in continuo tipo Clevenger, valori espressi in volume/peso)
- *composizione chimica degli oli essenziali* per via gas-cromatografica (con apparecchio Hewlett-Packard 5890 e Perkin-Elmer 8310)
- *dosaggio di alcuni flavonoidi* in cromatografia liquida ad alta pressione (HPLC)
- *dosaggio dei polifenoli totali* (Singleton *et al.* 1971)
- *dosaggio delle proteine* (Lowry 1951, modificato)
- *dosaggio dei pigmenti fotosintetici* (Pocceschi *et al.* 1998)

- *determinazione della fibra* (al detergente neutro e acido)
- *determinazione della lignina*

ANALISI COMPARATIVA DEI RISULTATI

Caratteri morfologici e biometrici

La prima operazione effettuata subito dopo la raccolta delle piante è stata quella di procedere ad alcune elementari misurazioni, per ricavare, in modo immediato, parametri differenziali della taglia da mettere in comparazione tra le varietà esaminate. Il primo parametro preso in considerazione è stato quello relativo all'altezza delle piante. Il sedano nero di Trevi è risultato più sviluppato dell'*Elne*, ma assai più piccolo dei tipi *Asti* e *Pascal*. Per essere più precisi, come sviluppo di taglia, il sedano trevano si pone più o meno esattamente a metà strada (47,6 cm/pianta) tra il piccolo *Elne* (40,6 cm/pianta) e i due giganti *Asti* (53,0 cm/pianta) e *Pascal* (54,6 cm/pianta).

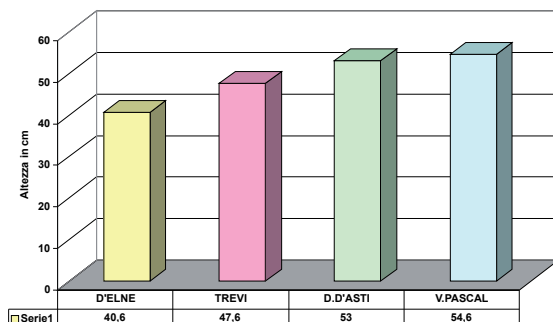
Per quanto riguarda il peso, il *nero di Trevi* è leggermente più piccolo del *Pascal* (valori piuttosto ravvicinati fra loro, 632 e 661 g/pianta, rispettivamente), ma più grande dell'*Elne* (541 g/pianta), che ha confermato di essere, anche in termini ponderali, un sedano a taglia piccola. Il tipo *Asti* si pone con decisione tra le cosiddette «varietà giganti», perché, oltre all'altezza elevata, ha un peso medio/pianta notevolmente superiore (820 g/pianta) rispetto a quello delle altre tre varietà.

Il *nero di Trevi*, pur non raggiungendo grandi altezze, mostra di possedere un buon rapporto peso/altezza ($R=13,2773$) che è superiore al *Pascal* ($R=12,1062$) e che lo avvicina molto di più all'*Elne* ($R=13,3251$) che non all'*Asti* ($R=15,471$).

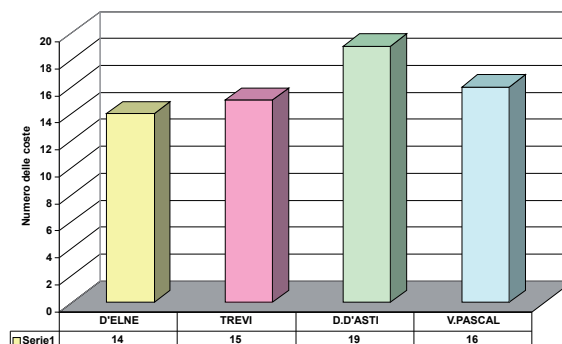
I dati relativi al numero delle coste, di fatto la parte utilizzabile delle foglie, ricalcano l'andamento di quelli dei pesi. Il dato rilevato era atteso: è facilmente intuibile, infatti, che il peso di una pianta è strettamente dipendente dal numero e dalla consistenza delle coste che compongono il cespo. Queste, nel *nero di Trevi* sono risultate, mediamente, n. 15/pianta, contro quattro di più nell'*Asti*, una di più nel *Pascal* ed una di meno nell'*Elne*.

I risultati confermano che il *nero di Trevi* si può definire come una varietà di sedano a taglia media. Il rapporto peso/numero di coste è risultato decisamente a vantaggio dell'*Asti* ($R=43,157$), ma il valore del *nero di Trevi* ($R=42,13$) è risultato superiore a quelli del *Pascal* ($R=41,31$) e dell'*Elne* ($R=38,64$).

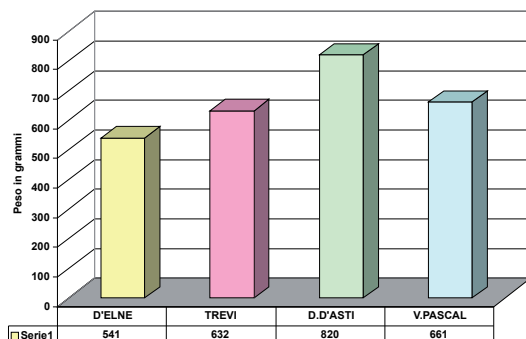
Altezza delle piante



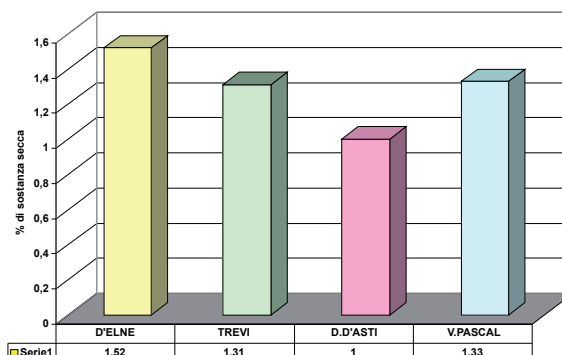
Numero delle coste



Peso pianta intera



Peso secco



Il sedano nero di Trevi, rispetto alle varietà qui considerate, non è certo un sedano gigante, il che non implica, però, un deprezzamento della qualità: non sempre a una taglia grande corrisponde, infatti, un elevato valore sul piano organolettico. Ciò a causa del fatto che il sedano, come tanti altri ortaggi, è stato selezionato più per la taglia (miglioramento dell'aspetto visivo) che non per la composizione chimica (miglioramento del contenuto in metaboliti secondari).

La maggior parte del peso del sedano è dato dall'acqua. Nel *nero di Trevi* questo composto risulta tra il 91 ed il 92%, più o meno alla pari con il gigante *Asti*, poco meno del *Pascal* e poco più dell'*Elne*. La grande percentuale di acqua contenuta nei tessuti della pianta conferma quanto già detto a proposito

della pratica culturale, e cioè l'alta esigenza idrica di questa specie, che necessita di ripetute irrigazioni. D'altra parte, rende ragione dell'elevato potere di idratazione posseduto da questa verdura.

Anche se, in fin dei conti, il sedano viene coltivato soprattutto per l'*aroma*. Sorge facile, quindi, la domanda: da che dipende l'aroma di questa specie? Altrettanto facile è la risposta: da un *bouquet* di sostanze non miscibili in acqua che rappresentano i costituenti del suo olio essenziale ³¹. È questo un miscuglio

³¹ Lo stesso che essenza. Olio essenziale, essenza o anche olio etereo sono sinonimi che vogliono indicare il potere fortemente volatile (etereo) di alcune sostanze prodotte dalle piante.

di sostanze, frutto del cosiddetto metabolismo secondario delle piante aromatiche – ed il sedano rientra sicuramente in questa categoria – prodotto avente caratteristiche decisamente idrofobe e dotate di una notevole tensione superficiale. Caratteristiche che tenderebbero a farle rilasciare nell'aria man mano che le piante le producono se queste, pur essendone abbastanza ricche (si pensi a tutte quelle usate in cucina come condimento o come aromatizzanti oppure a quelle impiegate per la preparazione dei profumi) non le accumulassero entro *strutture* di contenimento a ciò devolute. Queste strutture hanno un'organizzazione più o meno complessa (alcune, però, sono monocellulari) e sono poste a diversi livelli del corpo della pianta, nel rispetto dell'informazione genetica tipica della specie, soprattutto in funzione del ruolo naturale svolto dalle sostanze in esse contenute.

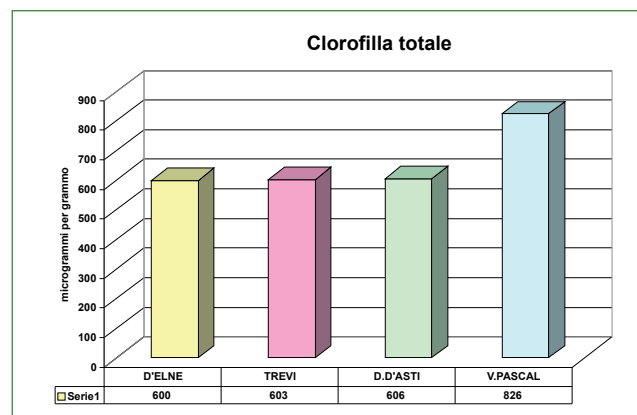
Si mettono in evidenza con tecniche istologiche ed istochimiche relativamente semplici che consentono di valutarne la distribuzione e la conformazione.

Nel caso del sedano, la sezione trasversale dei piccioli fogliari mostra chiaramente che essi sono percorsi da strutture tubulari secrete, classificabili come *canali secretori*. Si tratta di strutture microscopiche cilindriche pluricellulari, sviluppate per tutta la lunghezza della pianta (in sezione risultano di forma circolare) e delimitate da un tappeto di cellule che ne costituisce l'epitelio secretore. Nello sviluppo della pianta queste cellule sono costrette ad appiattirsi restando aderenti sui lati, schiacciate, verso l'interno del canale, dall'olio essenziale da esse stesse prodotto, che si accumula nello spazio al centro della struttura, per l'appunto il lume del canale, che via via viene occupato.

Nel sedano nero di Trevi, la sezione trasversale dei piccioli fogliari limitata alla sola parte edule (coste), mostra una prima serie di canali secretori nella parte periferica, a livello del parenchima corticale, poco sotto i fasci meccanici sottoepidermici che caratterizzano anche macroscopicamente le coste di sedano per la loro sporgenza (verso l'esterno le coste non appaiono lisce, ma striate da solcature longitudinali).

Una seconda serie si rileva a livello dei fasci conduttori cribrovascolari, per lo più nella parte interna midollare, talvolta un po' spostati lateralmente rispetto al fascio.

Quanto alla tipologia, si tratta chiaramente di canali schizogeni del tipo che abbiamo descritto sopra. L'endotelio secre-



tore è costituito da cellule schiacciate tangenzialmente, in numero medio di 10-12 per ogni palco. Tutti i canali secretori sono attivi e in buona efficienza.

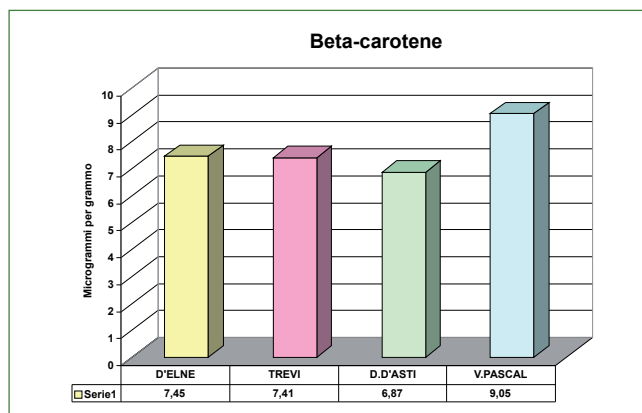
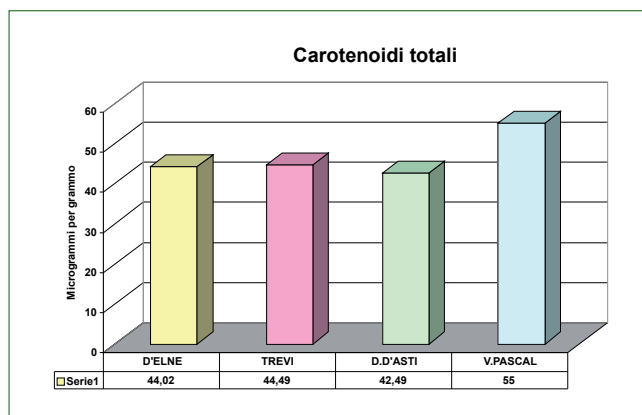
Altri particolari istologici, anche utili per definire qualitativamente il prodotto, sono stati rilevati a livello dei fasci conduttori cribrovascolari, numerosi e disposti ad arco secondo l'andamento delle coste, i periferici più piccoli dei centrali: tutti risultano accompagnati da una sorta di involucro di tessuto meccanico, che ha l'evidente funzione di evitarne lo schiacciamento.

Per valutare, infine, l'*intensità di colorazione delle foglie*, abbiamo preso il contenuto di clorofille come un parametro indiretto. È risultato in modo molto evidente che il *nero di Trevi*, l'*Elna* e l'*Asti* si collocano sullo stesso livello, avendo tutti e tre valori simili, compresi tra 600 e 606 $\mu\text{g/g}$ di pianta fresca (p.f.). Il contenuto di clorofilla è decisamente più elevato nella varietà *Pascal*, che si dimostra un *sedano gigante* anche relativamente a questo parametro, con 826 $\mu\text{g/g}$.

Le clorofille totali, insomma, caratterizzano in modo omogeneo le varietà esaminate, con l'eccezione del *Pascal*. Non per niente l'aggettivo «verde» sta ad indicare che questa varietà ha un colore molto più intenso delle altre, colore che è da mettere in relazione all'elevato contenuto in clorofille.

Composizione quali-quantitativa del sedano nero di Trevi Contenuto di carotenoidi e di β -carotene

Un po' come tutte le verdure, i sedani sono ricchi di sostanze



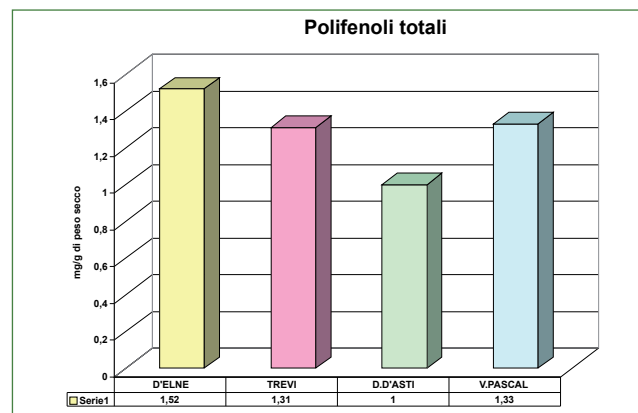
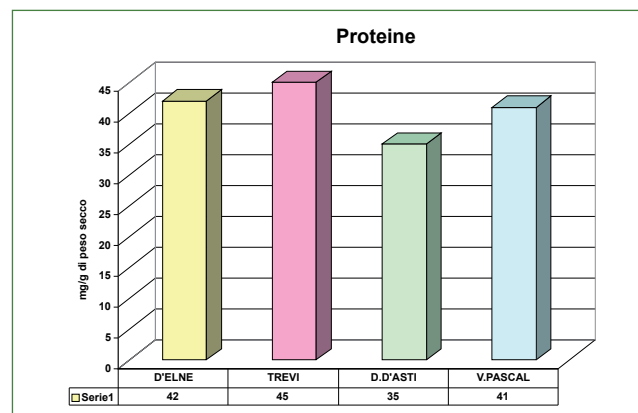
preziose per la nostra salute, ad esempio il β -carotene e altri carotenoidi in genere. La ricerca di questi componenti ha messo in evidenza che il sedano nero di Trevi ne contiene circa 45 $\mu\text{g/g}$ p.f., una quantità leggermente superiore a quella dell'*Elne* e dell'*Asti* (44,02 $\mu\text{g/g}$ e 42,49 $\mu\text{g/g}$, rispettivamente), anche se un po' più bassa rispetto a quella del *Pascal* (55 $\mu\text{g/g}$ di carotenoidi totali).

Nel dettaglio dei singoli carotenoidi, i valori relativi al β -carotene, pur differenziandosi la percentuale di questa sostanza da una varietà all'altra, ha messo in evidenza che essa è in rapporto diretto con quella dei carotenoidi totali: il *Pascal* che ha mostrato i valori più alti in assoluto (9 $\mu\text{g/g}$ p.f.), contro quelli delle altre varietà attestati circa tra 7 e 7,4 $\mu\text{g/g}$ p.f.

Anche senza voler tener conto degli altri parametri quali-quantitativi, si capisce come il contenuto in carotenoidi nel sedano conferisca una certa importanza a questa verdura, dato l'acclamato ruolo biologico di queste sostanze, messo sempre più in evidenza.

Contenuto di proteine

Pur non costituendo un elemento di grande valore nutrizionale dal momento che il peso del sedano è costituito per oltre il 90% di acqua, l'aver rilevato il contenuto totale di proteine solubili nella parte commestibile aiuta a mettere in risalto le differenze tra le quattro varietà prese in esame. Il dato interessante che ne risulta è che, pur non staccandosi in modo netto dalle due varietà *Elne* e *Pascal* (42 mg/g e 41 mg/g s.s.,



rispettivamente), il *nero di Trevi* è risultato il migliore con un contenuto medio di proteine di 45 mg/g s.s., decisamente superiore anche a quello dell'*Asti* (35 mg/g s.s.).

L'elevato contenuto di proteine del *nero di Trevi* contribuisce, insieme agli altri metaboliti primari (zuccheri e lipidi) e al rilevante contenuto in potassio, fosforo e calcio, a far sì che questa varietà abbia un non trascurabile valore nutritivo.

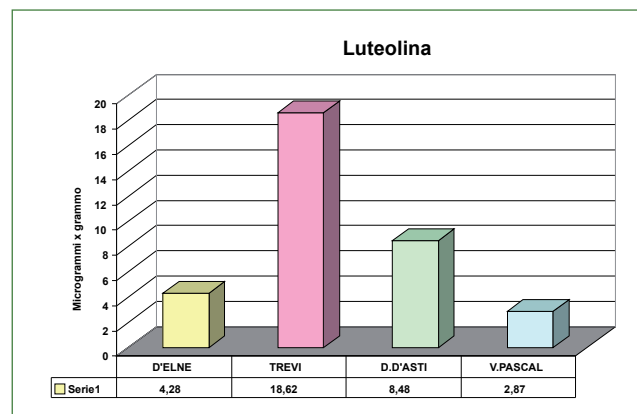
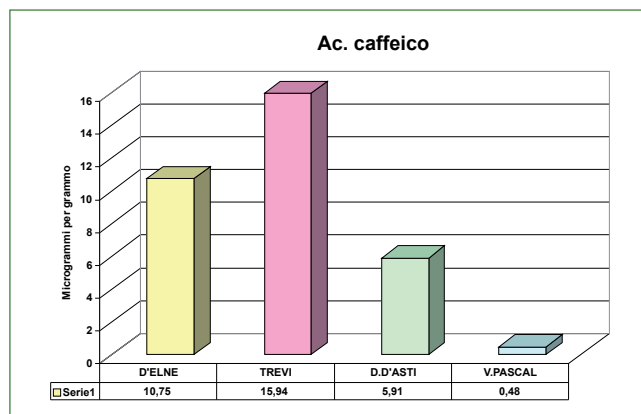
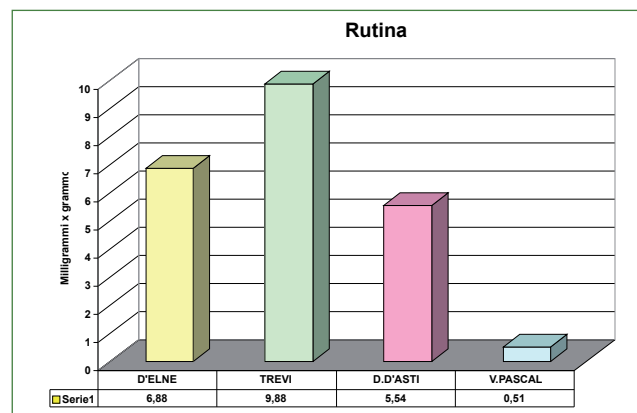
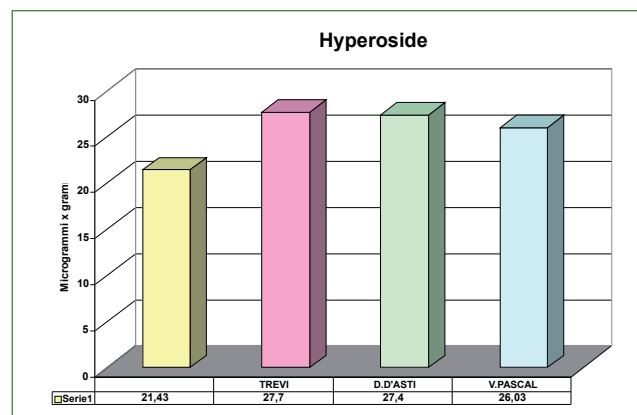
Tanto più che anche per quanto riguarda il contenuto di polifenoli, il *nero di Trevi* si colloca nella fascia medio alta (1,31 mg/g s.s.) insieme al *Pascal* (1,33 mg/g s.s.).

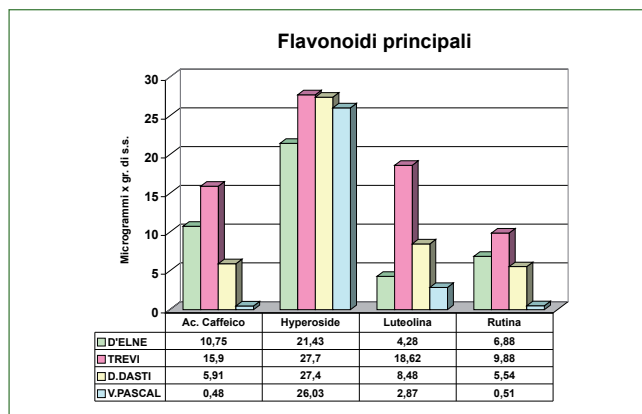
Contenuto di flavonoidi

L'esame di alcuni tra i principali flavonoidi presenti nel mondo vegetale, sempre più importanti per l'attività antiossidante, ha svelato risultati molto interessanti per quanto riguarda il sedano nero di Trevi.

Le quantità di acido caffeico, iperoside, rutina e luteolina sono risultate, infatti, sempre più elevate in questa varietà piuttosto che nelle altre, talora con differenze molto accentuate. Ad esempio, la concentrazione di acido caffeico è risultata di 15,9 µg/g s.s., contro i 10,75 dell'*Elne*, i 5,91 dell'*Asti* e gli 0,48 del *Pascal*. Differenze meno sensibili si sono registrate per quanto riguarda l'iperoside (27,7 µg/g s.s. contro 27,4 dell'*Asti*, 26,03 del *Pascal* e 21,43 dell'*Elne*).

Differenze consistenti sono state rilevate pure sui contenuti di rutina (9,88 µg/g s.s. contro 6,88 dell'*Elne*, 5,54 dell'*Asti* e 0,51 del *Pascal*), ma il flavonoide che nel *nero di Trevi* spicca decisamente sugli altri è la luteolina, il cui valore è risultato





mediamente del 18,62 $\mu\text{g/g}$ s.s. contro gli 8,48 dell'*Asti*, i 4,28 dell'*Elne* ed i 2,87 del *Pascal*.

Non solo, quindi, si può esprimere una prima considerazione di carattere generale e cioè che il sedano è un'ottima fonte di flavonoidi, soprattutto per quanto riguarda l'iperoside, ma si può anche affermare che i valori della luteolina, dell'acido caffeico e della rutina nel *nero di Trevi* si distinguono nettamente, in senso maggioritario, rispetto a quelli delle altre varietà.

Composizione ed identificazione dei componenti dell'olio essenziale

Abbiamo già detto come il carattere prioritario nella scelta del sedano sia la sua aromaticità, che è data dal contenuto in olio essenziale. La composizione quali-quantitativa di questo prodotto del metabolismo secondario della pianta, costituito da numerosissimi composti volatili, assume un significato rilevante per stabilire la qualità del sedano.

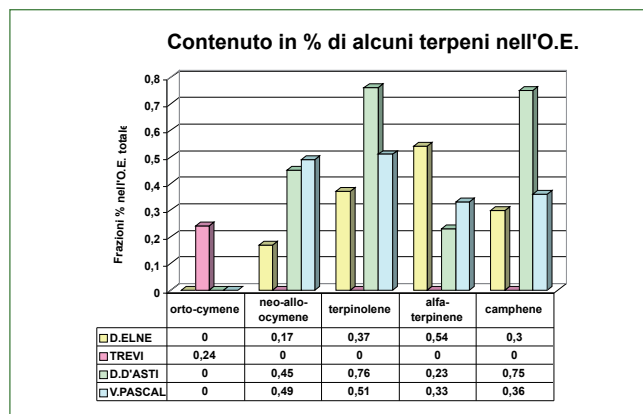
L'analisi dell'olio essenziale delle quattro cultivar di sedano, condotta come già accennato con metodo GC-MS, ha messo in evidenza la presenza di una serie di composti che per brevità abbiamo riportato nella tabella alla pagina seguente. La sua lettura ci permette di rilevare che il *nero di Trevi* ha una notevole quantità di limonene (53,4%) nei confronti delle altre tre varietà (*Elne* 39%, *Asti* 27% e *Pascal* 4%). A conclusioni analoghe porta il raffronto relativo al mircene, che è risultato del 32,2% nel *nero di Trevi* contro il 27,5% dell'*Elne*, il 12,29% dell'*Asti* e il 21,3% del *Pascal*. Al contrario, rispetto agli altri sedani, il *nero di Trevi* è molto povero di α -terpinene.

Invece, un composto particolarmente marcante l'olio essenziale del sedano nero di Trevi è il β -ocimene (7,1% contro il 5,3% del *Pascal*), addirittura assente nelle varietà *Elne* e *Asti*.

Il limonene ed il mircene sono presenti in tutte le varietà, ma non sempre sono i costituenti percentualmente più abbondanti. Nell'olio essenziale del sedano nero di Trevi abbiamo identificato tredici composti che rappresentano il 99,94% del totale delle sostanze volatili. La frazione monoterpeneica dà il contributo maggiore (98,4%) al raggiungimento di questo valore. La frazione sesquiterpeneica è, infatti, appena l'1,1% e l' α -selinene ne è il costituente maggiore (0,7%).

Nell'*Elne*, invece, abbiamo individuato una ventina di composti

CAMPIONE	N. TREVI	D'ELNE	D. D'ASTI	V. PASCAL
COMPOSTI				
n-eptano	0	0,2	0,2	0,09
n-ottano	0	0,27		0,14
2-metilottano	0		0,27	
n-nonano	0,2	1,6	2,66	0,54
α -tuienene	0	0,44	0,62	0,23
α -pinene	0,16	1,71	3,83	2,19
canfene	0	0,3	0,75	0,36
paraetiltoluene	0			0,05
sabinene	0,22	1,85	2,54	1,29
β -pinene	0,76	2,33	6,62	1,53
mircene	32,17	27,55	12,94	21,3
α -fellandrene	0		0,61	0,08
β -terpinene	0	0,54	0,23	0,33
paracimene	0		0,43	
ortocimene	0,24			
limonene	53,36	34,87	26,94	40,02
(z) β -ocimene	7,07			5,34
Trans β -ocimene	0,22	1,36	2,66	2,45
α -terpinene	4,33	20,24	29,84	13,99
terpinolene	0	0,37	0,76	0,51
n-undecano	0	0,06	0,09	0,07
allocimene	0	0,01	2,46	2,36
Neoalloeimene	0	0,17	0,45	0,49
Neoiso3tuianolo	0,18	3,51	3,41	2,53
α -cofene	0	0,06		0,11
β -cariofillene	0,35	2,17	0,94	3,17
α -umulene	0	0,08	0,05	0,14
β -selinene	0,68	0,2	0,29	0,4
n-eptadecano	0		0,09	0,08
n-ottadecano	0	0,04	0,03	
SOMMA	99,94%	99,93%	99,8%	99,84%



che rappresentano il 99,93% delle sostanze volatili totali. Anche qui la frazione monoterpenica è maggioritaria (91,6%) ed è dominata dal limonene (34,9%). I composti che abbiamo identificato nell'*Asti* e nel *Pascal* sono stati ventisette.

Il numero dei composti identificati, quindi, varia, nei quattro tipi esaminati, da tredici a ventisette e il *nero di Trevi* si distingue proprio per il basso contenuto di componenti, una caratteristica che lo rende, a nostro parere, decisamente particolare, se non unico. D'altronde l'analisi *cluster* ha messo in evidenza che esso è nettamente differenziato rispetto alle altre varietà, almeno per quanto riguarda la composizione dell'olio essenziale. Inoltre, dai dati di letteratura abbiamo avuto il riscontro che, da un punto di vista quali-quantitativo, l'olio essenziale del *nero di Trevi* si differenzia anche da quelli di varietà coltivate e studiate in Estonia, a Cuba e in Egitto.

Tornando alle nostre indagini e mettendo a confronto le percentuali di limonene, mircene e α -terpinene presenti nelle quattro cultivar di sedano esaminate, risalta con evidenza il ruolo svolto dal limonene e dal mircene per differenziare quantitativamente il *nero di Trevi* dagli altri campioni. Al contrario, sul piano chemiotassonomico può essere considerata positiva la presenza, nel solo *nero di Trevi*, dell'orto-cimene e la totale assenza di neo-allo-cimene, terpinolene, α -terpinene e canfene, composti tutti presenti, sebbene non in percentuali elevate, nell'*Elne*, nell'*Asti* e nel *Pascal*.

Pertanto, le differenze rilevate a carico della composizione chimica dell'olio essenziale possono a buona ragione essere

considerate discriminanti per inquadrare come uniche le caratteristiche organolettiche del sedano nero di Trevi tanto sul piano qualitativo quanto su quello quantitativo.

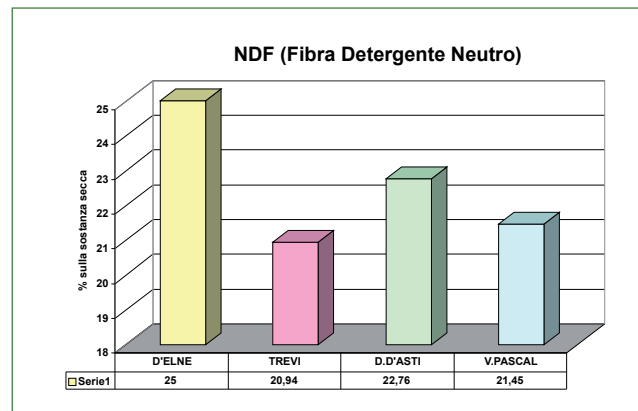
In altre parole il sedano nero di Trevi, conformemente a ciò che ci eravamo proposti di evidenziare con il nostro lavoro, ha di che vantarsi delle qualità e dell'unicità del proprio potere aromatico.

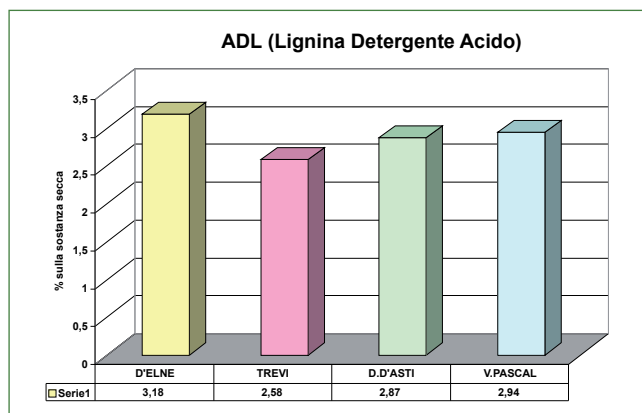
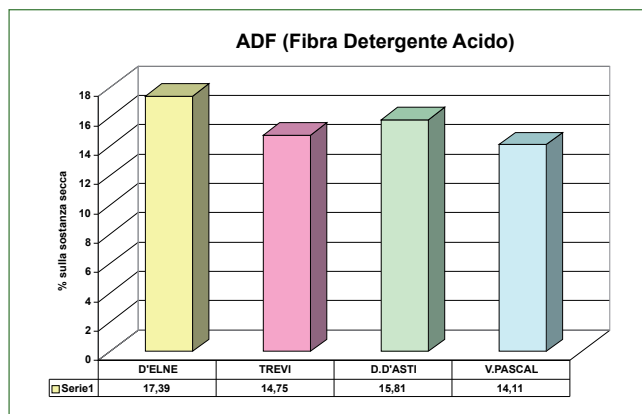
Determinazione della fibra e della lignina

Ci siamo anche applicati a mettere in evidenza, nella parte edule dei quattro tipi di sedano, un ulteriore parametro riguardante i valori della fibra digeribile e indigeribile. È evidente, infatti, che il prodotto sedano, come d'altronde tante altre verdure, è tanto meno pregiato, perché meno appetibile, quanta più fibra contiene.

I risultati ottenuti mostrano chiaramente che nei campioni da noi esaminati la fibra estratta in ambiente neutro rappresenta il 20-25% della sostanza secca e quella estratta in ambiente acido il 14-17%. Il contenuto di lignina, invece, è relativamente basso, essendo compreso tra il 2,5 e il 3%.

Il che ci porta a concludere che nel complesso i sedani sono poveri di fibra indigeribile, carattere questo legato sicuramente a un basso indice di lignificazione a livello delle costolature che, come abbiamo già visto, si ritrovano nello strato sottopidermico, nonché negli strati avvolgenti i fasci conduttori. Il dato senza dubbio più interessante, almeno ai fini della ricerca da noi condotta, è che tanto nel caso della fibra quanto





in quello della lignina le percentuali rilevate nel *nero di Trevi* sono risultate tra le più basse nel complesso di quelle registrate. Questo ci porta a dedurre che il sedano nero di Trevi, contenendo quantità inferiori sia di fibra che di lignina rispetto agli altri tre, risulta automaticamente più tenero e quindi più apprezzabile dal punto di vista alimentare. Il che aggiunge una nota decisamente positiva sul piano della appetibilità a quello della aromaticità di questo tipo di sedano.

CONCLUSIONI

Lo scopo di questa ricerca, che era quello di mettere in evidenza eventuali elementi morfo e chemiotassonomici caratte-

rizzanti il sedano nero di Trevi rispetto ad altri tipi di sedano, è stato in buona parte raggiunto, soprattutto per quanto attiene alla composizione chimica dell'olio essenziale.

L'esame a tutto campo su quattro varietà di sedano (*Elne, nero di Trevi, Asti, Pascal*), prendendo in considerazione numerosi parametri (altezza delle piante, peso per pianta, contenuto di flavonoidi, composizione dell'olio essenziale, quantità di fibra e lignina ecc.), ha consentito di rilevare un alto indice di variabilità, sia per quanto riguarda i parametri metrico-ponderali che la produzione di metaboliti secondari.

Il sedano nero di Trevi, che dal punto di vista della taglia e del peso può non essere considerato una delle migliori varietà, collocandosi, rispetto a quelle esaminate, nella fascia medio-medio-bassa, ha mostrato di possedere caratteristiche organolettiche di sapore e odore che lo differenziano notevolmente dagli altri tipi esaminati.

La particolare nota aromatica, che storicamente viene riconosciuta al sedano trevano e che molti attribuiscono al tipo di terreno e alle caratteristiche ambientali della zona di produzione, in realtà si è rivelata dipendente dalle dinamiche biosintetiche che interessano la composizione del suo olio essenziale. È stato riscontrato, infatti, che questo tipo di sedano si distingue dagli altri tipi commerciali per la cospicua presenza di limonene da una parte e dall'assenza di una serie di altri composti terpenici dall'altra. Una condizione, questa, in cui è esaltato il ruolo aromatizzante del primo componente, coadiuvato dalla presenza di β -ocimene.

Proprio sulla base di queste considerazioni, si è portati ad assegnare al sedano nero di Trevi il valore di *chemiotipo* anziché di *ecotipo*. In altri termini, la cultivar trevana, per le caratteristiche aromatiche già dette, sembrerebbe essere fortemente correlata con il tipo spontaneo. Le altre linee culturali negli ultimi decenni hanno subito un notevole grado di selezione che ha portato a favorirne la taglia e il peso a discapito della composizione. Questo processo, invece, non sembra aver investito il sedano nero in questione, la cui conservazione a livello locale quasi sicuramente è dovuta alle qualità organolettiche.

Quest'ultimo elemento potrebbe essere determinante per classificare il sedano nero di Trevi tra le varietà migliori di quelle sul mercato e consentire di ottenere il riconoscimento di un marchio di qualità per un prodotto di nicchia così pregiato.



IL SEDANO TRA MITI, LEGGENDE E CUCINA

ALESSANDRO MENGhini *, TIZIANA RAVAGLI,
GIAMPAOLO FILIPPUCCL, ALVARO PAGGI,
FRANCO SPELLANI

IL SEDANO NELL'ERBOLARIO

Il sedano è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Ombrellifere, i cui membri, insieme a quelli delle Araliacee e delle Cornacee, sono caratterizzati dalla tipica infiorescenza ad ombrella, per lo più composta.

Da questo elemento morfologico prende nome, per l'appunto, la famiglia botanica, comprendente oltre un centinaio di generi (da 125 a 150, a secondo dei vari Autori) e un considerevole numero di specie (tra 2500 e 3000), distribuite per tutto il globo, ma soprattutto nella fascia temperata dell'emisfero settentrionale.

Settantacinque generi, ad esempio, sono compresi nella flora degli Stati Uniti, una settantina in quella della Francia ed altrettanti in quella dell'Italia.

La caratteristica infiorescenza, che contraddistingue tutti i componenti della famiglia, fece già parlare, in epoca pre-scientifica, di un gruppo omogeneo di specie che il Cesalpino, nella seconda metà del Cinquecento, indicava già come Ombrellifere.

Grazie a tale carattere così marcante, questo nome tradizionale è rimasto finora a indicare la famiglia, tetragono ai codici di nomenclatura botanica: in termini più moderni, infatti, la denominazione più corretta dovrebbe essere ricondotta ad *Apiaceae* (per l'esattezza *Apiaceae*, alla latina), dal nome del genere fortemente rappresentativo che è *Apium*. Forse un po' ingenuamente, taluni fanno risalire l'etimologia di questo nome alla traduzione letterale «delle api»; si credeva, infatti, che questi laboriosi insetti ricercassero le piante per ricavarne il nettare. Più correttamente, il termine è da collegare ad un etimo celtico avente il significato di «acqua», e in fatto di acqua il sedano nero di Trevi, come abbiamo già avuto modo di dire, è davvero esigente.

Nel merito del nome ricordiamo anche quanto scritto da Odone di Meung³² nel suo interessante trattatello intitolato *Virtù delle*

* Con la collaborazione di tutto il gruppo di ricerca, nelle persone di Alessandro Menghini, Rita Pagiotti, Bruno Tirillini, Luigi Menghini, Novello Pocceschi, Giuseppe Matteini e Caterina Balucani. Quest'ultima ne ha fatto l'argomento della sua tesi di laurea.

³² Il trattato *De viribus herbarum* (*Virtù delle erbe*), secondo il suo curatore per le edizioni Città Nuova, vedi bibliografia, non è unanimemente attribuito al citato Odone di Meung, personaggio non facilmente identificabile, originario della cittadina francese di Meun-sur-Loire, che dovrebbe essere vissuto nella

erbe: «L'Appio così è chiamato, poiché la corona del vincitore soleva recare tale pianta, fino a quando – secondo l'uso degli antichi – si celebrava il trionfo. Si dice che Alcide³³ stesso per primo si pose in capo tale corona, e chi venne dopo ne mantenne la consuetudine. Altri tuttavia credono che si chiama così, perché le api con avidità eccezionale sogliono cibarsi dei suoi fiori. Tale erba la lingua attica usa chiamarla *Selinon*». In tale citazione, pertanto, l'etimologia del nome generico *Apium* è associata al termine *apex* inteso come ornamento, corona dei vincitori, del cui uso parleremo in seguito più diffusamente, ma ricorda anche quello di *apis*, l'ape mellifera, appunto.

La comparsa delle piante caratterizzate da infiorescenze ad ombrella si fa risalire al Cretaceo inferiore; in questo gruppo rientrano piante che sicuramente anche prima, ma soprattutto dopo la comparsa dell'*Homo sapiens*, sono diventate di grande utilità, diffondendosi rapidamente con la colonizzazione di terre nuove da parte dell'Uomo.

Molte Ombrellifere fanno parte integrante dell'alimentazione umana: per darne un'idea basterà citare la carota, il prezzemolo, il finocchio e, ovviamente, il sedano, specie che a diverso titolo entrano in tantissime pietanze e bevande.

Quelle citate non sono certo le uniche, considerato che i nomi di anice, aneto, levistico, cerfoglio, carvi, cumino e pimpinella richiamano alla mente aromatizzanti d'uso comune per salse e liquori. Altre specie delle Ombrellifere, come la famosa cicuta, ricordano, invece, ben diversi e letali effetti.

Il sedano, considerato oggi poco più di un semplice ortaggio, nell'antichità ebbe meriti momenti di gloria.

Le proprietà terapeutiche dell'*Apium graveolens* erano sicuramente note agli antichi Egizi, poi ai Greci e ai Romani. Si pensi che la radice era utilizzata addirittura nelle fumigazioni, per rendere surreale l'atmosfera in cui operavano vaticinatori e indovini.

Nell'antica Grecia una buona consuetudine voleva che si cingesse il capo dei migliori atleti, osannati e riveriti come eroi,

con corone di sedano intrecciato, a dimostrazione simbolica delle superiori qualità possedute dalla pianta e... dai vincitori. Queste corone costituivano il premio assegnato ai Giochi Nemei, che si svolgevano in Grecia in onore di Zeus Nemeo: risalivano, secondo le fonti storiche, al 573 a.C.

E non si tratta di un caso unico, perché lo stesso premio era assegnato anche ai vincitori dei Giochi Istmici di Corinto, dedicati a Poseidone, d'importanza paragonabile agli stessi Giochi Olimpici.

Di questa pianta parla Omero, che la cita sia nell'*Odissea* sia nell'*Iliade*, indicando che era usata per cingere il capo degli atleti vittoriosi.

Anche i Romani, ma durante i banchetti, usavano indossare corone fatte di coste fogliose di sedano e di mirto. Dice Orazio nelle *Odi*³⁴: «*Qui undo deproperare apio coronas curate myrto?*» Il motivo, in questo caso, parrebbe essere legato a presunte virtù antialcoliche di questo ortaggio, apprezzate dai nostri lontani avi; il ricordo inconsapevole di tali proprietà, forse, lo fa amare ancora oggi come ottimo aperitivo, specialmente nella ricetta, che proponiamo in altro paragrafo, del *sedano in pinzimonio*.

Del sedano si trova menzione anche in tempi precedenti.

Da Aristofane abbiamo notizia dell'antica usanza di piantare sedano all'ingresso dei giardini.

Plutarco ci ha tramandato la curiosa notizia che il sedano era usato per fare corone sepolcrali, donde la malaugurata espressione «ha bisogno di sedano», peraltro non in uso nella nostra valle, per indicare un moribondo con poche speranze di sopravvivenza.

Plinio (*Nat. Hist.*, 20,113) dice: «Entrambi i dotti³⁵ affermano che non bisogna usare né l'una né l'altra qualità nella preparazione delle vivande (sarebbe anzi un sacrilegio in assoluto perché l'apio è riservato ai banchetti funebri)».

Clemente Alessandrino ce ne spiega il motivo: i sacerdoti dei misteri coribantici ritenevano che esso nascesse dal sangue di quel fratello che loro stessi avevano assassinato. Il divieto nascondeva, quindi, un uso rituale. Il sedano, infatti, era ritenuto pianta funebre più che altro perché, essendo un noto rinvigorente sessuale, si riteneva che potesse, per *sympatheia*, sostenere magneticamente l'anima dei defunti.

prima metà del XI secolo. Alcuni autori attribuiscono il testo a Odo di Morimont, abate cistercense di Beauprai, morto nel 1161, altri ancora al medico Odone di Verona. *De viribus herbarum*, in ogni caso, come è detto nell'introduzione alla edizione riportata in bibliografia, è stato nel Medioevo tra i più diffusi e apprezzati trattati di medicina erboristica.

³³ Appellativo di Eracle, derivante forse da *alké* (=forza) o da Alceo, avo putativo dell'eroe.

³⁴ Odi, 7, libro 2.

³⁵ I due medici dell'antichità Dionisio e Crisippo.

Ci piace, anche, ricordare che, nel momento di massima espansione della civiltà greca, la popolazione di Mègara Iblea aveva colonizzato la zona sud-occidentale della Sicilia, dove, in una pianura semipalustre presso la foce del fiume, crescevano piante di sedano spontaneo: in questo luogo, nel VII secolo a.C., costoro costruirono una città alla quale venne dato il nome di Selinunte, il cui etimo sembra doversi far risalire proprio a *selinon*, il nome greco del sedano. Sicuramente a questo termine si rifanno varie forme dialettali presenti nella penisola italiana, tra cui la nostra di *sellero*, come riportiamo in altro paragrafo.

La storia del sedano è quindi molto antica e ufficialmente inizia almeno mille anni prima dell'era cristiana. Il sedano era già utilizzato nell'antico Egitto. Questa pianta, infatti, è citata più volte nel papiro di Ebers, un importante documento della medicina egizia contenente più di ottocento ricette, risalente alla metà del II millennio a.C. Il che fa supporre che a quell'epoca era verosimilmente utilizzato come erba medicinale, piuttosto che come alimento. La ragione di ciò risiede nel fatto che i riferimenti riguardano ancora la varietà selvatica, a cui ben presto greci e latini riconobbero importanti virtù diuretiche, febbrifughe, sedative e antiulcera. La varietà spontanea, d'altronde, possedeva un caratteristico gusto amaro e un odore pungente che mal si prestavano a un utilizzo alimentare della pianta.

In epoca medioevale, le già note proprietà salutari del sedano si accrebbero con la nomea di blando afrodisiaco, ragion per la quale compariva in ricette di filtri d'amore, insieme ad altri ingredienti aventi la stessa presunta attività.

Dioscoride e, molto più tardi, il Mattioli lo considerano un toccasana, al pari di Castore Durante che nell'opera del 1585 intitolata *Herbario Nuovo*, loda le tante virtù terapeutiche di questa ombrellifera ³⁶. Il Durante lo considera poco meno che

un toccasana, una vera e propria panacea se le proprietà descritte vanno dalla capacità di risolvere le patologie oroauricolari a quelle di curare il fuoco sacro, i reni, la durezza delle mammelle e le ulcere, di funzionare da diuretico, da emolliente, da tussifugo, da analgesico, da astringente, da litontrico, e finanche da antidoto ai veleni, oltre a possedere, ovviamente, la qualità di profumare la bocca.

A parte ciò che ne scrive il Durante, il sedano è notoriamente indicato per il trattamento di malattie epatiche, del meteorismo, dei fenomeni infiammatori di tipo reumatico, delle affezioni e delle coliche renali. Sembra, inoltre, che renda maggiormente assimilabili i principi nutritivi degli alimenti con cui viene accompagnato, grazie alla capacità di stimolare le ghiandole annesse all'apparato digerente.

L'attività terapeutica di questa pianta si estende anche al trattamento dell'asma bronchiale e delle forme catarrali.

La radice figura tra le cinque radici aperitive, insieme a prezzemolo, finocchio, asparago e pungitopo; con questi ingredienti ancora oggi si può preparare un rinomato sciroppo della medicina tradizionale. Queste azioni terapeutiche sarebbero attribuibili all'apiolo contenuto nell'olio essenziale che viene prodotto da molte parti della pianta.

Dell'uso del sedano come comune ortaggio ci sono notizie già nel Medioevo. Ne dà conferma l'insuperato best-seller d'agricoltura che fu il *Liber ruralium commodorum*, redatto nel primo decennio del Trecento da Pietro de' Crescenzi. Di questa opera furono fatte diverse traduzioni e a partire dal 1478 (si potrebbe dire subito dopo l'invenzione della stampa a caratteri mobili) fu stampata e ristampata in numerose edizioni fino al 1800.

In essa l'appio è descritto tra le piante orticole (Libro sesto, cap. VII). Per dare un'idea del valore già rivestito a quell'epoca dalla pianta, riteniamo utile riportare qualche passo della scheda, dalla quale si evincono alcuni dati agronomico-sistematici, ma soprattutto che, secondo l'allora imperante teoria umorale, il sedano «che negli orti nasce» possiede «qualità» che lo classificano come «caldo nel principio del terzo grado e secco nel mezzo» (i gradi delle qualità erano quattro). Caratteristiche queste che, secondo il de' Crescenzi, gli permettono, mangiato cotto o crudo, di aprire «l'oppilazione», di provocare l'orina, di «strignere il ventre» e di «dissolvere la costipazione dei membri». E aggiunge che «il seme è di maggiore efficacia, secondamente la radice e poscia l'erba».

³⁶ «Disentitur gravitas
apio hoc simul oris, et auris,
ignibus est sacris ac renibus utile ac ipsum,
duritiam emollit mammarum oris, medetur ulceribus;
ciet urinas, mensesque, fecundosque,
educit partus, lumborum deinde dolores mitigat,
astringit ventrem, tussique medela est,
frangitur atque vesia calculus;
inde os et suave facit, contraque venena resistit [...]».



Carrettino a mano (foto G. Filippucci-T. Ravagli)

È evidente la preoccupazione del de' Crescenzi di presentarci la pianta più nel ruolo terapeutico, allora universalmente riconosciute, che non in quello meramente alimentare-condimentario. Nonostante ciò, dice che «l'Appio del mese di Febbrajo, o di Marzo, d'Aprile, e di Maggio, si può seminare [...] ma i suo' più vecchi semi più tosto nascono e i novelli più tardi» e fa una netta distinzione tra le varie specie «dell'appio altro è dimestico, e altro è salvatico. Il dimestico, altro è d'orto, e altro d'acqua».

Sulla stessa falsariga ne parla Corniolo della Corgna, appassionato d'agricoltura, anche lui giureconsulto come il de' Crescenzi, e che dall'opera di questi mutuò interi passi. Scrivendo la *Divina Villa* all'incirca un secolo dopo (quasi sicuramente tra il 1410 ed il 1415), questo scrittore perugino di faccende agronomiche continua a illustrare il sedano, o per meglio dire l'appio, come rimedio della farmacopea tradizionale, in linea, in questo, con altri scritti del tempo, ai quali sicuramente egli si attenne (ad esempio, gli *Experimenti de herbe probate* di Mondino dei Liuzzi). Così le informazioni sul sedano sono più ricche e più dettagliate rispetto a quelle del de' Crescenzi, alcune anche più curiose e fascinosi.

Ad esempio, assai divertente (molto tempo doveva passare prima che la genetica ci delucidasse in proposito) è l'idea di come il sedano diventi crespo. Scrive il della Corgna (a onor del vero, la notizia è ripresa da Columella) che è possibile creare questo particolare fenotipo se, prima di seminare, si pesta un po' il seme per toglierli il tegumento. Oppure, se il seme o la plantula appena nata si «colculcano» con i piedi o con un peso, «perocché in la terra allebectata spesso [la plantula] si corrompe». Insomma, perché venisse fuori un fenomeno, si doveva martoriare la povera pianta nei primi stadi del suo sviluppo.

Aggiunge il della Corgna, mutuando ancora da Columella, che le piante diventano più robuste se la semina si fa a pizzico («quanto seme puoi comprendere con tre dita»), mettendolo dentro una pezza forata e sotterrandolo in una buchetta.

Comunque si procedesse, a parte la distinzione, ripresa da Dioscoride, tra i vari tipi di sedano (l'ortense o domestico, il macedonico o alessandrino di «salvatica generatione», il montano, l'acquatico ecc., molti di essi considerati oggi specie ben distinte) assicura che «niuna cosa tolle meglio el fetore dalla bocca», anche se, aggiunge, è vietato «alle balie perché incita la libidine et tolle el lacte».

Tenendo conto che la parte più efficace di tutte è il seme, poi la radice ed infine la foglia, Corniolo della Corgna conclude che «più dilectevole» allo stomaco è sicuramente il domestico, il cui decotto vinoso calma «li gravissimi dolori et ventosità del ventre e delle interiora». Aggiunge, poi, che una ghirlanda di foglie di sedano portata addosso, ma lo dice per sentito dire, non farebbe ubriacare: questo ci rimanderebbe, quindi, alla antica usanza in voga tra i Romani e di cui abbiamo già detto. Il sedano era ritenuto di valoroso impiego salutare, uso che già Plinio nel I secolo d.C. (*Nat. Hist.*, XX, 44) definì straordinario per gli occhi se usato insieme al miele e seguito da fomenti del succo caldo dello stesso sedano. La pianta, «*gratia in volgo est*», è comunemente molto apprezzata; i gambi sono tenuti a bagno nel latte da bere e sono particolarmente graditi nei condimenti.

Ligio ai criteri della teoria umorale, Plinio scrive che il sedano guarisce i flussi degli umori che si possono verificare in altre parti del corpo. Annota che risana perfino i pesci, quasi a voler rimarcare le sue straordinarie virtù. Il sedano, inoltre, giova a una numerosa serie di patologie: le foglie attenuano il gonfiore delle mammelle, il succo guarisce le lombaggini e i disturbi d'udito, risolve le ulcerazioni della bocca e giova nelle contusioni.

Le virtù utili alle vie urinarie sono così descritte da Plinio: «I semi hanno effetto diuretico [...]; lo stesso risultato si ha usando i semi bolliti per fomenti. [...] I semi uniti a vino, oppure la radice insieme con vino vecchio, sbriciolano i calcoli della vescica». Ma Plinio ricorda anche: «Se i neonati vengono allattati da donne che abbiano mangiato apio diventano epilettici; tuttavia l'apio maschile è meno nocivo. Questa è la ragione per cui non è annoverato tra le piante pericolose».

Intorno al 1500 in Italia iniziò a diffondersi la coltura ortiva di una varietà detta «cava» (sedano cavo) in cui l'odore pungente originario risultava un po' attenuato; questo tipo fu nel tempo sostituito da una varietà più recente chiamata «sedano rapa», caratterizzata da una radice tuberizzata (cioè ingrossata con funzione di accumulo delle sostanze di riserva) e da una componente organolettica ormai molto più «addomesticata». Il naturalista svedese Carlo Linneo (1707-1778), fondatore della moderna sistematica botanica, in virtù dell'aroma (rilevato, perché no?, con qualche piacevole assaggio) battezzò il sedano orticolo con il felice nome di *Apium graveolens*, attribuzione

specifica che ne riassume tutte le caratteristiche aromatiche, dal momento che *grave* e *olens* fanno riferimento alla marcata profumazione della componente volatile, prodotta grazie al particolare metabolismo secondario posseduto della pianta.

L'uso salutare del sedano non venne mai meno nel corso dei secoli: anzi, sotto il nome di appio, prima, e di *Apium graveolens*, poi, continuò a entrare nella composizione di tante preparazioni medicamentose, come, ad esempio, nei *trochisci di anici* di Mesue, nei quali il suo succo, insieme a quello dell'assenzio, serviva proprio per impastare il prodotto, le cui decantate proprietà erano febbrifughe, aperitive ed epatostimolanti.

Nel corso dei millenni, quindi, a partire dalle popolazioni primitive, si è passati dall'uso del sedano selvatico, che cresce spontaneo nei terreni paludosi dell'Europa meridionale, al sedano dolce, varietà dal gusto e dall'odore decisamente assai più gradevoli, sicuramente meno aggressivi.

Oggi, come già ricordato anche precedentemente, si ritiene che nell'ambito di questa varietà, a seguito di continue e ripetute selezioni, si siano differenziati tre gruppi ben distinti di sedano: il *sedano da foglie* ovvero *da taglio*, il *sedano da costa* chiamato *dulce* e il *sedano rapa*.

Non bisogna credere, però, che tutto questo lavoro di selezione sia stato rapido. Per avere la prima notizia certa riguardo all'uso alimentare dell'*Apium graveolens* con le caratteristiche moderne bisogna attendere il XVII secolo. Una conferma indiretta l'abbiamo dal fatto che Castore Durante non lo inserisce tra gli ortaggi trattati nel suo *Tesoro della Sanità*, un libretto di fine Cinquecento, per l'esattezza del 1586, che ha per tema gli alimenti vegetali e animali e una serie di norme igienistico-dietetiche.

A partire dal Seicento, la coltura ortiva si diffuse in Europa e poi in America, dove, in particolare negli Stati Uniti, si raggiunsero i più alti livelli di produzione. Tuttavia, la coltura razionale del sedano, condotta in modo massiccio e tale da coinvolgere tutte le varietà oggi presenti sul mercato, è abbastanza recente, essendosi sviluppata solo nel corso del Novecento. In questo secolo il sedano, ormai, è diventato molto di più di un semplice condimento.

In questa standardizzazione della coltura, che spesso ha portato a privilegiare la taglia, spiccano, per caratteri distintivi di qualità, alcune varietà tradizionali, legate a condizioni ambientali e sociali del tutto particolari, come per l'appunto quella del sedano nero di Trevi.

Andando a spulciare tra gli usi e i costumi delle varie comunità, è interessante rilevare come il sedano sia entrato a far parte, o comunque sia un elemento complementare, di certi rituali sacri e magici nello stesso tempo. Si può constatare, inoltre, come l'uso specifico abbia finito per esaltarne il ruolo di pianta «speciale» e, tutto sommato, per magnificarne le proprietà terapeutiche, in particolare quelle legate alla stimolazione delle attività sessuali. L'ernia, ad esempio, in qualche modo è stata da sempre considerata una disfunzione sessuale e quindi l'uso del sedano è legato alla cura degli erniosi. Così si riteneva a Miglianico, in Abruzzo, dove i malati di ernia associavano al rituale religioso quello farmacologico vero e proprio (Manzi 2003).

La pratica rituale consisteva in questo. I pazienti compivano un pellegrinaggio al santuario di San Pantaleone, medico di Nicodemia che esercitò alla corte dell'imperatore Massimiliano, ma che, a causa della sua adesione al cristianesimo, fu prima torturato e poi decapitato. Il sangue che si conserva a Caiazzo subisce la liquefazione il 27 luglio, giorno della festa, esattamente come quello di san Gennaro. Dopo il martirio, il Santo fu molto venerato e invocato come protettore dei medici e come taumaturgo, in special modo delle patologie e delle disfunzioni dell'apparato uro-genitale.

Vastissima diffusione ebbe il suo culto e la sua fama di «medico dei corpi e delle anime» tanto che ancora oggi in tutta la Grecia, dove il Santo è chiamato Agios Panteleimon, le icone lo rappresentano come un giovane di bell'aspetto avente in una mano un cofanetto con gli unguenti medicinali e nell'altra un cucchiaino per distribuirli ai malati.

Queste forme, talora anche esasperate, di religiosità popolare sono state ampiamente descritte dagli antropologi, ma recepite anche da scrittori famosi, tra i quali ricordiamo Francesco Paolo Michetti e Gabriele d'Annunzio.

Nell'occasione, non certo a caso, era ed è usanza dei pellegrini in visita al santuario consumare il sedano, con il valore di cibo rituale, in quanto considerato un toccasana delle patologie legate alla fertilità. L'azione propiziatoria era rivolta in modo specifico agli uomini, anche se nelle donne avrebbe favorito, sempre nella credenza popolare, la buona riuscita del parto.

Il consumo di questo ortaggio, legato alla cura delle disfunzioni dell'apparato sessuale maschile, è al centro della festa dei santi Cosma e Damiano, che la Chiesa considera «protettori ufficiali» della medicina e delle arti mediche in genere. A Roccasalegna,



Apio hortense (da Fuchs)

sempre in Abruzzo, il rituale della festa è incentrato sul consumo del sedano. I sedani raccolti vengono portati sul sagrato della chiesa e qui vengono benedetti, prima della distribuzione. Tutto questo perché il sedano sembra possedere effettive proprietà benefiche che stimolano la sessualità maschile o perché, secondo la tradizione popolare, combattono la sterilità.

I fratelli Cosma e Damiano erano medici, originari della Cilicia: subirono il martirio durante la persecuzione di Diocleziano, alla fine del III secolo. La devozione per questi due personaggi elevati agli onori degli altari, si può far risalire al IX secolo. Furono definiti «medici di Cristo» e sono passati alla storia come protettori per antonomasia dell'arte medica, vale a dire dei medici, dei farmacisti e anche dei barbieri, dal momento che quest'ultimi, nei tempi passati, praticavano la bassa chirurgia, fortemente disdegnata dai primi (praticavano



Apio palustre (da Mattioli)

salassi, toglievano i denti, incidevano ascessi ecc.). I due santi taumaturghi avrebbero liberato gli abitanti di Roccascalegna, sempre in Abruzzo, da una pestilenza suggerendo agli abitanti, attraverso segni che però ci sono ignoti, di ricorrere, quale rimedio, all'uso del sedano. È questa la ragione per cui ogni anno, la mattina del 26 settembre (festa dei santi Cosma e Damiano), i sedani (un tempo portati dalle donne in canestri, oggi accatastati ben oltre lo scolmo della sponda di un rimorchio addobbato di un trattore) sono portati in piazza in una sorta di parata con tanto di folla festante e di banda. Al termine della messa le piante vengono benedette, dopo di che alcuni addetti hanno il compito di distribuirle di casa in casa, ottenendo in cambio un piccolo obolo.

Il gesto rituale ha una finalità facilmente leggibile: lo si rinnova ogni anno non tanto perché gli abitanti di Roccascalegna abbiano bisogno di ricorrere alle vantate proprietà del sedano, quanto in segno simbolico di prosperità e benessere, all'inizio di un nuovo anno agricolo che, come è noto, comincia con settembre. L'uso rituale del sedano è frequente anche in altre culture. Durante la *Pesach*, una delle feste principali del popolo ebraico, nella complessità delle regole che la riguardano, accanto al «piatto del Seder», il pane simbolo della schiavitù, vengono consumati altri cibi dal valore simbolico e tra questi il *karpas*, «verdura», che di solito è sedano (talora sostituito da cerfoglio o da una radice). A un certo punto del rito (tale è, infatti, più che una cena) il *karpas* viene intinto nell'acqua salata e con esso si benedice «Colui che ha creato i frutti della terra». Dopo di che se ne distribuisce un pezzetto da mangiare a tutti i commensali. Per quanto attiene all'uso culinario vero e proprio, il sedano è citato nel seicentesco *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano* di Giacomo Castelvetro, sia come alimento diretto che come condimento. Per quest'ultimo aspetto è citato anche nel *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, volume edito a Torino nel 1766 nel quale compare sotto la denominazione di «occhio di scellero». Evidentemente i cuochi non tenevano in nessun conto quanto scritto da Plinio (e da noi già ricordato).

Ancora oggi, molti modi di dire relativi a questa pianta tendono a mettere in evidenza le sue proprietà afrodisiache. Un proverbio francese recita che se l'uomo conoscesse l'effetto del sedano ne riempirebbe il suo cortile e un secondo, più maliziosamente, puntando sull'effetto onomatopeico di *homme* e

Rome, ammicca che se la donna sapesse l'effetto che il sedano ha sull'uomo, lo andrebbe a cercare da Parigi a Roma. Anche un erborista famoso come Messegue consigliava agli uomini il sedano in quanto afrodisiaco e stimolante delle ghiandole sessuali. E aggiunge che proprio per questa ragione lo si trova da sgranocchiare sulle tavole americane all'ora del cocktail. L'erborista francese lo consiglia come dimagrante: mangiato tra i pasti, attenua l'appetito e funziona come ottimo drenante sia per i liquidi sia per l'intestino.

La tradizione vuole che nel filtro d'amore di Tristano e Isotta fosse presente il sedano, sebbene in compagnia di ben altri ingredienti afrodisiaci come vino, fiori di mandragora, tartufi, gamberi, pepe, cumino, timo e, finanche, un testicolo di gallo bianco di due anni.

Giovanni Negri, tuttavia, nel *Nuovo erbario figurato* dice in proposito: «Infine l'influenza esercitata dai preparati di sedano sulla circolazione del piccolo bacino e sulla consecutiva attività delle ghiandole che vi risiedono, può essere invocata per spiegare la riputazione, del resto molto discutibile, di afrodisiaco, di cui il sedano gode sino dall'antichità».

L'effetto depurativo del sedano, a suo tempo decantato dal Mattioli, è particolarmente indicato contro il diabete, la gotta e soprattutto i reumatismi. Si usa il succo, puro o mescolato a quello di carota o di pomodoro: se ne beve almeno un bicchiere al giorno e questa cura antireumatica è molto in auge in Giappone.

Inoltre, almeno stando a ciò che diceva Ippocrate, il sedano possiede proprietà antinervine e può essere impiegato come ottimo tonico del sistema nervoso.

A scopo terapeutico, il sedano può essere usato fresco, ma anche essiccato; per farlo mantenere lo si riduce a strisce sottili o a cubetti che poi vengono essiccati.

Il decotto di radici di sedano domestico si prepara facendo bollire 30-50 g di radici per alcuni minuti in un litro d'acqua: si beve poi a tazze (due-tre al giorno) nei casi di gotta e reumatismo, ma anche di scorbutico, nefrite e catarro vescicale. Nei vecchi erbari anche il succo delle foglie era consigliato come antiscorbutico, perché ricco delle sostanze in grado di combattere la malattia. Se ne prescriveva un cucchiaino da tavola due volte al giorno.

L'infuso di radice tritata è molto indicato per stimolare la diuresi: se ne mette un cucchiaino in una tazza d'acqua calda.

Altrettanto utile è il decotto: 10-15 g di radici in 2,0 dl di acqua vanno fatti bollire a calore moderato; si deve consumare nelle ventiquattro ore.

Gli stessi effetti possono essere conseguiti con la polvere di radici, da prendersi nella dose di 3-5 g durante il giorno.

Se ne sconsigliava, però, in generale l'uso in presenza di ritenzione idrica legata a malattie cardiache.

I frutti del sedano, comunemente chiamati semi, hanno lo stesso impiego di quelli del finocchio e dell'anice: sono carminativi, vale a dire che servono per eliminare i gonfiori dovuti ai gas intestinali. Allo scopo si può preparare un infuso in acqua calda da bere dopo i pasti. Gli stessi rimedi, più energici e attivi, possono ricavarsi da altre specie spontanee, come ad esempio il sedano di monte (da non confondersi con il nostro), che peraltro ha applicazioni analoghe a quelle dell'angelica ed è un ottimo emmenagogo.

Accanto alle proprietà carminative, il sedano vanta anche un leggero effetto lassativo.

Al sedano si riconoscono anche proprietà colagoghe, che favoriscono cioè il deflusso biliare; sembra avere buoni risultati in generale negli stati di debolezza renale purché non legati a infiammazioni.

Il sedano è inoltre aperitivo e stimola l'appetito, soprattutto se si consuma il succo estratto dalla pianta fresca.

In certi ricettari è consigliato anche per le febbri dette intermittenti (le febbri malariche tipiche delle aree paludose), ma da una prima ricerca non è emersa alcuna conoscenza di questa virtù nella nostra valle che pure è stata a lungo infestata dalla malaria.

Il decotto di foglie era prescritto per la cura dei catarri della laringe e delle bronchiti croniche. La ricetta prevede 40 g di foglie in 1,0 dl di acqua; il decotto si doveva prendere a digiuno, eventualmente anche diluito con latte fresco, utile anche negli abbassamenti di voce.

La radice e le foglie (quest'ultime con minore efficacia) sembra che aiutino a risolvere stati edematosi originati da difficoltà circolatorie e abbiano anche proprietà emmenagoghe.

Il sedano coltivato consumato cotto è raccomandato ai convalescenti, da crudo, invece, è più difficile da digerire.

Interessante è anche l'uso esterno di foglie fresche, ben lavate e tritate, sulle contusioni. In taluni erbari si suggerisce di scottare le parti, prima di tritarle, e quindi di procedere all'applicazione.

Se si utilizza fresco, tuttavia, può esercitare sulla pelle un'azione sensibilizzante che si intensifica con l'esposizione al sole.

L'unguento di sedano era proposto contro le mastiti. Si fanno bollire le foglie nello strutto; si ottiene un cataplasma che va arricchito con semi polverizzati della stessa pianta. L'unguento deve essere applicato ancora caldo sulla parte infiammata, sembra con buoni risultati.

Columella³⁷ lo pone tra le piante occorrenti per fare la *giuncata*³⁸ e il *moretum*³⁹.

Giuseppe Antonelli nel suo lavoro *Le piante che ridanno la salute*, dall'editore definito «Libro utile a tutte le famiglie. In modo speciale ai parroci e medici di campagna, ai missionari e alle case di educazione», ci dice che: «I medici antichi e del medio evo stimavano molto questa pianta, che consideravano atta ad espellere la malinconia». Riporta ricette per le febbri malariche, per la flatulenza, per promuovere le regole mensili e le urine. Ci ricorda pure che «i cataplasmi fatti con il sugo di sellari, farina di segala e rossi di uovo, sono eccellenti nel carbonchio⁴⁰».

Dallo stesso trattato prendiamo infine la cura per i geloni, virtù riconosciuta al sedano fin dall'antichità: «I geloni migliorano e guariscono, tenendo le parti malate in un bagno molto caldo di decotto di sellaro, finché si può sopportare, per circa un quarto d'ora, prima di andare a letto; dopo il bagno, si friziona la parte malata e si ravvolge in un panno».

Dal sedano, come già ricordato, si ricava un olio essenziale ricco di principi attivi come limonene, più altre sostanze come selinina, apiina e l'acido petroselinico da cui deriva l'odore acre, tipico particolarmente della specie selvatica.

Dai semi distillati in corrente di vapore si ottiene un olio essenziale aromatizzante, usato sia in profumeria sia per gli alimenti.

³⁷ L. C. M. Columella, *L'arte dell'agricoltura e Libro sugli alberi*.

³⁸ Formaggio fresco derivato da latte ovino e caprino lasciato coagulare spontaneamente (o mediante l'aggiunta di lattice di fico) dentro canestri di felce o giunco, da cui deriva il nome dato a questo prodotto caseario. Un formaggio da consumare preferibilmente al massimo entro pochi giorni dalla sua preparazione, uno dei principali emblemi della tradizione casearia dell'Italia centro-meridionale.

³⁹ Gustoso formaggio all'aglio, descritto in un poemetto attribuito a Virgilio e intitolato *Moretum*.

⁴⁰ Malattia infettiva acuta dovuta al *Bacillus anthracis*, tornata prepotentemente alle cronache dei nostri giorni per la follia degli uomini che ne «coltivano» l'agente infettivo in laboratorio come potenziale, e potente, arma biologica.

Il succo delle foglie e dei fusti di sedano è un ottimo colorante, assolutamente innocuo: è quindi perfetto per essere utilizzato in pasticceria e comunque in tutti quei composti che devono essere edibili e al contempo presentarsi di un bel colore verde.

Nel tempo si è perso gran parte dell'uso erboristico ⁴¹ di questa pianta; a Trevi, molto semplicemente, ci limitiamo a consigliare il sedano nero come ortaggio da consumare cotto o crudo secondo le ricette che suggeriamo in questo stesso lavoro.

USO TERAPEUTICO E PREPARAZIONI GALENICHE A BASE DI SEDANO

Alessandro Menghini ⁴²

Secondo il Pomini, tutte le parti della pianta possono essere impiegate a scopo terapeutico. La radice del primo anno ha proprietà aperitive, diuretiche, decloruranti, uricolitiche, depurative, colesterolitiche, sia presa in polvere (g 1-2 per dose), che in infuso al 3-5% (2-5 bicchieri) e in tintura (da 1 a 5 mezzi cucchiaini).

Le foglie fresche, invece, sono anticatarrose, vitaminiche, rimineralizzanti e possono essere prese sotto forma di succo spremuto (g 10-30 ripetuto 3 volte al giorno), infuso 3-5% in acqua calda (2-3 tazze al giorno), decotto di foglie fresche al 25-30% (5-10 cucchiaini al giorno), sciroppo (a cucchiaini).

Diluito in acqua in proporzione di 1:9 costituisce un buon collirio naturale che rende brillanti gli occhi.

In medicina omeopatica il succo viene prescritto in caso di orticaria e delle affezioni pruriginose della pelle.

⁴¹ Negli utilizzi erboristici delle piante, rammentiamo che solo un erborista preparato, e soltanto dopo una puntuale diagnosi medica, può definire l'uso più appropriato per ciascun disturbo. Le piante possono avere proprietà così forti che l'impiego da parte di una persona non qualificata può determinare danni gravi fino alla morte, anche per la diversa tolleranza individuale e in particolare nei bambini, malati e anziani. Non dimentichiamo, infine, che l'alto inquinamento ambientale c'impone sempre un attento esame dei luoghi prima di procedere alla raccolta anche della pianta meglio conosciuta e più innocua. Per qualsiasi dubbio sull'uso erboristico delle piante bisogna rivolgersi sempre a persone qualificate, come erboristi e farmacisti, e per ogni problema di salute, specie se si prolunga nel tempo, è assolutamente necessario affidarsi al medico.

⁴² Con la collaborazione di tutto il gruppo di ricerca, nelle persone di Alessandro Menghini, Rita Pagiotti, Bruno Tirillini, Luigi Menghini, Novello Poceschi, Giuseppe Matteini e Caterina Balucani. Quest'ultima ne ha fatto l'argomento della sua tesi di laurea.

Ancora oggi, però, si sfruttano le sue proprietà diuretiche in caso di litiasi renale e d'idropisia, patologie in cui la pianta dà ottimi risultati.

Studiosi francesi ⁴³ hanno visto che agisce favorevolmente anche in caso di artrite e reumatismo.

Per quanto riguarda il suo potere afrodisiaco, gioverebbe soprattutto in caso di impotenza e di neurastenia.

Leclerc preconizzava l'uso del succo fresco o l'alcolaturo, più attivi delle preparazioni fatte con la pianta secca. È stato constatato che la somministrazione di estratto di sedano produce azione ipoglicemizzante, anche se il suo effetto principale rimane quello diuretico.

Secondo Palma, il seme del sedano manifesta un'attività elettiva verso le manifestazioni leucorreiche, in quanto la pianta ha effetto sulla secrezione mucosale bloccandola, purché ripetuta nel tempo e abbinandola con una dieta prevalentemente carnea in modo da rafforzare l'opera restitutiva del sedano.

Da uno studio condotto all'Università di Chicago sono emersi, riguardo al sedano, interessanti risultati; sembra infatti che in cavie a cui è stato somministrato sedano quotidianamente, per un periodo di quattro settimane, si sarebbe riscontrata una riduzione della pressione sanguigna accompagnata da diminuzione del colesterolo a livello delle arterie.

Da sottolineare, infine, che il sedano è un ortaggio ricco di elementi nutrizionali importantissimi come le vitamine ed elementi minerali, in modo particolare potassio, fosforo e nitrati. L'aromaticità della pianta, un po' come succede per tutte le aromatiche, è sfruttata per stimolare la secrezione gastrica e quindi la digestione.

Da ricordare, infine, l'uso degli estratti di sedano come ingredienti per la preparazione di cosmetici, soprattutto dispositivi rinfrescanti, antimicrobici, aromatizzanti e deodoranti (polveri dermiche, shampoo, tinture, lozioni, creme, dentifrici) e l'impiego di estratti di sedano di coltivazione biologica per l'attività antinfiammatoria topica ⁴⁴.

Preparazione galenica per uso interno:

Infuso: si prepara immergendo 15-20 g di radici di sedano essiccate in un litro d'acqua bollente. Si lascia macerare per

⁴³ G. Garnier *et al.*

⁴⁴ R. Aquino, A. Cau, C. Scesa, M. Vassallo, *Natural 1*.

5 minuti, si filtra con tela di cotone e la tisana è pronta per essere bevuta, con la posologia di due o tre tazzine al giorno.

N.B.: lo stesso infuso si può preparare utilizzando i semi nella quantità di 10 g per litro di acqua bollente, da assumere nei casi di flatulenza.

Tintura: si prepara impiegando 15-20 g di radice finemente sminuzzata, per ogni litro di alcool a bassa gradazione (20-30°). Ha lo stesso impiego dell'infuso, ma la dose in questo caso sarà di 1 o 2 cucchiaini al giorno. Le proprietà sono diuretiche e digestive.

Preparazione galenica per uso esterno:

Decotto: si portano a bollore 30-50 g di semi in un litro d'acqua, si fa bollire per circa un'ora, poi si lascia raffreddare. Con questo preparato si possono trattare i geloni, immergendovi la parte affetta della mano o del piede.

Lo **scioppo delle cinque radici** diuretiche: si sminuzzano e si mescolano tra di loro radici di sedano, finocchio, asparago, prezzemolo e pungitopo, 100 g di ciascuna. Occorrono, inoltre, 3 litri di acqua distillata e 2 kg di zucchero.

NOMI REGIONALI E INTERNAZIONALI DEL SEDANO

Abruzzo: *acce**, *accio***, *lace**, *laccio**, *sèllere**, *sillari**

Campania: *sellaro***

Emilia: *saerrel****, *salar****, *seler**, *sellar***, *seller**, *sillar**

Friuli Venezia Giulia: *sèlino**

Lazio: *zellaro***

Liguria: *scèlero****, *scèliu**, *scèlleru**, *sèlau**, *sèleru**, *sèlou****, *sellaie***, *sèllaro**

Lombardia: *sèleno**, *sèlero***, *sèlino**, *sèllero****

Piemonte: *erba bandoira**, *erba sedanina**, *sèleri****, *seler servai***, *sèlleri**

Puglia: *acciu***

Sardegna: *apiu**, *apiu burdu**, *apiu d'arrùe**, *apiu durci***, *sellau***

Sicilia: *acci**, *accia****, *apialu***

Toscana: *appio****, *appio dolce****, *appio grande**, *apio palustre**, *sèdano**, *sèndo**, *sèsano****

Veneto: *sèleno****, *sèllero**, *sènelo**

Napoletano: *accia**, *accio**

Valle trevana: *sèllero*

Francese: *ache**

Inglese: *celery**, *Alexander's scurvy grass**, *Ach**

Spagnolo: *Apio**, *Apio commun**, *Apio palustre**

Tedesco: *Sellerie**, *Seller**, *Appich**

I nomi riportati in questo paragrafo sono tratti da O. Penzing, *Flora popolare italiana*, Genova 1924 (*) e da U. Boni, G. Patri (a cura di) *Scoprire riconoscere usare le erbe*, Fabbri Editore (enciclopedia a dispense settimanali), 1977 (**). Ricerca a cura di Giampaolo Filippucci, Alessandro Menghini, Tiziana Ravagli.

IL SEDANO NERO IN CUCINA NELLA TRADIZIONE TREVANA

Giampaolo Filippucci, Alvaro Paggi, Tiziana Ravagli

Sedani in pinzimonio: lu cazzimperio

Le coste imbiancate del sedano nero di Trevi, lavate e asciugate, s'intingono in una salsetta ottenuta mescolando olio extravergine d'oliva di Trevi, sale e, a piacere, pepe nero macinato fresco. Solitamente, la salsa è servita in ciotoline di terracotta messe a disposizione dei singoli commensali. È un piatto tipico, servito fino alla prima metà di novembre in tutti i ristoranti e durante l'*Ottobre trevano* anche nelle taverne di Trevi.

Sedani in umido: selleri in umido

Le corte asticciolate, ottenute tagliando le coste del sedano nero, si lessano in abbondante acqua salata. Si ripassano poi in un tegame nel quale è stato preparato un soffritto di cipolla in olio extravergine d'oliva. Si aggiunge il sale, poca passata di pomodoro, un po' d'acqua e si lascia cuocere fino a che il sughetto che non sia ben rappreso e abbia raggiunto la giusta consistenza. Una gustosa variante della ricetta prevede per il soffritto di utilizzare l'aglio al posto della cipolla e di unire allo stesso qualche salsiccia di Trevi sbriciolata. Quando la salsiccia è leggermente rosolata si procede allo stesso modo aggiungendo poca passata di pomodoro, un po' d'acqua, le asticciolate di sedano precedentemente lessate e, a piacere, un pizzico di peperoncino; quindi si porta a cottura facendo restringere al punto giusto il sugo.

Il piatto, a piacere, può essere servito spolverizzato con parmigiano grattugiato. È una ricetta della tradizione, ancora cucinata nelle famiglie, ma che non abbiamo mai trovata proposta nei ristoranti della zona.

Sedani ripieni: selleri 'rrimpiti

Tra le varie ricette di questo piatto tipico, di cui siamo venuti a conoscenza in questa nostra ricerca, proponiamo quella della famiglia Paggi. La ricetta è per quattro persone.

Si prepara un impasto con la carne di 4 salsicce, poco pane grattugiato, un pugno di parmigiano e 2 uova, aggiustando il tutto con il sale e, a piacere, con un po' di pepe.

Si prendono 2 sedani neri di Trevi abbastanza grandi (o 4 sedani più piccoli), scelti in modo da avere le coste ben imbiancate e larghe alla base. Ovviamente, prima della cottura le foglie verdi devono essere eliminate, poiché ad essere utilizzate sono soltanto le coste interne, più croccanti e gustose. È importante lasciare i sedani interi, non sfogliati, togliendo semplicemente le coste più esterne. Per pulire bene i sedani dalla terra, si consiglia di tenerli per un po' di tempo

a bagno nell'acqua fredda e quindi di lavarli accuratamente. Si lessano, si lasciano raffreddare e poi si farcisce l'interno delle coste con l'impasto di carne, preparato in precedenza. Si sistemano i sedani ben stretti (utilizzando gli stuzzicadenti o legandoli con filo da cucina), in modo che il ripieno non possa fuoriuscire dal prezioso contenitore. Si passano prima nella farina, poi nell'uovo, quindi si friggono in abbondante olio extravergine d'oliva di Trevi.

Si dispongono, quindi, in una teglia da forno ben oliata. Si condiscono con ragù di carne (preparato a parte con carne di vitello, pollo, maiale e abbondante salsiccia di Trevi), si spolverizzano con parmigiano grattugiato e si passano in forno caldo per circa quarantacinque minuti, ossia per il tempo necessario alla formazione di una bella doratura.

Una volta sfornati, se i sedani sono grandi vengono divisi a



Gli orti delle Canapine. Sullo sfondo Trevi (foto G. Filippucci-T. Ravagli)



Dalle Canapine, Trevi innevata (foto G. Filippucci-T. Ravagli)

metà nel senso della lunghezza, mentre i più piccoli si servono interi. Ogni metà (o ogni piccolo sedano intero) è sistemata sul piatto di portata. Si copre di ragù ben caldo, si spolverizza ancora con parmigiano grattugiato e si porta in tavola fumante. Ecco servita la pietanza principe dell'*Ottobre treviano*, proposta in tutti i ristoranti e nelle taverne di Trevi.

Parmigiana di sedani

Il procedimento è lo stesso che si usa per preparare la *parmigiana di gobbi*, piatto famoso nella nostra zona in autunno e in particolare durante il periodo natalizio.

Come nella *parmigiana di gobbi*, le tenere asticcioline di sedano sono lessate in acqua salata, quindi indorate con uovo e farina e, infine, fritte in olio extravergine d'oliva. Per renderle ancora più gustose, prima di passarle in forno a gratinare,

devono essere condite a strati con un buon ragù, abbondante parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro.

Concludiamo questo breve incontro tra il sedano e le tradizioni culinarie ricordando che:

- questa pianta è tra gli ingredienti del «battuto», condimento di tante preparazioni alimentari tradizionali
- le foglie di sedano non mancano mai nel mazzetto degli aromi da cucina, soprattutto per aromatizzare brodi, minestre, zuppe

Il sedano, insomma, è uno dei classici odori da cucina, insieme a basilico, prezzemolo, carota, cipolla e così via. Incorporato ai cibi, ne migliora il gusto ed esalta il sapore delle carni e degli insaccati: appare, quindi, più che corretto l'abbinamento con la salsiccia, tanto caro alla gente di Trevi.



Api e girasoli: prove di decollo (*foto* G. Filippucci-T. Ravagli)

LA PROPOSTA DI UN ITINERARIO PER LO SVILUPPO EQUO E SOSTENIBILE DEL TERRITORIO

TIZIANA RAVAGLI
GIAMPAOLO FILIPPUCCI
ALVARO PAGGI
DANILO RAPASTELLA

Proponiamo un percorso per conoscere l'ambiente delle Canapine: orti che si presentano come un'immensa tavolozza dall'infinita gradazione del verde.



Le Canapine (foto G. Filippucci-T. Ravagli)

Passeremo nei pressi di insediamenti rurali, vecchi e moderni, dove si compie la prima lavorazione del raccolto e dove spesso è possibile fare direttamente degli acquisti.



Il fiume Clitunno (foto G. Filippucci-T. Ravagli)

Potremo camminare lungo il fiume Clitunno e, con un po' di fortuna e spirito di osservazione, incontrare qualche abitante dei fossi e delle siepi che animano questi luoghi.



Argiope (foto G. Filippucci-T. Ravagli)

Un ambiente che si integra con presenze storiche e artistiche come la chiesa di Santa Maria Pietrarossa, le antiche chiesine rurali, le vestigia romane, per finire con quelle longobarde e le tombe rinvenute in questi luoghi, con interessanti ritrovamenti oggi conservati presso il complesso museale San Francesco.

Il punto di partenza è il ponte sul fiume Clitunno, sulla vecchia strada per Cannaiola.

Per arrivarci percorriamo la strada provinciale che da Borgo Trevi conduce proprio a Cannaiola, oltrepassiamo il cavalcavia sulla ferrovia e prendiamo la seconda strada sulla destra. Superiamo il ponte sul Clitunno e incontriamo sulla sinistra una comoda strada bianca che costeggia il fiume, dove c'è abbastanza spazio per parcheggiare.

Nelle vicinanze del bivio, noteremo la presenza di serre a tunnel: qui si allevano e si commercializzano piantine di ortaggi di vario tipo.

Potrebbe essere un'occasione per fare acquisti per l'orto o per trovare una gustosa alternativa ai soliti gerani per la fioriera del nostro terrazzo.

Iniziamo il percorso seguendo la strada che fiancheggia il fiume, passiamo sotto il cavalcavia della nuova S.S. 3 Flaminia e al bivio continuiamo sempre sulla sinistra. Arriviamo così a un primo punto di raccolta e selezione dei prodotti agricoli.

Da qui, la strada diventa una carrareccia terrosa, a volte resa fangosa dalla pioggia, a tratti dall'irrigazione dei campi.



Affreschi del portico della chiesa di Santa Maria Pietrarossa (foto G. Filippucci-T. Ravagli)



Inachis io, vanessa io
(foto G. Filippucci-T. Ravagli)

L'ambiente si fa più affascinante con gli orti perfettamente coltivati, con file di ortaggi che indirizzano lo sguardo lontano, fino a intercettare altri magari con diversi orientamento e colore; il tutto cadenzato

dalla miriade di fossi camperecci che, sfruttando le pendenze naturali, adducono l'acqua del Clitunno per l'irrigazione e nel contempo assicurano il drenaggio in caso di piogge persistenti.

Sulla sinistra, il fiume corre placido ma veloce fra due sponde fittamente alberate di canne, cespugli e alberi di varie specie. Le acque assumono colorazioni tra l'argento e il verde smeraldo, grazie alla luce che a stento filtra attraverso le alberature e il verde della vegetazione acquatica che fluttua nella corrente o di quella ripariale che in quelle stesse acque si riflette.

L'osservatore attento potrà scoprire, tra le siepi o nei fossi, i numerosi, quanto discreti abitatori, come la variopinta farfalla vanessa io o l'argiope, le trote, le rane, le nutrie, le gallinelle d'acqua; potrà ascoltare il canto dell'usignolo di fiume o quello del cannaieccione, perfettamente mimetizzati nel folto della vegetazione.

Dopo qualche centinaio di metri, la carrareccia piega a destra, allontanandosi dalla sponda del fiume e diventando, in corrispondenza di un bivio, una strada bianca.

A questo punto possiamo scegliere: fare un giro più lungo e visitare la chiesa di Santa Maria Pietrarossa o compiere un percorso più breve, ritornando verso il punto di partenza.

Se scegliamo la prima soluzione, al bivio giriamo a sinistra verso un altro insediamento per la lavorazione degli ortaggi.



Anatidi (foto G. Filippucci-T. Ravagli)



Trevi è una delle zone umide
residuali di Cannaiola.
In primo piano iris gialli
(foto G. Filippucci-T. Ravagli)

Lo superiamo e, di nuovo per carrareccia, arriviamo alla strada di Santa Maria Pietrarossa in corrispondenza del ponte sul Clitunno. Qui in primavera potremo ammirare una bella fioritura di *Iris pseudacorus* L., l'iris giallo o delle paludi, pianta tipica degli ambienti fluviali e palustri, dalle lunghe foglie piatte e acuminate simili a spade.

Continuiamo percorrendo la strada asfaltata verso destra (in direzione Trevi) e arriviamo alla chiesa di Santa Maria Pietrarossa; da qui, proseguendo sempre nella stessa direzione, superiamo il sottopassaggio della ferrovia e prendiamo la prima strada a destra, nella toponomastica attuale via delle Canapine. Andiamo, così, verso quella parte delle Canapine che si estende a monte della ferrovia, fino al limitare dell'abitato di Borgo Trevi.

Proseguiamo su questa strada fino all'incrocio con via dei Sedani, la prendiamo verso destra, superiamo il sottopassaggio della ferrovia e giriamo subito a sinistra per una strada bianca che fiancheggia i binari. Voltiamo a sinistra in corrispondenza di una vecchia struttura vivaistica, passiamo davanti a un altro laboratorio per la lavorazione degli ortaggi e, percorse poche decine di metri di strada poderale, raggiungiamo di nuovo la via che fiancheggia la nuova S.S. 3 Flaminia; la percorriamo verso sinistra ritornando in breve al punto di partenza, completando così un percorso ad anello.

Se scegliamo il giro più corto, al bivio già descritto per il primo itinerario, anziché voltare a sinistra andiamo dritti, superiamo un primo sottopassaggio e, immediatamente prima del secondo, quello della ferrovia, prendiamo la strada bianca sulla



Le Canapine d'inverno (foto G. Filippucci-T. Ravagli)



Panorama delle Canapine (foto G. Filippucci-T. Ravagli)

destra che fiancheggia la strada ferrata. Da qui il percorso breve coincide con quello più lungo che abbiamo descritto in precedenza e con il quale completiamo il nostro itinerario dedicato alla conoscenza degli orti delle Canapine.

Con l'allestimento del percorso pedonale e ciclabile, sarà realizzata anche la segnaletica e una cartellonistica esplicativa; il visitatore sarà così condotto per mano alla scoperta del nostro territorio e le Canapine potranno rappresentare, superando le contraddizioni dell'eccessiva antropizzazione dei

luoghi, un biglietto da visita per conoscere e amare Trevi e la Valle Umbra meridionale.

In prospettiva, per completare l'offerta, si potrà realizzare un mercatino periodico dei prodotti tipici locali, con eventi culturali, gastronomici, di promozione dell'artigianato rurale e dei prodotti di nicchia: quei prodotti di cui il sedano nero di Trevi rappresenta, forse, l'eccellenza; prodotti i cui nomi evocano in modo chiaro e univoco i luoghi d'origine, li definiscono e ne rappresentano i principali punti di forza per lo sviluppo equo e sostenibile, in poche parole per il futuro di questa terra, del suo ambiente, dei suoi abitanti.

UN PERCORSO PER TUTTI

Andrea Duranti

Nell'ambito dei lavori relativi al progetto di valorizzazione del sedano nero di Trevi, a integrazione della realizzazione dei percorsi pedonali, è stata presa in considerazione l'opportunità di prevedere soluzioni che permettano la fruibilità degli stessi anche a persone con difficoltà motorie e visive, a bambini accompagnati mediante i comuni passeggini e carrozzine e agli anziani, cioè a chiunque desideri passare qualche ora nella campagna di Trevi. È fondamentale, infatti, che tutti abbiano libero accesso agli spazi pubblici di relazione, dove si condensano i rapporti sociali, le occasioni culturali e l'offerta di ser-





Canapine: «... Verso il tramonto tirava un'aria mite...»
(foto G. Filippucci-T. Ravagli)



vizi al cittadino. Come affermato da E. Monzeglio e R. Pollo, il termine accessibilità assume significati differenti a seconda dei diversi tipi di disabilità, che possono essere fisiche (deambulatorie o sensoriali) o psichiche. Un completo programma di accessibilità deve essere finalizzato a consentire la massima autonomia possibile all'utente disabile allo scopo di evitare condizioni di dipendenza, le quali costituiscono uno dei fattori capaci di creare condizioni di handicap. Ovviamente non si devono creare zone riservate e differenziate, ma attrezzare i percorsi in modo da offrire un beneficio per la collettività e soprattutto per le categorie più deboli come gli anziani e i bambini che spesso sono gli utenti più numerosi.

Oltre all'adeguamento dei percorsi e delle aree di sosta, uno dei nodi più importanti di tale progettazione è senz'altro quello della realizzazione dei punti informativi; in essi si devono fornire corrette indicazioni sulla direzione da prendere e informare l'utente sulle caratteristiche e le difficoltà dei sentieri da percorrere (lunghezza, pendenza, natura del suolo, difficoltà da superare, distanza dei punti intermedi) e sugli accessori e abbigliamento da adottare in relazione all'itinerario da percorrere; è necessario, inoltre, dotare fin dall'inizio i visitatori di guide e mappe di facile consultazione.

Oltre a queste considerazioni, la sentieristica cosiddetta «per tutti», offre innumerevoli possibilità di perfezionamento per evolvere in un'interessante serie di percorsi didattici (sensoriali, naturalistici ecc.) utilizzabile da scuole, associazioni, operatori turistici, enti ecc. Alcune iniziative in questo senso sono state proposte e realizzate in varie parti d'Italia, come la configurazione di sentieri sensoriali, cioè percorsi lungo i quali la scoperta della natura viene effettuata non solo con il senso della vista, ma anche utilizzando l'udito, l'olfatto, il tatto e, perché no, il gusto.



LE AZIENDE PRODUTTRICI

FRANCO SPELLANI

AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO BAIOTTO

Via del Vivaio, 19 – 06039 Borgo Trevi (Pg)
Tel. 0742.78930



Da destra: Francesco Baiocco e suo figlio Stefano

<i>Conduzione aziendale</i>	coltivatore diretto
<i>Ordinamento colturale</i>	orticoltura intensiva
<i>Dimensione aziendale (SAU)</i>	8 ha
<i>Tecnica di coltivazione</i>	agricoltura convenzionale
<i>Sup. destinata a sedano da costa</i>	0,4 ha
<i>Sup. destinata a sedano nero di Trevi</i>	25%
<i>Tecnica d'imbianchimento utilizzata</i>	incartatura per pianta
<i>Produzione totale e media unitaria</i>	18 t (45 t/ha)
<i>Moltiplicazione del seme in azienda</i>	assente
<i>Canali commerciali prevalenti</i>	mercati ortofrutticoli locali e extra-locali, GDO, vendita diretta

AZIENDE AGRICOLE CESARE E ANNIBALE BARTOLOMEI & C.

Via Canapine, 6 – 06039 Borgo Trevi (Pg)
Tel. 0742.78770 – annibale.bartolomei@alice.it



Da sinistra: Cesare Bartolomei e suo figlio Annibale

AZIENDA AGRICOLA LIVIO CASCIOLI

Via Pintura, 13 – 06039 Borgo Trevi (Pg)
Tel. 0742.780550



Livio Cascioli e sua moglie Lorenza

<i>Conduzione aziendale</i>	società semplice
<i>Ordinamento colturale</i>	orticoltura intensiva
<i>Dimensione aziendale (SAU)</i>	15 ha
<i>Tecnica di coltivazione</i>	agricoltura convenzionale
<i>Sup. destinata a sedano da costa</i>	2,5 ha
<i>Sup. destinata a sedano nero di Trevi</i>	15-20%
<i>Tecnica d'imbianchimento utilizzata</i>	incartatura per pianta
<i>Produzione media unitaria</i>	60-65 t/ha
<i>Moltiplicazione del seme in azienda</i>	presente con poche piante
<i>Canali commerciali prevalenti</i>	mercati ortofrutticoli locali e extra-locali, sagra, vendita diretta, ristoranti

<i>Conduzione aziendale</i>	coltivatore diretto
<i>Ordinamento colturale</i>	orticoltura e olivicoltura
<i>Dimensione aziendale (SAU)</i>	2,5 ha
<i>Tecnica di coltivazione</i>	agricoltura convenzionale
<i>Sup. destinata a sedano da costa</i>	0,2 ha
<i>Sup. destinata a sedano nero di Trevi</i>	100%
<i>Tecnica d'imbianchimento utilizzata</i>	incartatura per pianta
<i>Produzione totale e media unitaria</i>	10 t (50 t/ha)
<i>Moltiplicazione del seme in azienda</i>	presente con poche piante
<i>Canali commerciali prevalenti</i>	mercati ortofrutticoli locali, sagra, vendita diretta, ristoranti e taverne

AZIENDA AGRICOLA PAOLO CELESTI

Località Lacrime, 1 – 06039 Trevi (Pg)
Tel. 0742.780791



Paolo Celesti e sua moglie Anna

Moltiplicazione del seme di 200
piante circa di sedano nero di
Trevi (agosto 2007)



AZIENDA AGRICOLA F.LLI FINAURO

Via Canapine, 27 – 06039 Borgo Trevi (Pg)
Tel. 0742.381484 – Fax 0742.386091 – agricolafinauro@tiscali.it



I Finauro, da sinistra: Giovanni, Giacomo, Giuliano e zio Domenico

<i>Conduzione aziendale</i>	coltivatore diretto
<i>Ordinamento colturale</i>	orticoltura intensiva, seminativo irriguo e olivicoltura
<i>Dimensione aziendale (SAU)</i>	30 ha
<i>Tecnica di coltivazione</i>	biologica e convenzionale
<i>Sup. destinata a sedano da costa</i>	1 ha
<i>Sup. destinata a sedano nero di Trevi</i>	100%
<i>Tecnica d'imbianchimento utilizzata</i>	incartatura per pianta
<i>Produzione media unitaria</i>	60-65 t/ha
<i>Moltiplicazione del seme in azienda</i>	ca. 200 piante nel 2006-2007
<i>Canali commerciali prevalenti</i>	mercati ortofrutticoli locali e extra-locali, sagra, vendita diretta, ristoranti

<i>Conduzione aziendale</i>	società agricola
<i>Ordinamento colturale</i>	orticoltura intensiva
<i>Dimensione aziendale (SAU)</i>	15 ha
<i>Tecnica di coltivazione</i>	agricoltura convenzionale
<i>Sup. destinata a sedano da costa</i>	3,5 ha
<i>Sup. destinata a sedano nero di Trevi</i>	10-15%
<i>Tecnica d'imbianchimento utilizzata</i>	incartatura per pianta
<i>Produzione media unitaria</i>	55 t/ha
<i>Moltiplicazione del seme in azienda</i>	assente
<i>Canali commerciali prevalenti</i>	mercati ortofrutticoli locali e extra-locali, GDO, vendita diretta, ristoranti

AZIENDA AGRICOLA ANGELO MATTIOLI

Via Sant'Egidio, 73 – 06039 Borgo Trevi (Pg)
Tel. 0742.78680



Angelo Mattioli con la moglie Carla

AZIENDA AGRICOLA FABIO SIRCI

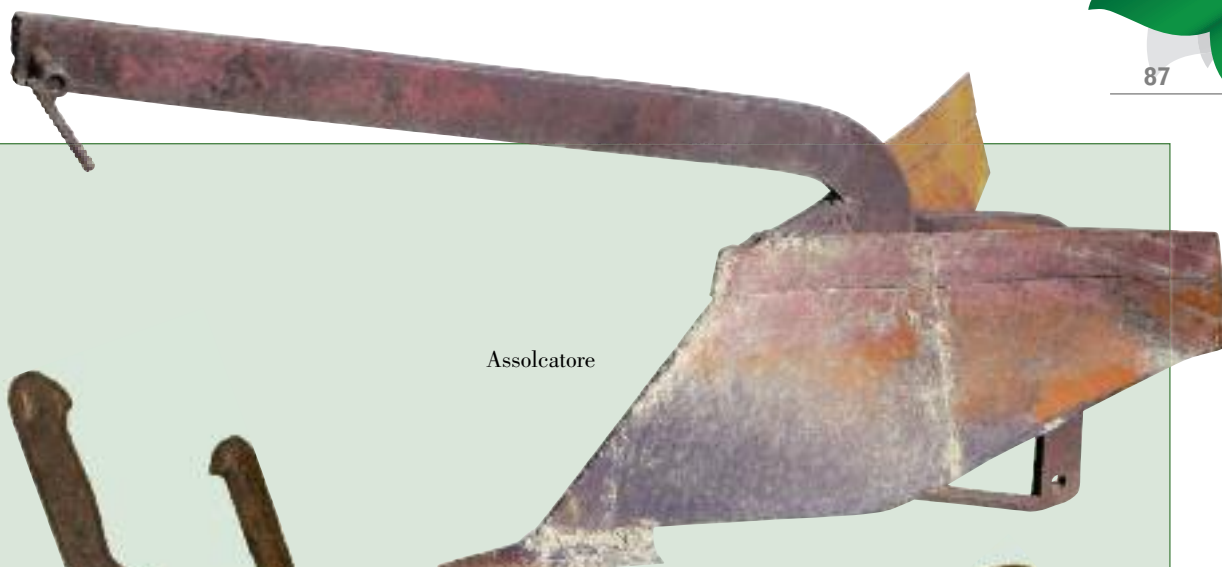
Via Casa Gabbato, 18 – Loc. Parrano – 06039 Trevi (Pg)
Tel. 0742.78345



Fabio Sirci

<i>Conduzione aziendale</i>	coltivatore diretto
<i>Ordinamento colturale</i>	orticoltura intensiva e seminativo irriguo
<i>Dimensione aziendale (SAU)</i>	5,5 ha
<i>Tecnica di coltivazione</i>	agricoltura convenzionale
<i>Sup. destinata a sedano da costa</i>	0,5 ha
<i>Sup. destinata a sedano nero di Trevi</i>	40%
<i>Tecnica d'imbianchimento utilizzata</i>	incartatura per pianta
<i>Produzione totale e media unitaria</i>	30 t (60 t/ha)
<i>Moltiplicazione del seme in azienda</i>	presente con poche piante
<i>Canali commerciali prevalenti</i>	mercati ortofrutticoli locali, sagra, vendita diretta

<i>Conduzione aziendale</i>	coltivatore diretto
<i>Ordinamento colturale</i>	orticoltura intensiva
<i>Dimensione aziendale (SAU)</i>	4 ha
<i>Tecnica di coltivazione</i>	agricoltura convenzionale
<i>Sup. destinata a sedano da costa</i>	0,15 ha
<i>Sup. destinata a sedano nero di Trevi</i>	100%
<i>Tecnica d'imbianchimento utilizzata</i>	incartatura per pianta
<i>Produzione totale e media unitaria</i>	6 t (ca. 40 t/ha)
<i>Moltiplicazione del seme in azienda</i>	assente
<i>Canali commerciali prevalenti</i>	mercati ortofrutticoli locali, sagra, vendita diretta



Assolcatore



Coltellacci



«Piozzo d'olivo»



Perticaia di legno



RICETTARIO

ANTIPASTI e APERITIVI

Bruschette al sedano nero di Trevi

Ingredienti (per 4 persone): 4 belle coste di sedano nero di Trevi, 4 fette di pane casareccio, uno spicchio («becca») d'aglio, olio extravergine d'oliva di Trevi, sale, pepe (quanto basta).

Preparazione: prendere 4 belle coste di sedano nero di Trevi, ben mondate e lavate, tagliarle a julienne, condirle con sale, abbondante olio extravergine d'oliva di Trevi e pepe nero. Con il preparato coprire le fette di pane, ancora calde per essere state abbrustolite sulla brace e aromatizzate strisciando leggermente sulla loro superficie uno spicchio d'aglio.

Ricetta suggerita da Alvaro Paggi

Crostini con crema di zafferano del Ducato e sedano nero di Trevi

Ingredienti (per 4 persone): 300 g di ricotta vaccina freschissima, 4 cucchiaini di pecorino grattugiato, zafferano del Ducato, 4 fette di pane integrale, succo di mezzo limone, 2 coste di sedano nero di Trevi e alcune foglie per decorare, sale (q. b.).

Preparazione: in una ciotola mescolare la ricotta, lo zafferano con la poca acqua calda in cui è stato fatto rinvenire, il sedano ben mondato e lavato e finemente tritato, il pecorino e il sale. Spalmare il composto sul pane leggermente tostato e dividere le fette in piccole parti. Decorare con le foglie del sedano. Si consiglia di servire queste tartine come aperitivo accompagnandole con del buon vino bianco (come il trebbiano spoletino).

[G.P.]

Sedano nero di Trevi... in bianco

Ingredienti: cuori di sedano nero di Trevi, formaggio caprino fresco, scalogno, santoreggia, olio extravergine d'oliva di Trevi.

Preparazione: pulire e lavare i cuori di sedano nero di Trevi e tagliarli a pezzi lunghi circa 10 cm. Riempire queste «bar-

chette» con un composto ottenuto sbattendo a lungo il formaggio caprino con lo scalogno tritato, le foglie di santoreggia fresca e l'olio extravergine d'oliva di Trevi. Conservare in frigo prima di servire.

[G.P.]

Sedano nero di Trevi al gorgonzola

Ingredienti: 1 kg di cuori di sedano nero di Trevi, 150 g di gorgonzola, 100 g di crescenza, 100 g di gherigli di noce, sale, pepe (o peperoncino) e olio extravergine di oliva di Trevi, foglie di lattuga per decorare.

Preparazione: pulire e lavare i cuori di sedano nero di Trevi e tagliarli a pezzi lunghi circa 10 cm. A parte amalgamare il gorgonzola, la crescenza, l'olio extravergine di oliva di Trevi, il sale e il pepe (o il peperoncino), sino a ottenere una crema morbida; riempire con questa crema le «barchette» di sedano nero e decorare con i gherigli di noce tritati. Sistemare i sedani così farciti sui piatti di portata ove, precedentemente, siano state disposte belle foglie (lavate e asciugate) di lattuga. Si può completare la decorazione con altri gherigli di noce, interi e tritati.

Ricetta suggerita da Marisa Mansutti Ravagli

Tartine di formaggio con sedano nero di Trevi

Ingredienti (per 4 persone): 200 g di crescenza, 4 belle coste di sedano nero di Trevi, 4 fette di pan carrè, 30 g di burro, 30 g di capperi, un cucchiaino di senape, sale, noce moscata.

Preparazione: prendere 4 belle coste di sedano nero di Trevi, ben mondate e lavate, tritarle a pezzi finissimi, aggiungere il sale e una grattugiata di noce moscata. A parte, in una scodella, lavorare con un cucchiaino di legno la crescenza unendo anche il sale, la senape e il sedano precedentemente tritato. Amalgamare bene il tutto fino a ottenere un impasto uniforme. Tostare in forno le fette di pan carrè tagliate a metà e private della crosta. Lasciarle intiepidire, spalmarle con il

burro e ricoprirle con il composto di sedano e formaggio. Decorare con qualche capperò.

[G.P.]

Tartine golose

Ingredienti: pan carrè, fontina, prosciutto cotto, sedano nero di Trevi, maionese.

Preparazione: tagliare il pan carrè a piccoli triangoli, adagiarvi sopra una fettina di fontina e sopra a questa una fettina di prosciutto cotto. A parte prendere delle belle coste di sedano nero di Trevi, ben mondate e lavate, tritarle a pezzi finissimi, aggiungere il sale e amalgamare il tutto con la maionese. Spalmare l'impasto ottenuto sopra il prosciutto cotto, decorare il piatto a fantasia e servire.

[G.P.]

PRIMI PIATTI

Tagliatelle di farro al sedano nero di Trevi

Ingredienti: 400 g tagliatelle di farro, acqua, sale, 4 belle coste di sedano nero di Trevi, 1 cipolla, 50 g di pinoli, olio extravergine di oliva di Trevi, qualche goccia di salsa tamari.

Preparazione: mentre si cuociono le tagliatelle, pulire le verdure, tagliarle a pezzi grossolani e passarle nel frullatore per ottenere una crema morbida. Togliere la dal frullatore e aggiungere tre cucchiaini di olio extravergine di oliva di Trevi e la salsa tamari. Quando la pasta è cotta, scolirla e condirla con la salsa al sedano nero, aggiungendo se necessario un filo di olio extravergine di oliva di Trevi.

[G.P.]

Zuppetta di selleri

Ingredienti: tre fasci di selleri [qui suggeriamo il sedano nero di Trevi], una cipolla media, 2 carote, 80 g di burro, 100 g di cotenna di prosciutto, 3 cucchiaini di olio [extravergine d'oliva di Trevi] un ciuffo di salvia, 4 taralli al finocchietto, 100 g di aglio, cacio grattugiato, sale e pepe (q.b.).

Preparazione: tagliare le coste di sedano a tocchetti. In una casseruola, nell'olio caldo e burro, ammorbidire la cipolla e la carota con la cotenna. Metterci le foglie del sedano, un litro

d'acqua e lasciar cuocere per circa mezz'ora. Togliere la cotenna, frullare gli ortaggi; unirci le coste di sedano con un ciuffo di salvia lasciando cuocere per dieci minuti. Togliere dal fuoco, aggiungere il cacio grattugiato e i taralli al finocchietto. Regolare di sale. Lasciare riposare per dieci minuti prima di servire.

Ricetta di Giacomo Leopardi ⁴⁵

SECONDI PIATTI

Bistecche al sedano nero di Trevi con aceto balsamico di Modena

Ingredienti (per 4 persone): 4 bistecche di maiale o di vitello, 4 belle coste di sedano nero di Trevi, olio extravergine d'oliva di Trevi, aceto balsamico di Modena della migliore qualità, sale, pepe (o peperoncino).

Preparazione: cuocere alla brace le bistecche di maiale o di vitello, un po' spesse per assicurare che anche dopo la cottura conservino la giusta morbidezza. A parte tagliare a julienne o a dadini sottili (mai frullare) le coste del sedano più saporose e croccanti. Condire il sedano, così preparato, con olio extravergine di oliva di Trevi, sale e pepe (o peperoncino) a piacere e un filo del migliore aceto balsamico di Modena. Distribuire con abbondanza sulle bistecche cotte e servire in tavola. È una vera delizia per i palati, anche per quelli più raffinati!

Ricetta di Giampaolo Filippucci

Carpaccio di vitello su julienne di sedano nero di Trevi

Ingredienti (per 4 persone): 1,2 kg di fettine di filetto di vitello tagliate sottilissime (carpaccio), 1 kg di sedano nero di Trevi, succo di limone, 200 g di parmigiano, 500 g di radic-

⁴⁵ Ricetta segnalata su «la Repubblica» di giovedì 18 settembre 2008, pubblicata nel volume che raccoglie l'inedita antologia gastronomica del poeta: D. Pasquariello, A. Tubelli, *Leopardi a tavola*, Logo Fausto Lupetti Editore, Bologna 2008. Si ricorda, per inciso, che Giacomo Leopardi cantò Trevi nel 3° canto del poemetto satirico politico *Paralipomeni della Batracomiomachia*: «[...] di Trevi la città, che con iscena / d'aerei tetti la ventosa cima / tien sì che a cerchio con l'estrema schiena / degli estremi edifizî il piè s'adima [...]». Il poeta ebbe modo di ammirare Trevi nel corso dei suoi viaggi da Recanati a Roma.

chio, 50 g di prezzemolo tritato, 600 g di pompelmo, olio extravergine d'oliva di Trevi, sale e pepe, dieci cubetti di ghiaccio.

Preparazione: lavare e tagliare a pezzi il sedano, tagliarlo a julienne e gettarlo subito in acqua fredda con il ghiaccio. Tagliare il radicchio a striscioline. Sbucciare il pompelmo e pelarlo a vivo (senza la pellicina). Per la salsa: emulsionare l'olio extravergine di oliva di Trevi, il sale, l'aceto, il succo di limone e il pepe. Su ogni piatto sistemare al centro un ciuffo di sedano, coprirlo con un sottile strato di salsa e disporvi sopra le fettine di carpaccio, sulle quali andranno cosparsi il parmigiano a scaglie, il radicchio tritato e gli spicchi di pompelmo pelati. Infine, condire il tutto con la salsa rimasta e il prezzemolo. Prima di servire far riposare qualche minuto, per far macerare e insaporire al meglio la carne.

[G.P.]

Frittata aromatizzata allo zafferano del Ducato e al sedano nero di Trevi

Ingredienti (per 4-6 persone): 1 kg di spinaci, 8 uova, 4 cucchiaini di grana grattugiato, il cuore di un sedano nero di Trevi, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva di Trevi, zafferano del Ducato.

Preparazione: scottare gli spinaci con poco sale e senza acqua in una pentola coperta. Scolarli e sminuzzarli. In una terrina sbattere le uova, il formaggio grana e lo zafferano con la poca acqua calda in cui è stato fatto rinvenire; infine unire gli spinaci, il sedano ben mondato, lavato e tritato e amalgamare. Scaldare poco olio in una padella antiaderente, versare il composto e cuocere a fiamma bassa, facendolo bene indorare. Questa frittata è ottima sia calda sia fredda.

Per una versione estiva (e più leggera) il cuoco suggerisce di cuocerla in forno anziché in padella.

[G.P.]

Insalata di sedano nero di Trevi e seppioline con granella di noci

Ingredienti (per 4 persone): 400 g di seppioline fresche, quattro belle coste di sedano nero di Trevi, quattro gherigli di noci, prezzemolo, olio extravergine d'oliva di Trevi, sale e limone (q.b.).

Preparazione: lessare in acqua abbondante 400 g di seppioline fresche, ben lavate e pulite. Prendere 4 belle coste di sedano nero di Trevi, ben mondate e lavate. Tagliare a listarelle sia il sedano sia le seppioline; condire i due ingredienti separatamente con olio extravergine di oliva di Trevi, sale e limone (q.b.). Preparare quattro piatti di portata. Su ciascuno disporre al centro una porzione di sedano e, sopra, una di seppioline ben condite. Tritare grossolanamente i gherigli di noci. Unirli al prezzemolo, pure tritato, e cospargere sulle seppioline; a piacere, ma senza esagerare, spolverizzare il piatto con pepe macinato all'istante.

Il cuoco consiglia di versare le seppie appena cotte, prima di tagliarle a listarelle, in acqua e ghiaccio, per evitare che ingialliscano.

CONTORNI

Carpione di sedano e verdure

Ingredienti: coste di sedano nero di Trevi, cipolle e carote degli orti delle Canapine, olio extravergine di oliva di Trevi, vino bianco (trebbiano spoletino), aceto.

Preparazione: lavare le coste di sedano e le carote e mondare la cipolle, quindi tagliare tutte le verdure a listarelle. Farle appassire in una padella leggermente oliata, aggiungere vino bianco e aceto in parti uguali e far «ritirare» il liquido di cottura. Il carpione si serve freddo, adagiandolo su carne o pesce già passati in padella con una leggera panatura di farina gialla.

[G.P.]

Funghi prataioli e sedano nero di Trevi

Ingredienti: funghi prataioli, belle coste di sedano nero di Trevi, olio extravergine di oliva di Trevi, aglio, aceto balsamico, sale e pepe.

Preparazione: mondare con un panno i funghi e tagliarli a piccoli spicchi. In una padella mettere a scaldare qualche cucchiaino di olio extravergine di oliva di Trevi con uno spicchio («becca») di aglio, versarci i funghi e coprire con un coperchio. Pulire e lavare bene le coste più tenere del sedano e tagliarle a listarelle. Quando i funghi avranno tirato fuori la loro acqua, aggiungere le listarelle di sedano e coprire il reci-

piante. Dopo qualche minuto aggiungere il sale, un pizzico di pepe, qualche goccia di aceto balsamico e lasciare cuocere sino al completamento della cottura. Questo piatto si accompagna bene come contorno con stufati e bolliti di carne o di pesce.

[G.P.]

Sedani brasati al timo

Ingredienti (per 4 persone): 4 cuori di sedano nero di Trevi, 4 scalogni, 1 rametto di timo, 1 limone, ½ bicchiere di vino rosso, 250 ml di acqua, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva di Trevi, 1-2 rametti di prezzemolo, sale, pepe in grani.

Preparazione: tagliare 3 cuori di sedano in quarti e il quarto a bastoncini e far rosolare il tutto nell'olio extravergine di oliva di Trevi per 5 minuti. A parte portare ad ebollizione il vino con gli scalogni puliti e tagliati a metà, il succo di limone, il prezzemolo, il timo, 250 ml di acqua, una presa di sale e 5-6 grani di pepe. Lasciare bollire per 15 minuti, poi aggiungere i sedani e il loro olio di cottura e lasciare cuocere ancora per 10 minuti. Possono essere serviti caldi o freddi.

[G.P.]

Sedani gratinati

Ingredienti (per 4 persone): 4 sedani neri di Trevi, 2 cipolle, 2 spicchi d'aglio, ½ bicchiere di vino bianco (trebbiano spolefino), ½ litro di brodo, 1 ciuffo di prezzemolo, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva di Trevi, 50 g di parmigiano grattugiato, sale e pepe.

Preparazione: prendere le coste del sedano, mondarle, lavarle bene e tagliarle a metà nel senso della lunghezza. Allinearle, su un solo strato, in una pirofila (da forno). Tritare le cipolle, l'aglio e il prezzemolo, farli rosolare in poco olio extravergine d'oliva, bagnare con il vino trebbiano e, quando questo sarà evaporato, versare il soffritto sulle coste di sedano già sistemate nella pirofila. Salare e pepare, coprire con il brodo precedentemente preparato, e mettere in forno caldo (a 200°C) per circa un'ora. Togliere la pirofila dal forno, cospargere con il parmigiano grattugiato e fare gratinare ancora qualche minuto. Servire ben caldo.

Ricetta suggerita da Alvaro Paggi

Sedano nero di Trevi sottaceto

Ingredienti: sedano nero di Trevi, aceto.

Preparazione: tagliare le coste del sedano nero a pezzi di 5 cm circa dopo averle ben mondate e lavate. Scottarle in aceto bollente per circa 5 minuti, quindi scolarle e asciugarle su un canovaccio. Procedere a sistemare le coste così preparate in vasi e ricoprirle con nuovo aceto, meglio se aromatizzato. È prudente sterilizzare per almeno 15 minuti, al fine di assicurare la migliore e più efficace conservazione.

[G.P.]

DOLCI E LIQUORI

Confettura di fichi con sedano

Ingredienti: 500 g di fichi maturi, 300 g di zucchero, 30 g di sedano nero di Trevi, 1 punta di buccia di limone grattugiata, ½ bicchierino di brandy o rum.

Preparazione: lavare i fichi, tagliarli a spicchi, metterli in una casseruola alta, aggiungere lo zucchero, un po' di buccia di limone grattugiata, accendere il fuoco e mescolando frequentemente portare ad ebollizione. Versare il liquore scelto, abbassare il fuoco e far cuocere ancora per circa 20 minuti. Intanto lavare e tagliare a fettine il sedano e unirlo alla confettura a 5 minuti dalla fine della cottura. Versare la confettura in vasi a chiusura ermetica, che saranno fatti sterilizzare ancora per almeno 15 minuti. La confettura assumerà un gusto particolare dovuto proprio a qualche pezzetto consistente e piacevolmente croccante di sedano nero di Trevi.

Il cuoco ricorda di prestare la massima attenzione per garantire l'igiene e la sicura conservazione delle confetture casalinghe.

[G.P.]

Dolce di sedano nero di Trevi

Ingredienti (per 4 persone): 4 belle coste di sedano nero di Trevi, latte, miele, 8 mezze fette di pane da bruschettare, olio extravergine di oliva di Trevi, sale.

Preparazione: prendere quattro belle coste di sedano nero di Trevi, ben mondate e lavate, e lasciarle a bagno nel latte. Quando saranno ben imbevute, metterle nel forno a fuoco basso, senza farle assolutamente seccare. Togliercle dal forno

e ancora bollenti coprirle di miele, sforacchiandole con una forchetta affinché s'impregnino bene. Servire, infine, con bruschettine di pane ben oliato.

Grappa al limone e sedano nero di Trevi

Ingredienti: 2 limoni, 2 coste di sedano nero di Trevi e alcune foglie, 2 litri di grappa.

Preparazione: prendere la buccia di due limoni, le coste e alcune foglie del sedano; tritarle finemente e immergere il preparato nella grappa. Tenere il recipiente in luogo caldo (senza esporre al sole) per almeno 15 giorni, avendo cura di mescolare spesso. Filtrare il prodotto e versarlo nelle bottiglie, ove il preparato dovrà riposare 5-6 mesi prima di utilizzarlo.

[G.P.]



[G.P.]: le ricette con questa sigla sono frutto della paziente e appassionata ricerca di Graziella Ponziani, che le ha gentilmente messe a disposizione per arricchire questo lavoro sul sedano nero di Trevi. Le ricette in origine non richiedevano necessariamente

l'uso del sedano nero di Trevi, tuttavia conoscendone e apprezzandone il gusto, ci siamo permessi di consigliare sempre l'utilizzo di questo prodotto umbro d'eccellenza e, ove occorra, dell'olio extravergine di oliva di Trevi, dello zafferano del Ducato.

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV., *Nel mondo delle piante*, Motta Editore, Milano 1974
- AA.VV., *Il governo delle acque nella Valle Umbra*, Consorzio della Bonificazione Umbra, Spoleto 1993
- AA.VV., *Appennino Umbro-Marchigiano*, a cura della Società Geologica Italiana, Guide Geologiche Regionali n. 7, BE-MA Editrice, Colora-Lodi (MI) 1994
- R.P. Adams, *Identification of Essential Oil Components by Gas Chromatography\Quadrupole Mass Spectroscopy*, «Allured Publ. Corp. Carol Stream», IL (USA) 2001
- G. Antonelli, *Le piante che ridanno la salute – ossia le piante alimentari e alcune selvatiche comuni italiane nella medicina domestica* (seconda edizione riveduta ed ampliata), Libreria Pontificia Federico Pustet, Roma 1939
- M. Barchi, P. Conversini, T.S. Tazioli, *Schema idrogeologico delle emergenze delle Fonti del Clitunno e del Tempio del Clitunno, Umbria orientale*, «Quaderni di Geologia Applicata», 3-1 (1996), Pitagora Editrice, Bologna 1996
- G. Basilici, «La Valle Umbra e il Quaternario», in AA.VV., *La Poesia del Divenire. Il Paesaggio Geologico dell'Umbria Meridionale*, a cura di F. Stoppa, G. Vichi, Comunità montana dei Monti Martani e del Serano, Bardi Editore, Roma 2004
- V.V. Bianco, L. Quagliotti, U. Franceschetti, P. Belletti, *Orticoltura*, Patron Editore, Padova 1990
- L. Bonelli Conenna, *La divina Villa di Corniolo della Corgna – Lezioni di agricoltura tra XIV e XV secolo*, Accademia de' Fisiocritici, Siena 1982
- G. Castellini, *Àpriti, sedano!*, «Umbria Agricoltura» n. 16, Perugia 2003, 26-31
- G. Castellini, *Identificazione varietale di Apium graveolens L. var. dulce (Mill.) Pers. (sedano nero di Trevi) mediante marcatori morfologici, citogenetici e molecolari*, «Atti della Conferenza Nazionale Ecotipi Vegetali Italiani: una preziosa risorsa di variabilità genetica», Sezione Poster, Roma 6-7 ottobre 2004, 45
- G. Castellini, R. Torricelli, E. Albertini, M. Falcinelli, *Morphological and molecular characterization of celery landrace from central Italy, Apium Graveolens L. var. Dulce (Miller) Pers.*, «50th Italian Society of Agricultural Genetics Annual Congress», Proceedings, Ischia, Italy, 10-14 September 2006, poster session A.33
- G. Castellini, *Caratterizzazione genetica di una varietà locale di sedano da costa Apium graveolens L. var. dulce (Miller) Pers.*, in L. Scarponi, «Dossier Ricerca» della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, Aracne editrice, in corso di stampa
- Catalogo comune delle varietà delle specie di ortaggi*, Commissione Europea, G.U. dell'Unione Europea 18 dicembre 2003\C 308: A\1, Bruxelles 2003
- D.K. Choudhary, B.L. Kaul, *Volatile aroma constituents of celery (Apium graveolens L. var. dulce)*, cv. Rrl-85-19, «Indian Perfumer», 36, 17, 1992
- P. de' Crescenzi, *Trattato della Agricoltura*, trad. italiana di B. de' Rossi ('Nferigno Accademico della Crusca), Istituto delle Scienze, Bologna 1784
- F. D'Introno, *Le ricche ombrellifere*, Paravia, Torino 1965
- M. Falcinelli, *Salvaguardia della biodiversità in Umbria: il sedano nero di Trevi*, «Culture», Cooperativa Agricola Cesenate n. 1, Martorano di Cesena 2004
- M. Falcinelli, E. Albertini, G. Castellini et al., *La biodiversità vegetale in Umbria e la sua conservazione*, Edizioni 3A-PTA, Pantalla (Pg) 2005
- D. Fehr, *Essential oil from leaves of celery (Apium graveolens)*, «Pharmazie», 29: 349, 1974
- G. Filippucci, A. Paggi, D. Rapastella, T. Ravagli, *TreviAmbiente* (progetto integrato di comunicazione ambientale per la conoscenza dell'ambiente e del territorio di Trevi e della Valle Umbra meridionale), Comune di Trevi, 2006
- A. Fiori, *Nuova Flora Analitica d'Italia*, vol. II, Tipografia di M. Ricci, Firenze 1925-29
- F. Francolini, *Esperienze per combattere la Bacteriosi del sedano (Bacillus Apii (Brizi) Ligula) e loro felici risultati (1923-24-26-27)*, Tipografia dell'Umbria, Spoleto 1928
- F. Francolini, *Il sedano – Il finocchio – Il cardo*, Ramo editoriale degli agricoltori, Roma 1943
- G. Garnier, L. Bézanger-Beauquesne, G. Debraux, *Ressources médicinales de la flore française*, Vigot Frères, Paris 1961
- F. Gorini, *La coltivazione del sedano*, Universale Edagricole, Bologna 1981

- S.R. Heller, G.W.A. Milne, *EpaVnih mass spectral data base*, U.S. Government Printing Office, Washington DC 1983
- C. Lapucci, A.M. Antoni, *Erbolario familiare*, Ponte alle Grazie, Firenze 1994
- P. Lieutaghi, *Il libro delle erbe*, Biblioteca Universale Rizzoli, Milano 1974
- O.M. Lowry, N.J. Rosebruugm, A.L. Farr, R.J. Randall, *Protein Measurement with the folin phenol reagent*, «J. Biol. Chem.», 193, 1951, 265-275
- F.W. McLafferty, D.B. Stauffer, *The wiley NBS registry of mass spectral data*, John Wiley and sons, New York 1989
- A. Manni, B. Mattioli, T. Ravagli, «La formazione dei giacimenti», in AA.VV., *Miniere di lignite in Umbria*, Quaderni del Laboratorio di Scienze della Terra, vol. 2-3, Spoleto 2006
- A. Manzi, *Piante sacre e magiche in Abruzzo*, Carabba, Lanciano 2003
- B. Mattioli, T. Ravagli, «I caratteri geologici della zona di Pietrarossa», in AA.VV., *La chiesa di S. Maria di Pietrarossa presso Trevi: il territorio, l'archeologia, l'architettura, la decorazione pittorica, il santuario mariano*, Bollettino della Deputazione di Storia Patria per l'Umbria, Vol. LXXXVII (1990), Perugia 1991
- P.A. Mattioli, *Discorsi su De Materia medica di Dioscoride*, Vincenzo Valgrisi, Venetia 1568
- A. Menghini, N. Tatani, R. Pagiotti et al., *Composizione e attività antimicotica dell'olio essenziale di Hyptis suaveolens Poit. raccolta in Cameroun*, Convegno, Palazzo Ducale, Camerino 8-10 giugno 1995
- M. Mességué, *Ha ragione la natura*, Mondadori, Milano 1972
- Odore di Meung, *Virtù delle erbe*, a cura di A. Cacciari, Città Nuova Editrice, Roma 2000
- J. Muminovi, A.E. Melchinger, T. Lübberstedt, *Prospects for celeriac (Apium graveolens var. rapaceum) improvement by using genetic resources of Apium, as determined by AFLP markers and morphological characterization*, «Plant Gen. Resour.» 2 (3), 2004, 189-198
- D. Natalucci, *Historia universale dello stato temporale ed ecclesiastico di Trevi* [1745], edizione a cura di C. Zenobi, Foligno 1985
- G. Negri, *Nuovo Erbario figurato*, Editore Ulrico Hoepli, Milano 1979
- V. Negri, F. Branca, G. Castellini, *Potential for integrating wild plants and landrace conservation in farming systems*, «First International Conference on Crop Wild Relative Conservation and Use», Proceedings, Agrigento, Italy, 14-17 September 2005
- V. Negri, G. Castellini, B. Tiranti et al., *Landraces are structured population and should be maintained on farm*, «18th EUCARPIA Genetic Resources Section Meeting Plant Genetic Resources and their Exploitation in the Plant Breeding for Food and Agriculture», Proceedings, Piešťany, Slovak Republic 23-26 May 2007, 37
- V. Negri, F. Branca, G. Castellini, *Integrating Wild Plants and Landrace Conservation in Farming Systems: a Perspective from Italy*, «Crop Wild Relative Conservation and Use», 392 (eds N. Maxted et al.), ©CAB International 2007, 394-404
- A. Orav, T. Kailas, A. Jegorova, *Composition of the essential oil of dill, celery and parsley from Estonia*, Proceedings of the Estonian Academy of Sciences, «Chemistry» 52: 147, 2003
- A. Paggi, «Agricoltura e territorio nel comune di Trevi», in AA.VV., *La chiesa di S. Maria di Pietrarossa presso Trevi: il territorio, l'archeologia, l'architettura, la decorazione pittorica, il santuario mariano*, Bollettino della Deputazione di Storia Patria per l'Umbria, vol. LXXXVII (1990), Perugia 1991
- L. Palazzi Mariotti, *Il giardino dei semplici: un itinerario tra le piante aromatiche medicinali velenose esotiche*, Edizioni Città di Vita, 1993
- L. Palma, *Fitoterapia essenziale*, Roma 1979
- O. Penzig, *Flora popolare italiana*, Genova 1924
- J.A. Pino, A. Rosado, V. Fuentes, *Leaf oil of celery (Apium graveolens L.) from Cuba*, J. Ess. «Oil Res.», 9: 719, 1997
- N. Pocceschi, G. Venanzi, M. Bencivenga, A. Menghini, *Scambi gassosi e pigmenti in zea mays L. C.V. Neva: relazione tra posizione ed età delle foglie*, «Ann. Fac. Agr. Univ. Perugia», vol. XLII, 1988, 761-766
- L. Pomini, *Erboristeria italiana*, Minerva Medica, Torino 1973
- T. Ravagli, G. Filippucci, A. Paggi, *Trevi de planu. Arte, storia, natura, usanze e tradizioni della valle trevana*, Associazione Pro Trevi, Trevi 2001
- T. Ravagli, G. Filippucci, *Trevi: l'ambiente, le orchidee*, «GIROS Notizie» n. 32, Pisa maggio 2006, 1-13
- T. Ravagli, A. Paggi, «Il paesaggio fisico e rurale», in AA.VV., *Castel San Giovanni. Un borgo minore al centro della ricerca storica*, Banca Popolare di Spoleto, Città di Castello 2005
- C. Rinallo, *Botanica delle piante alimentari*, Piccin, Padova 2005
- S. Sadocchi, *Manuale di Analisi Statistica Multivariata*, Franco Angeli Editore, Milano 1981
- M.M. Saleh, J.H. Zwaving, T.M. Malingre, R. Bos, *The essential oil of Apium graveolens var. secalinum and its cercaricidal activity*, «Pharm Weekblad», 7: 277, 1986
- V. Singleton, A.R. Sullivan, C.A.M.J. Kramer, *Estrazione e dosaggio dei polifenoli totali*, «Enol. Vitic.», 1971

BIBLIOGRAFIA

- A. Sorbini, *La via Flaminia*, Istituto per la Storia dell'Umbria Contemporanea, Editoriale Umbra, Foligno 1997
- E. Stenhagen, S. Abrahamsson, F.W. McLaffety, *Registry of Mass Spectral Data*, John Wiley and Sons, New York 1974
- B. Tirillini, R. Pellegrino, R. Pagiotti *et al.*, *Composti volatili in differenti cultivars di Apium graveolens L.*, «Ital. J. Food Sci.» n. 3, vol. 16, 2004, 389
- P.J. Van Soest, *Metodo ASPA Determinazione della fibra acido detergente (ADF), Determinazione della fibra al detergente neutro (NDF), Determinazione della lignina (ADL)*, 1980
- E. Venturini, *Parrocchia di S. Croce in Trevi. Memorie*, ms 1906
- P. Vos, R. Hogers, M. Bleeker *et al.*, *AFLP – a new technique for DNA fingerprinting*, «Nucleic Acids Res.» 23, 1995, 4407-4414
- S.M. Webb, D.A. Webb, *Flora Europaea*, Cambridge University Press, Cambridge-London-New York-Melbourne 1968

WEBGRAFIA

www.cittadelvino.it
www.medioevoinumbria.it
www.protrevi.com
www.surfingitaly.com
www.treviambiente.it
www.umbriaeventi.it

AUTORI

Gildo Castellini nasce a Torino nel 1961. Dopo aver frequentato la scuola dell'obbligo si trasferisce in Umbria ad Assisi, città d'origine dei suoi genitori. Compiuti gli studi liceali, consegue la laurea in Scienze Agrarie all'Università degli Studi di Perugia e, successivamente, il dottorato di ricerca (PhD) presso il Dipartimento di Biologia vegetale e biotecnologie agroambientali e zootecniche (oggi Dipartimento di Biologia applicata) della stessa Università, con una tesi sulla caratterizzazione genetica di una varietà locale di sedano da costa, il *sedano nero di Trevi*. I risultati delle sue ricerche sono stati presentati e pubblicati sia in ambito locale che internazionale. Attualmente è docente di Scienze naturali, chimica, geografia e microbiologia presso il Liceo Scientifico Galileo Galilei di Perugia e collabora con il citato Dipartimento realizzando progetti di ampliamento dell'offerta formativa finalizzati a fornire agli studenti liceali maggiori opportunità di approfondimento teorico e sperimentale nei campi della biologia molecolare e delle biotecnologie.

Giampaolo Filippucci, già dipendente di primarie industrie nel campo dell'energia elettrica, da anni si interessa di studi sull'ambiente e il territorio locali; ha scritto e curato libri di divulgazione ambientale e territoriale. Esperto escursionista si è occupato per la sezione folignate del Club Alpino Italiano di tutela dell'ambiente montano, partecipando in tale ambito anche alla commissione regionale, e di meteorologia in montagna; oggi partecipa all'attività della sezione quale membro della Commissione Escursionismo. È in possesso della abilitazione di guida escursionistica rilasciata dalla Regione Umbria ed è appassionato di fotografia naturalistica. Con Tiziana Ravagli sta seguendo lo studio delle orchidee spontanee nel territorio di Trevi e della Valle Umbra meridionale, con pubblicazione di articoli su *GIROS Notizie*, il notiziario ufficiale del Gruppo Italiano per la Ricerca sulle Orchidee Spontanee.

Alessandro Menghini è professore ordinario di Biologia farmaceutica presso l'Università degli Studi di Perugia.

Insegna e svolge ricerche in più settori della biologia vegetale e in particolare della botanica medica.

Ha ideato, progettato e curato la realizzazione dell'Orto Medievale di Perugia. È consulente editoriale di *Aboca Museum*.

Al suo attivo ha numerose pubblicazioni scientifiche e diversi libri, tra cui si segnalano *Isola Bisentina. Giardino tempio dei Farnese, La Verna Spezieria e speciali, Paolo III Pillole e Profezie Astrologia e medicina alla corte papale del Cinquecento, Il Giardino dello Spirito,*

Herba Gjoconda Hypnophytogonia, Il mistero del lago di Pilato, L'enigma del monte della Sibilla.

Alvaro Paggi, dottore agronomo, lavora presso la Comunità montana dei Monti Martani e del Serano in qualità di esperto agronomo-forestale, responsabile del Settore agricoltura e forestazione, svolgendo mansioni di tipo dirigenziale. Da anni si interessa di studi sull'agricoltura e il territorio locali. Al suo attivo ha numerosi lavori, tra cui si segnalano, oltre a quelli pubblicati anche nel progetto www.treviambiente.it, «Agricoltura ed economia nel territorio della Comunità Montana» in *Guida Verde – annuario dell'Ecologia Regionale*, «Prodotti tipici del comprensorio spoletino» in *Spoletto la memoria in cucina*, «Valutatio methodology of chestnut productive afforestation planting» in *Atti del Congresso Internazionale sul Castagno*.

Danilo Rapastella, esperto d'informatica, lavora presso la Comunità montana dei Monti Martani e del Serano nel Servizio staff informatizzazione, comunicazione e ufficio cultura. Nell'ambito dell'attività di questo ufficio ha al suo attivo anche l'ideazione e la realizzazione della biblioteca *Montagne di libri* – centro di documentazione e divulgazione ambientale – di cui oggi è il responsabile, struttura ideata, promossa e gestita in collaborazione con Legambiente Spoleto, nonché la progettazione e l'esecuzione grafica di materiale informativo e divulgativo. Progetta e realizza siti web e nell'ambito del progetto *TreviAmbiente* ha curato in particolare gli aspetti grafici e tecnico-informatici.

Tiziana Ravagli, geologo, master di II livello in Comunicazione pubblica e istituzionale, lavora presso la Comunità montana dei Monti Martani e del Serano come responsabile del Servizio staff informatizzazione, comunicazione e ufficio cultura ed è responsabile interente dello Sportello del Cittadino di Spoleto. Nell'ambito dell'ufficio cultura ha ideato e realizzato la biblioteca *Montagne di libri*, di cui coordina per l'Ente le attività; segue e coordina la progettazione e la realizzazione grafico-editoriale di materiale informativo e divulgativo. Da anni si interessa di studi sull'ambiente e il territorio locali; ha scritto e curato libri e articoli di divulgazione ambientale e territoriale, e partecipato con propri articoli a diversi progetti editoriali. È in possesso dell'abilitazione di guida escursionistica rilasciata dalla Regione Umbria ed è appassionata di fotografia naturalistica. Con Giampaolo Filippucci sta seguendo lo studio delle orchidee

spontanee nel territorio di Trevi e della Valle Umbra meridionale, con pubblicazione di articoli su *GIROS Notizie*.

Franco Spellani, dirigente amministrativo delle Ferrovie dello Stato, in quiescenza, è socio fondatore dell'Associazione Pro Trevi (1961), di cui è stato per sette anni Segretario e per sei anni Vicepresidente. Da sempre ha curato la raccolta e la divulgazione di testimonianze, foto e tradizioni locali.

È autore di vari articoli e collaboratore di alcune pubblicazioni di argomento locale, nonché ideatore e curatore dei siti web: www.protrevi.com (on line dal 1996) e www.clitunno.it (on line dal 2007).

Nell'ambito delle attività culturali promosse dalla Comunità montana dei Monti Martani e del Serano, ha partecipato al gruppo di lavoro per il censimento e lo studio delle *Edicole sacre*, curando in particolare quelle del territorio di Trevi. Il lavoro già pubblicato per intero su web-CD e sul portale istituzionale dell'Ente, è oggetto di un progetto editoriale di prossima pubblicazione.

TreviAmbiente è un progetto ideato e realizzato da Giampaolo Filippucci, Alvaro Paggi, Danilo Rapastella, Tiziana Ravagli; frutto di oltre quindici anni di studi e ricerche bibliografiche e sul campo, è promosso dal Comune di Trevi e dal GAL Valle Umbra e Sibillini, che ne hanno finanziata la prima fase attuativa. Il progetto si compone di una ricca documentazione iconografica (oltre mille immagini pubblicate sul portale www.treviambiente.it), realizzata in particolar modo da Giampaolo Filippucci e Tiziana Ravagli (Archivio *T&P Herbarium@Trevi*). *TreviAmbiente* è *Paesaggi da Gustare*: una propo-

sta di conoscenza, che racchiude e comunica la ricchezza di un mondo naturalistico ancora poco noto ma di grande interesse e valore scientifico e ambientale, l'armonia e la piacevolezza dei paesaggi, la cultura ricca di saperi e tradizioni, il mondo del gusto e dei sapori locali, con la conoscenza e la promozione, anche gustativa, dei prodotti di nicchia come il sedano nero di Trevi, le produzioni orticole delle Canapine, le salsicce, il vino trebbiano, le castagne di Manciano, l'olio extravergine d'oliva di Trevi. Come progetto di comunicazione ambientale, *TreviAmbiente* risponde all'esigenza, che è propria di ogni realtà locale, di creare una rete di conoscenze coordinate e diffusa, utile anche nella prospettiva del marketing territoriale. Per questo, con *TreviAmbiente* l'Amministrazione comunale di Trevi ha avviato un percorso conoscitivo e sensoriale dapprima virtuale, con la visita della *MostraAmbiente*, allestita presso il complesso museale San Francesco di Trevi, e gli approfondimenti garantiti dai supporti multimediali (web-CD e portale internet www.treviambiente.it), quindi reale, con visite – su richiesta anche organizzate – ai luoghi ottimamente illustrati nei prodotti editoriali, a partire dalla mostra e dal primo *Album di TreviAmbiente*. Un itinerario che permette, dunque, di sperimentare direttamente il connubio inscindibile che unisce il paesaggio, e quindi le bellezze naturalistiche, al gusto delle tradizioni e dei sapori locali, e sensibilizzare così gli stessi cittadini di Trevi e della Valle Umbra meridionale ai temi ambientali e alla conoscenza del territorio, per assicurare la tutela della risorsa *paesaggio & natura*. *TreviAmbiente* si inserisce nel lavoro che l'Amministrazione comunale sta portando avanti con il *Manifesto Ambientale*, la registrazione Emas e la certificazione Iso 14001.

SOMMARIO

- 3 Premesse
- 7 **Le Canapine: un ambiente unico della Valle Umbra**
T. Ravagli, G. Filippucci, A. Paggi, D. Rapastella
 - 7 L'ambiente
 - 11 Gli orti delle Canapine
- 17 **La storia: sedano nero di Trevi e Mostra mercato d'ottobre**
F. Spellani
 - 17 Il sedano nero di Trevi
 - 26 La Sagra e la Mostra mercato
- 31 **Caratterizzazione genetica di una varietà locale di sedano da costa: sedano nero di Trevi**
G. Castellini
 - 31 Introduzione
 - 32 Origini, profilo botanico e fisiologia del sedano
 - 34 Varietà locali e tecnica colturale del sedano nero di Trevi
 - 40 Il disegno sperimentale e la collezione dei materiali
 - 42 Caratterizzazione morfo-fisiologica
 - 43 Caratterizzazione molecolare
 - 44 Caratterizzazione citogenetica
 - 45 Risultati e discussione
 - 47 Conclusioni e prospettive
- 49 **Aromi e sapori del sedano nero di Trevi: prove di qualità di una coltura tradizionale**
A. Menghini
 - 49 Introduzione
 - 51 Classificazione del sedano
 - 53 Il sedano nero di Trevi e il suo uso alimentare
 - 54 Composizione del sedano nero di Trevi
 - 54 Parametri qualitativi del sedano nero di Trevi
 - 54 Materiale e metodi d'indagine
 - 55 Analisi comparativa dei risultati
 - 62 Conclusioni
- 63 **Il sedano tra miti, leggende e cucina**
A. Menghini, T. Ravagli, G. Filippucci, A. Paggi, F. Spellani
 - 63 Il sedano nell'erbolario
 - 72 Uso terapeutico e preparazioni galeniche a base di sedano
 - 73 Nomi regionali e internazionali del sedano
 - 73 Il sedano nero in cucina nella tradizione trevana
- 77 **La proposta di un itinerario per lo sviluppo equo e sostenibile del territorio**
T. Ravagli, G. Filippucci, A. Paggi, D. Rapastella
 - 81 Un percorso per tutti
- 83 **Le Aziende produttrici**
F. Spellani
 - 83 Azienda Agricola Francesco Baiocco
 - 84 Aziende Agricole Cesare e Annibale Bartolomei & C.
 - 84 Azienda Agricola Livio Cascioli
 - 85 Azienda Agricola Paolo Celesti
 - 85 Azienda Agricola F.lli Finauro
 - 86 Azienda Agricola Angelo Mattioli
 - 86 Azienda Agricola Fabio Sirci
- 89 Ricettario
- 95 Bibliografia





Tutti e due i lavori passano in rassegna i caratteri botanici dell'*Apium graveolens*, in particolare del sedano nero di Trevi, e pur avendo due obiettivi di ricerca differenti, giungono a conclusioni convergenti, molto importanti per la caratterizzazione dell'ecotipo trevano, che si possono così riassumere: «il sedano nero di Trevi, oltre a possedere elementi di tipicità e tradizione, derivanti da un lungo e continuo processo di conservazione e miglioramento condotto dagli agricoltori locali, presenta tutti i requisiti per essere considerato una varietà locale» (G. Castellini); inoltre, «la particolare nota aromatica, che storicamente viene riconosciuta al sedano trevano e che molti attribuiscono al tipo di terreno e alle caratteristiche ambientali della zona di produzione, in realtà si è rivelata dipendente dalle dinamiche biosintetiche che interessano la composizione del suo olio essenziale» (A. Menghini *et al.*). Concludono entrambi che, per le caratteristiche riscontrate, il sedano nero di Trevi può ambire a ottenere il riconoscimento di un marchio di qualità per un prodotto di nicchia di assoluto pregio.

Dopo le fondamentali dissertazioni tecniche e scientifiche dei due ricercatori, il volume si riappropria della sua natura volutamente divulgativa e con Alessandro Menghini (e il suo gruppo di ricerca), Tiziana Ravagli, Giampaolo Filippucci, Alvaro Paggi e Franco Spellani, compie un *excursus* tra miti, leggende, tradizioni culinarie (e non solo) legate al sedano. In «Il sedano tra miti, leggende e cucina» viene ricordato, tra l'altro, come la comparsa delle prime piante con infiorescenze a ombrella risalga al lontanissimo Cretaceo inferiore; sono quindi illustrati, con leggerezza narrativa, ma con assoluto rigore di attenti ricercatori, la storia del sedano e i suoi utilizzi nella medicina popolare fino agli usi terapeutici attuali, proponendo, anche, alcune preparazioni galeniche a base di sedano.

Il lavoro prosegue con il capitolo «La proposta di un itinerario per lo sviluppo equo e sostenibile del territorio»; in questo gli autori, nell'ambito delle azioni di sviluppo e di comunicazione del già richiamato progetto *TreviAmbiente*, presentano l'idea di un itinerario per la conoscenza, la promozione e la fruizione ai fini turistici delle Canapine. Ad arricchire di spunti interessanti questo capitolo ha contribuito anche Andrea Duranti con l'articolo «Un percorso per tutti», prospettando soluzioni che consentano l'accessibilità degli orti delle Canapine a tutti i cittadini, con il superamento di ogni possibile barriera architettonica.

A conclusione di questo lavoro editoriale, Franco Spellani presenta i veri artefici del successo del sedano nero di Trevi, «i sellerari», cioè i coltivatori che con la loro perizia contribuiscono in modo fondamentale e insostituibile alla conservazione di questo ecotipo locale, non solo coltivandolo con la stessa dedizione con cui si coltiverebbe l'orto di famiglia, ma anche impegnandosi a promuoverlo nel corso della *Sagra del sedano e della salsiccia*, godendosi il giusto momento di gloria durante la *Mostra mercato del sedano nero*.

In appendice, il libro offre un ricco ricettario interamente dedicato all'ingrediente che fa da filo conduttore a questo volume, a quell'*Apium graveolens* che abbiamo imparato a conoscere scorrendo le sue pagine; il ricettario proposto è in larga parte il frutto della paziente ricerca di Graziella Ponziani che ha voluto metterlo a disposizione della Comunità montana per accrescere l'interesse nei confronti di questo volume sul sedano nero di Trevi, rendendolo «gustoso» anche agli amanti della buona cucina che troveranno utili indicazioni per sperimentare nuovi piatti.

Completa il volume una ricca bibliografia, nata dalla integrazione delle note bibliografiche dei singoli capitoli che per scelta grafico-editoriale sono state inserite al termine dello stesso.

Una annotazione, infine, sull'iconografia che impreziosisce questo lavoro; è il frutto di una attenta ricerca e di una serie di campagne fotografiche condotte negli anni da Giampaolo Filippucci e Tiziana Ravagli, da Franco Spellani e da Gildo Castellini, ed è volta non solo a offrire preziosi documenti di valore archivistico e storico-documentale e a illustrare i diversi momenti della coltivazione del sedano nero a partire dagli inizi del secolo scorso, ma anche a presentare in tutta la sua bellezza l'ambiente delle Canapine di Trevi e della Valle Umbra meridionale perché «l'uomo non proteggerà mai qualcosa che ignora e che non comprende completamente...».

Tiziana Ravagli, Alvaro Paggi

