

Disciplinare di produzione della Roveja di Civita di Cascia

ART. 1

Nome del prodotto

Roveja di Civita di Cascia

La roveja è una leguminosa erbacea appartenente al genere *Pisum*, tribù *Vicieae*, Fam. *Leguminose*, la cui specie non è ancora stata determinata con precisione, alcune pubblicazioni la considerano una ssp *Sativum* var *arvense*.

ART. 2

Zona geografica

La coltivazione della Roveja di Civita di Cascia è praticata nelle aree montane al di sopra dei 600 m slm del territorio del comune di Cascia.

ART. 3

Riferimenti storici

Insieme ai legumi più conosciuti, la roveja era in passato largamente diffusa in tutta la dorsale appenninica umbro-marchigiana. Questo tipo di pisello, oltre ad essere coltivato, cresceva e cresce tuttora, in modo spontaneo, nei prati e lungo le scarpate. Per questo motivo alcuni autori del primo '900 in "Saggio storico e bibliografico dell'agricoltura italiana" lo consideravano originario dell'Italia: "Devesi distinguere il *Pisum arvense* o rubiglio, originario d'Italia, dal *Pisum sativum*, di patria ignota; secondo alcuni, della Russia Meridionale". Dal punto di vista botanico veniva appunto classificato come *Pisum arvense* e considerato una specie diversa da quella del pisello, *Pisum sativum*. Inoltre, sempre dalla lettura dei vecchi testi agronomici, emerge che era coltivato come pianta da foraggio sia fresco che secco, mentre solo qualche autore accenna ad un limitatissimo uso della granella per scopo alimentare ("Il prodotto del rubiglio è superiore a quello della veccia, tanto in qualità che in quantità... I semi di rubiglio raramente si usano nell'alimentazione dell'uomo, ma sono eccellenti per l'ingrasso dei montoni, dei maiali, dei volatili... Essi somministrasi cotti, oppure crudi, e allora semplicemente frantumati o ridotti in farina"). In Italia, anche come foraggio, era poco coltivato e quasi sempre in consociazione, mentre era diffuso in Francia, Belgio, Germania ed Inghilterra. L'importanza della Roveja in alcune ristrette e ben circoscritte aree, emerge invece in un documento del 1545, lo "Statuto di Montesanto", che imponeva la coltivazione di diverse "civaie" (leguminose), fra le quali appunto la roveja. Nel 1811, negli "Annali dell'agricoltura del regno d'Italia", il professor Giovanni Brignoli, in risposta al Cav. Filippo Re sulle coltivazioni che vengono fatte nel Dipartimento del Metauro, dice che la coltivazione che da maggiore reddito è il tabacco. Oltre a questo e al grano che risultano le colture più diffuse, nomina molte altre specie, fra le quali anche il *Pisum arvense*. Altra testimonianza che ci conferma la presenza della roveja nelle Marche ci viene "Dall'Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola" del 1883, nella quale è riportato che esistono due varietà di "Rubiglio", una precoce e un'atra tardiva. M. Marro in "Coltivazione delle piante erbacee" del 1906 in riferimento al pisello dei campi o rubiglio scrive: "Il pisello dei campi, detto anche rubiglio, pisello grigio, pisello selvatico, secondo l'opinione di molti è la forma originaria al pisello comune. Esso distingue per il colore dei fiori, che hanno le ali rossastre e lo stendardo violetto, e per i semi, che sono più piccoli e di colore grigio o bruno.

D. Pisolini nel 1915, in “Elementi di agricoltura pratica per gli agricoltori della provincia di Macerata”, afferma che la veccia era coltivata ed utilizzata anche per l’alimentazione umana; invece, in riferimento alla roveja, conferma solo l’utilizzo come foraggera. Il pisello grigio o selvatico o ruegio, simile al coltivato, a fiori violacei, piccoli, con semi grigio-scuri o verdastri. Ama terre piuttosto forti, come la veccia, ed è abbastanza resistente alla siccità. Si semina a spaglio. La roveja è stata quindi sicuramente utilizzata per molto tempo dalla popolazione marchigiana a scopo foraggero e da quella dei Sibillini, e più genericamente dell’area montana, anche a scopo alimentare sia come granella fresca che secca. La crisi di questa coltura è iniziata nella seconda metà del ventesimo secolo, quando la selezione genetica e l’avvio di allevamenti specializzati hanno fornito animali con migliori performance produttive e richiesto la coltivazione di foraggi con un più alto valore energetico. L’evoluzione in campo zootecnico, combinata con l’aumento di benessere, e la maggior redditività di altre colture hanno determinato le condizioni per un rapido declino della coltura. In questo modo, oltre ad essere stata sostituita nei campi, la roveja è scomparsa anche dalle tavole dei contadini. Attualmente la roveja è stata reintrodotta in piccolissimi appezzamenti da agricoltori che vogliono diversificare le produzioni e riscoprire, conservare e valorizzare la cucina tradizionale. Riportiamo di seguito un passo di una pasquarella tipica della Valnerina (canto tradizionale)

“...Basta solo una bruschetta,

lo zampetto di maiale...

... C’è sta la roveja, lu cece, la lenta

Ce sta la pulenta, che puoco ce fa...”

Tratto da Pasquarelle in Valnerina di Elio Zocchi Ed. Unigraf – Terni, 1984

ART. 4

Descrizione della varietà (cultivar)

L’origine e la corretta tassonomia di questo legume non è ancora stata accertata.

E’ ancora da stabilire se si tratti di una varietà di pisello da foraggio (*Pisum arvense* L.), di una forma semi-domesticata del pisello selvatico (*P. elatius*) o di una landrace di pisello gentile (*P. sativum* L. ssp. *Sativum* var. *arvense*), da cui differisce essenzialmente solo per il colore dei fiori e per le caratteristiche dei semi.

L’apparato radicale è fittonante e poco sviluppato. Sulle radici, normalmente, sono presenti i tubercoli prodotti dai rizobi (*Rhizobium leguminosarum* biovar *viciae*) che vivono in simbiosi con la pianta e fissano l’azoto atmosferico.

Il fusto lungo 1,20-1,30 m (ma che può raggiungere i due metri di altezza se cresce con sostegni), e cilindrico, glabro e debole. Il portamento è prostrato ma la presenza dei cirri consente alla pianta di attaccarsi a dei sostegni e di restare in piedi. Le foglie sono composto-pennate con 2-3 paia di foglioline ovali, con margine liscio, e con un cirro singolo o ramificato all’estremità. Le stipule, dentate vicino alla base e ben sviluppate, sono grandi delle vere foglioline, amplessicauli all’attaccatura del nodo e con chiazze biancastre. L’infiorescenza è ascellare, a racemo pedunculato con due fiori che presentano piccole bratte.

Il fiore è papilionaceo, grande e colorato. Il calice è formato da cinque sepali concresciuti alla base.

La corolla è composta da cinque petali: quello superiore (chiamato stendardo o vessillo) grande e largo abbraccia i due laterali (ali), mentre i due inferiori sono riuniti e formano uno sperone (la carena); lo stendardo generalmente è rosato mentre le ali e la carena sono di colore rosso-violetto. Gli stami sono 10: uno libero e gli altri nove concresciuti. Il pistillo è formato di un unico carpello e l’ovario uniloculare

contiene 2 file di ovuli, in numero variabile da 3 a 10, attaccati alla placenta. Il fiore è strettamente autogamo (cleistogamo) per cui la fecondazione incrociata avviene molto raramente. L'impollinazione avviene all'apertura delle antere, prima ancora che il corpo fiorale si apra; ciò impedisce generalmente la fecondazione incrociata anche alla presenza di insetti pronubi. Il frutto è un baccello (legume) medio-piccolo, liscio e dritto con estremità piuttosto appuntite. La sezione del baccello è ellittica e la lunghezza media di 4-5 cm. I semi sono presenti in numero variabile da 4 a 8. Il seme, a maturazione, è piccolo, tondeggiante e generalmente liscio. Il tegumento seminale, sottile e di colore variabile (dal verde al marrone scuro), racchiude i due cotiledoni e l'embrione. I cotiledoni sono di colore giallo-arancio e le due prime foglie vere sono già ben differenziate all'interno dell'embrione.

ART. 5

Territorio e caratteristiche del terreno

Può essere coltivata nei terreni più vari, ma preferisce quelli freschi, ben drenati, sciolti o di medio impasto e sani. Nei terreni calcarei vegeta stentatamente e dà un prodotto di difficile cottura (come tutte le leguminose).

ART. 6

Clima

Le esigenze climatiche della roveja, assimilabili a quelle del pisello, sono le seguenti:

- Temperatura minima letale -2 °C;
- Minima termica al di sotto della quale si ha l'arresto dello sviluppo 4,4 °C;
- Temperatura ideale per lo sviluppo vegetativo e la formazione dei baccelli compresa tra i 12 e i 18 °C;
- Massima biologica 30 °C, oltre la quale si ha scarsa allegazione e accelerazione dei processi di maturazione.

ART. 7

Pratiche di impianto

La roveja appartiene al gruppo delle leguminose da granella microterme, in quanto è caratterizzata da esigenze termiche modeste sia per la germinazione del seme che per lo sviluppo vegetativo. Poiché a questa caratteristica associa anche un buon livello di resistenza al freddo invernale, nell'area mediterranea, può essere considerata una specie con ciclo autunno-primaverile (quindi con semina autunnale). Negli ambienti coltivazione del presidio, non essendo la resistenza al freddo sufficiente a garantirne la sopravvivenza invernale, il ciclo biologico della roveja diviene di tipo primaverile estivo (marzo-aprile/luglio-agosto).

ART. 8

Tecniche colturali

Il terreno per la semina viene preparato con una aratura superficiale (20-30 cm), normalmente eseguita nell'autunno precedente e una lavorazione per la preparazione del letto di semina con una macchina tipo erpice. La semina viene eseguita a file o a spaglio manualmente o meccanicamente, in modo da avere una efficace copertura del terreno. La profondità di semina (3-8 cm) è importante per garantire l'uniformità di emergenze e per ridurre i danni da predazione degli uccelli. La densità di semina consigliata oscilla fra i 100-120 gr/ha di granella. Successivamente viene eseguita una rullatura. La coltivazione della roveja non richiede altri particolari interventi agronomici successivi alla semina, eventuali interventi ammessi sono di tipo meccanico o manuale.

Eventuali ed occasionali interventi dovranno essere effettuati nel rispetto delle metodologie di coltivazione a basso impatto ambientale (Agricoltura integrata, biologica, biodinamica etc.)

ART. 9

Irrigazione

La coltura di norma non presenta necessità di irrigazione e qualora dovesse essere necessaria verranno utilizzate solo quelle classificate a risparmio idrico.

ART. 10

Concimazione

La roveja è una pianta estremamente rustica ed adattabile, anche a terreni poveri, come le altre leguminose e pertanto non necessita di particolari concimazioni. Nel caso si rendesse necessario si può procedere ad una concimazione organica rispettando i prodotti e i limiti previsti dalle metodologie di coltivazione a basso impatto ambientale (Agricoltura integrata, biologica, biodinamica etc.)

ART. 11

Trattamenti

La coltivazione della roveja normalmente non richiede interventi di tipo fitosanitario. Non sono comunque ammessi interventi per il controllo della malerbe, ma sono ammessi, in casi di estrema necessità, per il contenimento di eventuali malattie e parassiti interventi con prodotti previsti dalle metodologie di coltivazione a basso impatto ambientale (Agricoltura integrata, biologica, biodinamica etc.)

ART. 12

Consociazioni e rotazioni

La roveja segue normalmente un cereale (farro, orzo, grano, etc.) o una foraggiera o erbaio e può essere piantata sullo stesso terreno per massimo due anni.

E' consigliata la rotazione pluriennale ed è bene evitare il ritorno frequente sullo stesso terreno.

E' possibile la consociazione con cereali e legumi, ad es. cece, quali sostegni alle roveje.

ART. 13

Raccolta

La roveja si raccoglie tra la fine di luglio e inizio agosto ed avviene, di norma, in due tempi. Quando la metà, circa, delle piante presentano le foglie ingiallite e i semi hanno raggiunto almeno la maturazione cerosa, si trebbia a mano o con macchine e lasciata in campo, disposta ad andane o ammucciata per essere essiccata al sole. Completato l'essiccamento il materiale viene trebbiato o in loco o in altro luogo. E' possibile anche la raccolta in un solo tempo con la mietitrebbia.

La produzione media annua è di 0,7-1 tonnellate/ha.

ART. 14

Conservazione

Dopo la raccolta, la granella presenta delle impurità, quali materiali inerti (terra, sassi, detriti vegetali, etc.) e semi estranei (di piante coltivate, innestanti), la mondatura è fatta con vaglio o con ventilazione. Per la sanificazione e conservazione è consigliato lo stoccaggio in ambienti idonei e l'utilizzo di trattamenti di tipo fisico, quali: surgelazione e stoccaggio in atmosfera controllata o protettiva, prodotti previsti dalle norme dell'agricoltura biologica e biodinamica.

ART. 15

Commercializzazione

Il prodotto viene venduto in granella o macinato in sacchetti da 250 e 500 grammi fino ad 1 kg. Non viene mai venduto sfuso. Per la macinazione è consigliato l'utilizzo della macinazione a pietra ma sono ammesse per cause di forza maggiore anche altre tipologie di macine.

ART. 16

Etichettatura

Per la vendita del prodotto confezionato in granella e in farina saranno riportati i seguenti dati a norma di legge e il logo dell'associazione:

- Denominazione del prodotto
- Origine del prodotto
- Nome e cognome e ragione sociale del produttore e del confezionatore
- Categoria del prodotto
- Eventuale marchio del prodotto
- Peso o numero dei prodotti confezionati
- Lotto di produzione
- Termine di conservazione

Per la vendita del prodotto in farina confezionato saranno riportati i seguenti dati:

- Denominazione di vendita
- Eventuale marchio del prodotto
- Elenco degli ingredienti
- Quantità netta
- Termine minimo di conservazione
- Nome e cognome e ragione sociale del produttore e del confezionatore
- Sede di produzione e di confezionamento
- Lotto di produzione
- Luogo di origine o di provenienza
- Modalità di conservazione
- Istruzioni per l'uso

ART. 17

Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai reg. (UE) 852/853 del 2004.

Rintracciabilità secondo il Reg. (UL) 178/2002.

I produttori si impegnano a rispettare i protocolli di controllo previsti da Slow Food.

I sottoscritti dichiarano di aver esaminato in ogni sua parte il regolamento del disciplinare e di condividere e accettare interamente il contenuto.