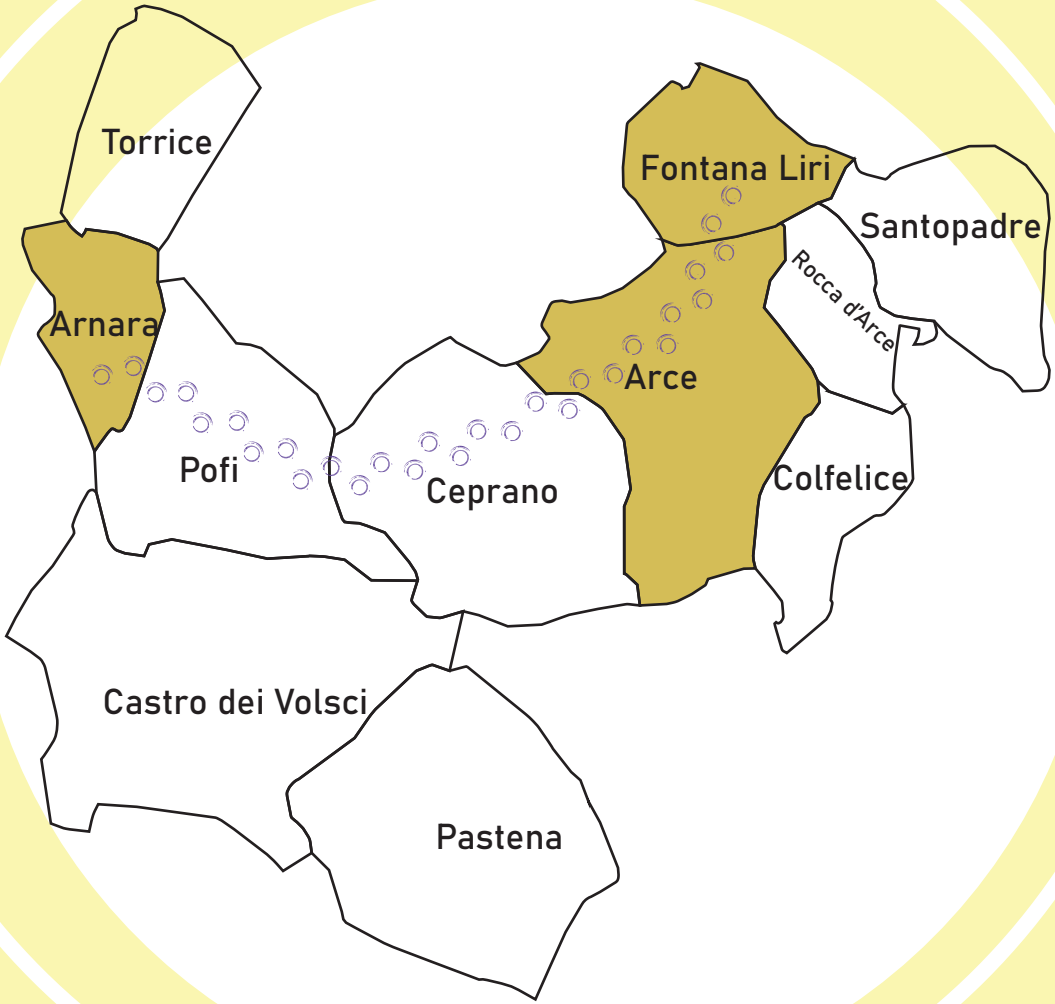
R.TO

ORME di GUSTO



Scopri il Territorio delle Fiabe e i personaggi della biodiversità

GAL Terre di Argil 2014 20

Piccoli Frutti

PICCOLI FRUTTI NEL GAL TERRE DI ARGIL

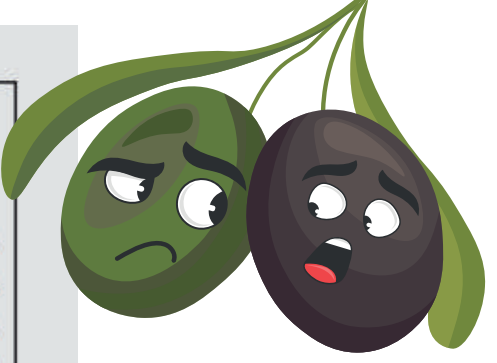
Un'opportunità di reddito e un aiuto all'ambiente

GAL TERRE DI ARGIL - Il comparto primario della provincia frusinate - così come quella degli 11 comuni che compongono il GAL Terre di Argil - non è caratterizzato da grandi estensioni terriere e da una produzione agricola intensiva, ma rientra in quel segmento delle **agricolture** che fanno del **patto con il territorio**, della **multifunzionalità** e della **biodiversità** il proprio punto di forza.
Proprio per questo i **piccoli frutti** rappresentano - in un areale prevalentemente pedemontano - un'enorme potenzialità, non solo per il **reddito aziendale** ma anche per salvaguardare un **bene comune: il territorio**

La Pera Spadona di Castel Madama, appartenente alla Famiglia delle Rosaceae, presenta forma piriforme-allungata, il colore della buccia è giallo-verdastro e si presenta liscia, con lenticelle piccole e numerose polpa bianca, mediamente soda e succosa.

La raccolta viene effettuata a Luglio. I frutti sono consumati al naturale, per preparare frullati e centrifugati insieme ad altra frutta, come ingrediente per marmellate, torte e strüdel.
La Pera Spadona è nata semplicemente per caso. Nella prima metà del XIX secolo un contadino locale, soprannominato "Stualetta" (ecco perchè gli abitanti di Castel Madama la chiamano stuvaletta o stualetta) fece un innesto in un terreno che si trova a Pietro Romano tra un pero comune e uno selvatico. Da questo incrocio venne fuori questo frutto ibrido che fu il prodotto simbolo dell'agricoltura del posto.

Ruralità paesaggio Connessioni



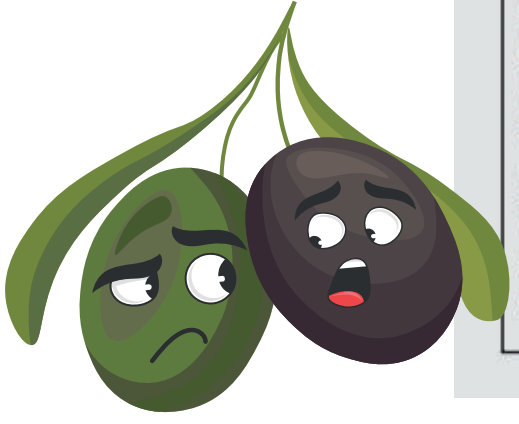
OLIO DEL LAZIO

Lazio e "produzione di olio" è un binomio che ha avuto origine in epoche antiche, come testimoniato da una serie di reperti archeologici risalenti al VII secolo a.C. Soprattutto vasi destinati alla conservazione del prezioso liquido. La diffusione capillare dell'olivo fa sì che la sua presenza caratterizzi larga parte del paesaggio agrario, oltre a rappresentare una voce importante dell'economia agricola regionale. Il suo apporto alla produzione nazionale di olio di oliva la colloca tra le 5 principali regioni italiane. Sono 4 le DOP presenti; si tratta di Canino nel viterbese, Tuscia, Sabina nel territorio della Sabina romana e reatina e Colline Pontine nella provincia di Latina.

Merita di essere ricordata inoltre l'Oliva di Gaeta DOP, riconosciuta a livello comunitario nel 2016, che si ottiene dalla trasformazione e conservazione di olive mature in salamoia al naturale, cioè senza l'aggiunta di conservanti ovvero di altri prodotti di sintesi.

Per quello che riguarda le cultivar più diffuse nel Lazio, si segnalano dieci varietà autoctone: Canino, Carboncella, Itrana, Minutella, Olivago, Olivastrone, Rajo, Rosciola, Salviana e Vallanella.

A tali varietà se ne affiancano molte altre; tra le più note si ricordano Crogiolo, Strana, Leccino, Moraiolo, Frantoio e Carboncella. L'Itrana per lungo tempo era conosciuta solamente nell'ambito della produzione delle olive di Gaeta.



Scopri il Territorio delle Fiabe e i personaggi della biodiversità

R.TO
ORME di GUSTO

Il progetto ha l'obiettivo generale di promuovere l'aggregazione delle imprese promotrici ricadenti all'interno del territorio del GAL Terre di Argil al fine di migliorare le prestazioni economiche delle aziende attraverso la promozione dei prodotti. Le attività progettuali sono dunque finalizzate al raggiungimento di due obiettivi specifici:

a) valorizzazione del prodotto in base al legame con le caratteristiche del territorio;
b) rafforzamento della cooperazione al livello locale tra le aziende produttrici per raggiungere una dimensione e una organizzazione della filiera reattiva rispetto alle richieste del mercato;
c) spinta alla diversificazione dei canali di vendita su mercati, attraverso la sinergia dei produttori locali e la strutturazione di una rete di contatti commerciali.

La filosofia alla base della strategia è centrata sul rapporto sinergico tra prodotto, territorio e "contenitore culturale", inteso come trait d'union matrice storica, culturale e agroalimentare.

Tale obiettivo sarà realizzato valorizzando il patrimonio immateriale legato ai prodotti, andando a narrare ed esaltare tramite storytelling le caratteristiche uniche che li contraddistinguono, il legame con il territorio e con il portato culturale, unendo le tradizioni alla tecnologia (portale, tutorial, braccialetto interattivo ecc..), puntando in particolare all'informazione e all'educazione rivolta ai più piccoli tramite attività ludico-didattiche, tutorial e materiale informativo.

UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale
REGIONE LAZIO
PSR LAZIO
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014 - 2020
Terre di Argil

Op. 19.2.1 16.3.1 GAL Terre di Argil PSR Lazio 2014/2020

"Cooperazione tra piccoli operatori per organizzare processi di lavoro in comune e condividere impianti e risorse e per lo sviluppo e/o commerciale di servizi turistici sul turismo rurale"

CUP: G58H21000120005

ORTICA

Urtica dioica

è una pianta medicinale che va presa con le pinze...
bisogna stare attenti alle sue proprietà urticanti...
ma anche una valida amica che fin dall'antichità
veniva usata sia in cucina,
ma anche per i suoi poteri curativi

ERBE AROMATICHE E SPONTANEE del LAZIO

Si moltiplicano a vista d'occhio i corsi per il riconoscimento delle erbe spontanee commestibili, ed uno dei motivi è la ricchezza del territorio, così vario, suggestivo, ricco, fertile. Scopriamo 4 tra le migliaia di specie di erbe spontanee e commestibili disponibili su questo territorio.

Il grattalingua: un'asteracea dall'aspetto simile al tarassaco e dal sapore amarognolo nelle foglie e dolciastro nel rizoma; fiore e foglie sono molto simili al dente di leone, se non per delle squame sotto al capolino.

La cicoria selvatica: principali erbe spontanee commestibili, riconoscibile per il suo bel fiore celeste ed indaco, sotto il lungo fusto legnoso ed eretto troviamo le foglie basali, scure.

La Campanula commestibile: tipica delle colline e delle montagne, fino a 1500 mt. Se ne consumano le radici, ricche di inulina ed altri zuccheri.

L'ortica: Nel lazio si trova nei terreni incolti, ai margini dei boschi. Ha innumerevoli proprietà: antibiotiche, antinfiammatorie, diuretiche, ipotensive, antibatteriche e antidolorifiche per le articolazioni.