



# **PROGETTO**

# **ANIMAZIONE DELLA GIORNATA**

# **NAZIONALE DELL'AGROBIODIVERSITÀ**

**ISTITUTO AGRARIO FIRENZE – A.S. 2018.19**



# PREPARAZIONE DEL MATERIALE DA STAMPARE

## SCHEDE DELLE VARIETÀ

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>Giornata Nazionale Agrobiodiversità </p> <p>Fagiola Fiorentina</p>  <p>Zona tipica di produzione: Province di Firenze e Prato</p> <p>Famiglia: Leguminosae</p> <p>Specie: <i>Phaseolus vulgaris</i> L.</p> <p><b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b></p> <p>Tipo di accrescimento: rampicante</p> <p><b>Fiori:</b> bianchi (impollinazione prevalentemente autogama)</p> <p><b>Baccello:</b> giallo, privo di filo e lungo circa 11 cm (n. ovuli per baccello: da medi a molti)</p> <p><b>Semi:</b> bianchi, reniformi, appiattiti, ilo concoloro (lunghezza media 16,5 mm)</p> <p>Varietà a rischio di erosione genetica</p> | <p>Giornata Nazionale Agrobiodiversità </p> <p>Fagiolo Decimino</p>  <p>Zona tipica di produzione: Province FI, LI, LU, MS, PI</p> <p>Famiglia: Leguminosae</p> <p>Specie: <i>Phaseolus vulgaris</i> L.</p> <p><b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b></p> <p>Tipo di accrescimento: rampicante</p> <p><b>Fiori:</b> rosa</p> <p><b>Baccello:</b> verde con striature rossastre, lungo 14-15 cm (n. ovuli per baccello: da 5 a 7)</p> <p><b>Semi:</b> rosso, con striature color vinaccia, forma ellittica leggermente reniforme - 1,5-2 x 0,7-1 cm (colore contorno ilo differente dal colore del seme)</p> <p>Varietà a rischio di erosione genetica</p> | <p>Giornata Nazionale Agrobiodiversità </p> <p>Fava lunga delle Cascine</p>  <p>Zona tipica di produzione: Province di Arezzo e Firenze</p> <p>Famiglia: Leguminosae</p> <p>Specie: <i>Vicia faba</i> L.</p> <p>Sinonimo: <i>Faba vulgaris</i> Moench.</p> <p><b>DESCRIZIONE MORFOLOGICA</b></p> <p><b>Pianta:</b> alta 90-100 cm</p> <p><b>Fiori:</b> bianchi-violacei con macchia scura sulle ali</p> <p><b>Baccello:</b> di colore verde brillante, lungo 28-32 cm</p> <p><b>Semi:</b> 7-8 semi per baccello, teneri e dolci</p> <p>È una cultivar mantenuta per la sua elevata produttività e per il sapore dolce del legume, consumato fresco.</p> |
|--|---|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>Fava lunga delle Cascine</p> <p><b>CARATTERISTICHE AGRONOMICHE</b></p>  <p>Varietà medio-tardiva.</p> <p>Si semina (in campo) generalmente in autunno ed è una varietà molto resistente ai geli invernali; in tal caso la produzione inizia ad aprile. Se seminata tardivamente (gennaio/febbraio) la produzione inizia a maggio.</p> <p>Distanza semina: sulla fila 15-20 cm, tra le file 60-80 cm</p> <p>Varietà molto produttiva, con una produzione anche di 15 baccelli a pianta.</p> <p>La Fava lunga delle Cascine è stata selezionata presso l'Istituto Agrario di Firenze negli anni Trenta del Novecento.</p> <p><b>CONSERVAZIONE E USO ALIMENTARE</b></p> <p>Per la produzione del seme vengono individuate le piante con i baccelli migliori e lasciati seccare sulla pianta quelli dei primi palchi, perché presentano maggiore purezza ed energia germinativa superiore. L'abbinamento classico delle fave è con il pecorino toscano accompagnato da un vino bianco leggero e fresco.</p> | <p>Fagiolo Decimino</p> <p><b>CARATTERISTICHE AGRONOMICHE</b></p>  <p>In passato si seminava il mais e, nello stesso solco, i semi di fagiolo; la pianta utilizzava il mais come tutore.</p> <p>Epoca di semina (a postarella): giugno</p> <p>Prodotto a maturazione scalare</p> <p>Necessita di tutori</p> <p>Produzione media 60-70 q.li/ha</p> <p><b>CONSERVAZIONE E USO ALIMENTARE</b></p> <p>Si consumano i semi sgusciati non ancora maturi oppure la granella secca.</p> <p>Per prevenire attacchi del Tonchio del fagiolo - <i>Acanthoscelides obtectus</i> Say - si consigliano la refrigerazione e la conservazione sottovuoto.</p> <p>Prima della cottura devono essere messi in ammollo per 12 ore circa e poi cotti a fuoco lento.</p> <p>Data la consistenza dell'epidermide e la pasta farinosa, è risultato un tipico fagiolo da passati; infatti i profumi e i sapori discretamente intensi, uniti al colore altrettanto intenso lo rendono particolarmente adeguato a tale uso.</p> | <p>Fagiola Fiorentina</p> <p><b>CARATTERISTICHE AGRONOMICHE</b></p>  <p>Epoca di semina (a postarella): maggio-giugno</p> <p>Fioritura: medio-tardiva</p> <p>Necessita di tutori</p> <p>Cultivar a ottima produttività se irrigata</p> <p><b>CONSERVAZIONE E USO ALIMENTARE</b></p> <p>Si consumano i semi sgusciati non ancora maturi oppure la granella secca.</p> <p>Per prevenire attacchi del Tonchio del fagiolo - <i>Acanthoscelides obtectus</i> Say - si consigliano la refrigerazione e la conservazione sottovuoto.</p> <p>Prima della cottura devono essere messi in ammollo per 12 ore circa e poi cotti a fuoco lento.</p> <p>Tradizionalmente i fagioli di questa varietà venivano preparati all'uccelletto, lessi e conditi con un filo di extravergine oppure adagiati su fette di pane toscano abbrustolito, con o senza cavolo nero.</p> |
|---|--|--|

# CONVEGNO «LEGUMI DELL'AREA FIORENTINA»

## 20 MAGGIO 2019 - ISTITUTO AGRARIO FIRENZE



# CONVEGNO «LEGUMI DELL'AREA FIORENTINA»

## 20 MAGGIO 2019 - ISTITUTO AGRARIO FIRENZE

### RELATORI:

- **D.S. UGO VIRIDIA: PRESENTAZIONE**
- **GIOVANNA CASELLA: AGROBIODIVERSITÀ**
- **RODOLFO KASSEROLER: AGRICOLTORE CUSTODE**
- **TERESA TEMISTOCCHI: FAVA DELLE CASCINE**
- **CLASSE 3A PROFESSIONALE: COLTIVAZIONE DELLA FAVA**
- **CLASSE 3A TECNICO: FAGIOLA FIORENTINA, FAGIOLO SORIN**

Istituto Agrario  
Aula Magna  
Firenze 20 maggio  
2019

Intervengono:  
D.S. prof. Ugo Viridia

Giovanna Casella  
Scienze Agrarie Firenze

Rodolfo Kasseroler  
Agricoltore custode

Teresa Temistocchi  
Istituto Agrario Firenze

Classe 3A  
Professionale

Classe 3 A  
Tecnico

Visita guidata Orti  
Degustazione  
legumi

**CONVEGNO  
LEGUMI DELL'AREA  
FIORENTINA**

Alcune eccellenze da valorizzare

Fagiola Fiorentina - *Phaseolus vulgaris* L.  
Zona tipica di produzione: Province di Firenze e Prato  
Fava lunga della Cascine - *Faba vulgaris* Moench.  
Varietà selezionata all'Agrario di Firenze negli anni Trenta

Regione Toscana

# **VISITA GUIDATA ALLA TENUTA DI ALBERESE TERRE REGIONALI TOSCANE**



- **4 GIUGNO 2019**
- **VISITA AI CAMPI SPERIMENTALI DI GRANI ANTICHE CON LA DOTT.SSA DONATELLA CIOFANI**
- **VISITA ALLA SCUDERIE CON IL CAPO BUTTERO DI ALBERESE**



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

# TECNICO AGRARIO - Gestione dell'Ambiente e del Territorio

STUDENTI 5° C : Edoardo Dainelli e Francesco Filippi - Cecina (LI)



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

# **OLIVO E OLIO NEL TERRITORIO TOSCANO: DAL RECUPERO ALLA VALORIZZAZIONE**



**LUNEDÌ 20 MAGGIO 2019**

SALETTA PRIMETTA CIPOLLI,  
PIAZZA GUERRAZZI CECINA (LI)

# L'isola d'Erba: Biodiversità e Sinergismo



***Un'isola bella da vedere e buona da mangiare***



# Struttura:

Formazione dei bancali a forma di isola

# Il nostro orto sinergico



# Specie scelte

An elderly woman with white hair, wearing a black and white striped shirt and a black headscarf, is smiling in a kitchen. The kitchen has a rustic feel with peeling white paint on the walls. A metal colander sits on a white shelf above a white cabinet. Several bunches of red onions are hanging from the wall. The woman is wearing a blue and white checkered apron with a pattern of animals.

Sono state selezionate varie specie ortive e floreali che potessero contribuire all'autoregolazione dell'orto sinergico, ma con particolare riguardo abbiamo cercato di preservare la **Cipolla di Patresi**



