

***PROGETTO ITAT4044 BIOCOLALP  
RECUPERO E RILANCIO DELLA BIODIVERSITÀ NELLE  
COLTIVAZIONI ALPINE – UNA GESTIONE SOSTENIBILE NEGLI  
ORTI E NEI CAMPI DELL'ALTO AGORDINO (ITA) E DEL COMUNE  
DI ASSLING (AUT)***

***Le varietà recuperate***

***Dott. Agr. Giuseppe Pellegrini***

***Legnaro 27 febbraio 2024***

# Cenni storici

Sin dal medioevo notizie su orzo, frumento, segale, fave, papavero, canapa, lino, cavoli vari

Da documento del 1566 lungo elenco di masi che devono *cialvie* di granaglie al castello di Andraz

Arrivo a Belluno del granoturco nel 1600 che migliorò l'alimentazione della popolazione

Alla Fine del '700 arriva anche la patata che risolve molti problemi alimentari varietà dalla Germania particolarmente produttiva

# Localizzazione dei campi sperimentali

- Comune di San Tomaso Agordino: campo sperimentale in località Fradola.
- Comune di Rocca Pietore: campi sperimentali in località Capoluogo e Bramezza
- Comune di Livinallongo del Col di Lana: località Costa di Salesei, Renaz, Alfauro, Collaz
- Comune di Vallada Agordina: località “Camp de le Tempore” (Villa de Andrìch e Toffol).
- Comune di Vallada Agordina: località “Camp de le Tempore” (Villa de Andrìch e Toffol).



# Alcune varietà/ecotipi

- Papavero *Papaver somniferum*
- Fava *vicia faba*
- Cavolo rapa *brassica napobrassica*
- Dorella *camelina sativa*
- Fagiolo tipo Davedino *Phaseolus coccineus*
- Cavolo cappuccio *brassica oleracea*
- Orzo distico
- Segale
- Grano saraceno

# FRUTTI E SEMI DI PAPAVERO

*papaver somniferum*



# Papavero in crescita



# PAPAVERO





# PAPAVERO IN FIORE



# PAPAVERO A FRUTTO



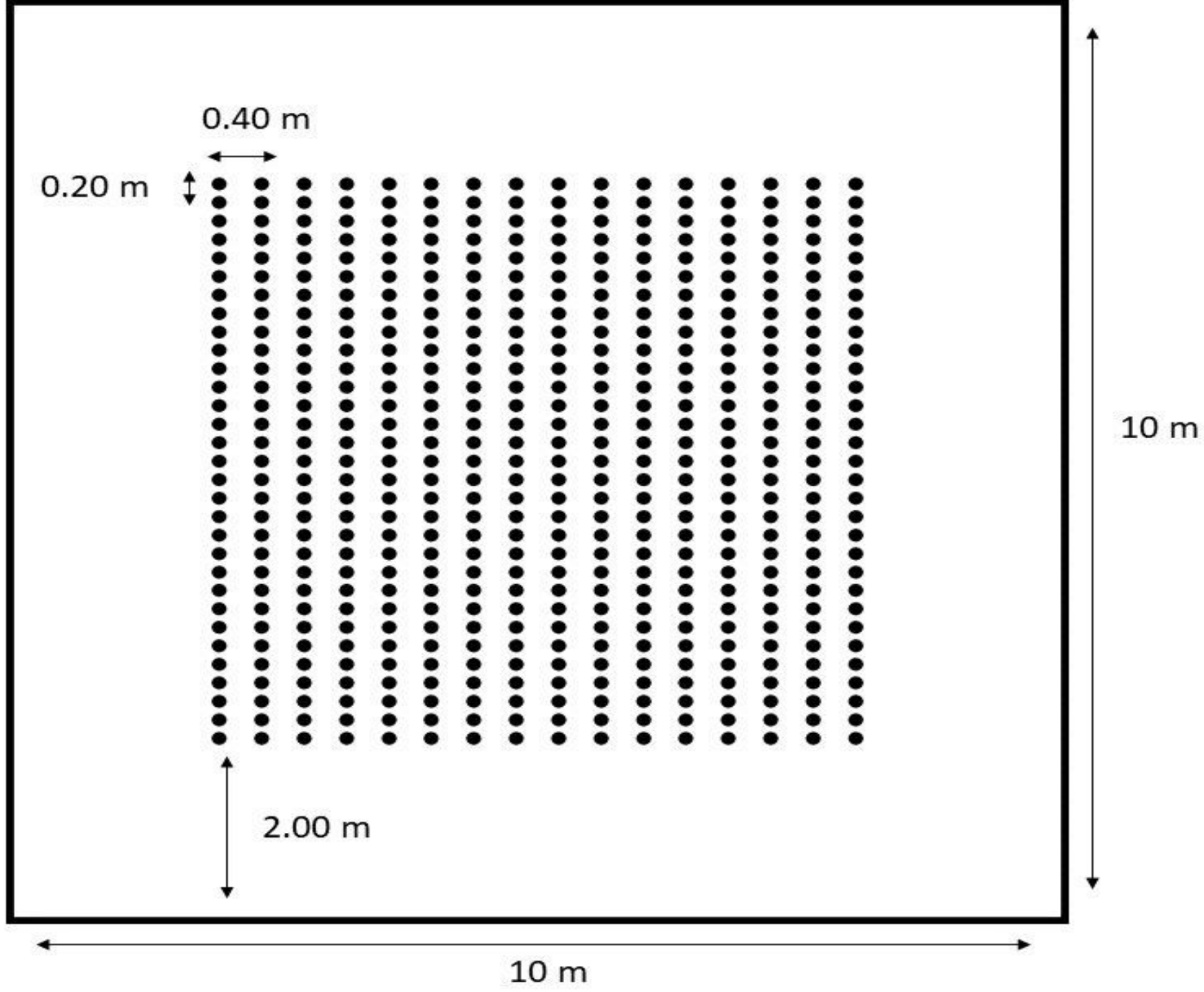
# PAPAVERO LAVORATO PRONTO PER UTILIZZO ALIMENTARE



# FAVA

*vicia faba*









# BACELLI MATURI







favè



# Valori produttivi rilevati a Livinallongo

- Numero di semi per posta 1-2
- Peso di un frutto (legume di 3-4 semi) gr. 30-35
- Produzione per pianta (numero di legumi per pianta 6-7
- Produzione per metro quadro (n. piante), 10-12
- Percentuale proteine sulla s.s. 21%

SEME CAVOLO RAPA  
*brassica napobrassica*



# Cavolo rapa al trapianto



# Cavolo rapa in crescita



# Cavolo rapa alla raccolta



# CAVOLO RAPA SEZIONATO





# CAVOLO RAPA PELATO PER USO CUCINA



# PREPARATO PER RAVIOLI



# CASUNZIEI AL CAVOLO RAPA



“LIRON”  
*Camelina Sativa*



# Dove siamo partiti!!



# Dorella alla nascita



# Dorella in crescita



# Dorella in fiore





# Dorella a frutto





# Dettaglio frutto a capsula



# Manelli pronti per essiccazione





# Manelli in essiccazione



# Publicazione studi dorella

PROCEEDINGS OF THE LATVIAN ACADEMY OF SCIENCES. Section B, Vol. 71 (2017), No. 6 (711), pp. 515–521.

DOI: 10.1515/prolas-2017-0089

## ANTIOXIDANT PROPERTIES OF *CAMELINA SATIVA* OIL AND PRESS-CAKES

Inese Mieriòa, Laura Adere, Klinta Krasauska, Elîna Zoltnere, Dârta Zelma Skrastiòa,  
and Mâra Jure#

Institute of Technology of Organic Chemistry, Faculty of Materials Science and Applied Chemistry, Rîga Technical University,  
3/7 P. Valdena Str., Rîga, LV-1048, LATVIA;

inese.mierina@rtu.lv

# Corresponding author, mara.jure@rtu.lv

Communicated by Andrejs Çrglis

*Camelina sativa is well known due to high content of polyunsaturated fatty acids in its oil. Till now this oil has been studied mainly for applications as raw material for synthesis of resins, biodiesel and hydrocarbon fuels. This study examines the oxidative stability of cold-pressed Camelina sativa (also known as camelina, false flax or gold-of-pleasure) oil and its extracts of spices. Despite the high content of polyunsaturated fatty acids, Camelina sativa oil appeared more rigid against oxidation than rapeseed or flax oil. Extracts of different spices were prepared by maceration in camelina oil at room temperature for 24 h. The stability of extracts was determined under accelerated oxidation conditions and monitored by peroxide values.*

# Composizione chimica olio

- L'olio di camelina è un olio a lunga conservazione contrariamente agli oli che hanno la stessa composizione e proporzione di acidi grassi saturi ed insaturi. Ciò è dovuto ad un alto contenuto di antiossidanti del gruppo delle tocoferole (vitamina E) ca. 550-1 100 mg/kg dell'olio.
- Il contenuto di acidi saturi è scarso ed è pari al 10-11 %, mentre quello degli acidi insaturi è del 90 %circa;
- tra questi una percentuale del 36 % circa di acidi monoinsaturi (monoeni) ed un contenuto di acidi polinsaturi (polieni) che varia dal 50 % al 60 %.



# Utilizzo sperimentale semi dorella



# Fagiolo tipo Davedino *phaseolus coccineus*



# Fagiolo in levata



# Fagiolo a fiore



# Dettaglio a fiore



# Prossimo a maturazione



# Fagiolo a frutto



# Bacello di coccineus





# Cavolo cappuccio



# Cappuccio alla raccolta



# Patata nera



# Perché recuperiamo le colture passate?

- Non vogliamo trasformare tutti i prati in orti!!
- Puntare ad una produzione che possa soddisfare i fabbisogni di alcuni ristoranti locali che sposano questa iniziativa
- Valore poco economico ma di forte immagine di un territorio