



COLTIVAZIONE, RACCOLTA e TRASFORMAZIONE delle PIANTE OFFICINALI

Il marchio TRENTINERBE



Dott. Federico Bigaran
Ufficio per le produzioni biologiche



Provincia autonoma di
Trento

Le piante officinali (Piante Medicinali Aromatiche e da Profumo MAP) e la montagna

Esiste una **lunga tradizione** di studio ed utilizzo di “piante officinali” nei territori montani (raccolta piante spontanee, coltivazione, lavorazione).

Botanici e farmacisti trentini hanno contribuito con studi e ricerche alla conoscenza della flora alpina, producendo preziose opere a stampa ed erbari (Erbario di Trento (1591), custodito nel Castello del Buonconsiglio).

Pietro Andrea Mattioli (1501 -1578); Francesco Calzolari (1522 -1609); Francesco Facchini (1788 -1852); Agostino (1802-1878) e Carlo Perini (1817-1888); Francesco Ambrosi (1821-1897); Enrico Gelmi (1855-1901), Emil Diettrich Kalkhoff (1873), Don Pietro Porta (Valvestino,1832-1923), Padre Atanasio da Grauno (1885-1961); Angelo Folletto (Ledro, 1872-1966), Giuseppe Dalla Fior (1884-1967) Luigi Pancheri (Cles, 1888-1962), Alessandro Negri (Tres, 1896-1967), Eugenio Piechenstein (Romeno,1930-1976).

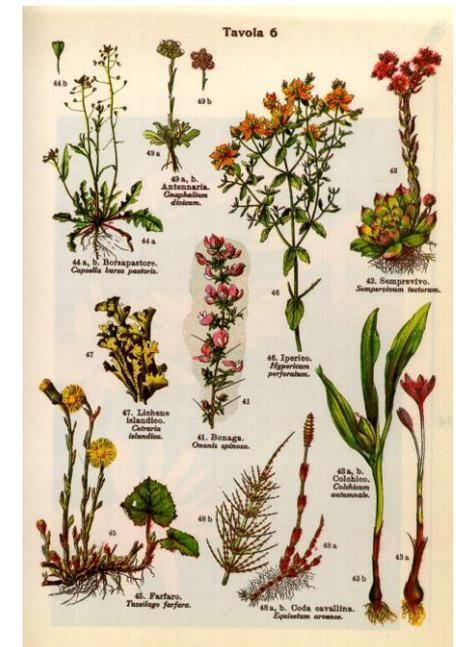
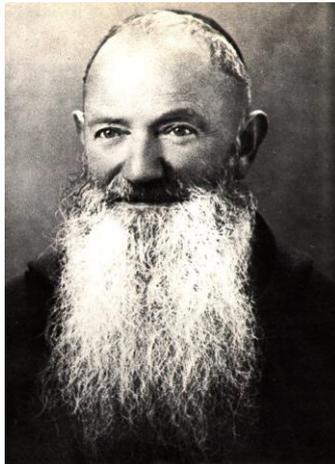


Le piante officinali e la montagna

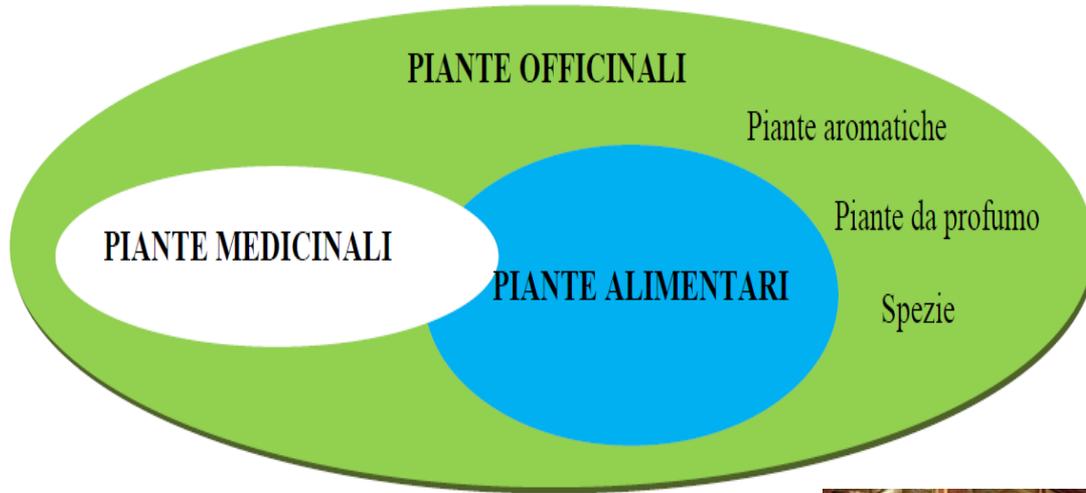
Il **Monte Baldo** ha caratteristiche pedoclimatiche particolari ed ospita una grande varietà di specie e richiama esperti ed appassionati da tutto il mondo; sulle sue pendici si può trovare il 43% delle varietà che caratterizzano l'intera flora alpina, e sono state rinvenute oltre 1.900 specie di piante vascolari, di cui alcune endemiche.



Per alcune famiglie la raccolta di piante officinali, che venivano vendute ai farmacisti, rappresentava una entrata fondamentale; Ampia diffusione della cultura popolare riguardante l'uso di piante, resine,... come rimedi.



Piante officinali



La “pianta officinale” spesso necessita di essere lavorata presso laboratori (officine):

essiccazione, triturazione, macerazione, distillazione, estrazione, concentrazione, liofilizzazione ecc...



Principi attivi: alcaloidi, glicosidi, gomme, mucillagini, principi amari, tannini, acidi organici, enzimi, vitamine, resine, balsami, gommoresine, olii essenziali

Le fasi di lavorazione ulteriore della pianta caratterizzano il risultato del prodotto commerciale

La normativa di settore

Normativa statale ritenuta obsoleta, disomogenea e inadeguata.

Un prodotto a base di “erbe” può rientrare oggi secondo le indicazioni d'uso espresse in etichetta in varie categorie con le conseguenti implicazioni:

Alimento (Legge n.262/1962; REG 852/2004 (igiene dei prodotti alimentari) REG CE 178/2002 (sicurezza alimentare e vigilanza); REG 1925/06 (alimenti arricchiti); REG 258/97 (Nuovi prodotti alimentari ed integratori); DLGS 111/92 (alimentazione particolare) D.L.vo n. 155 del 26 maggio 1997 - Il sistema HACCP;

Integratore alimentare (DLvo 27 gennaio 1992 n 111- DIR 89/398/CEE); DLvo 21 maggio 2004 n°169 attuazione DIR 2002/46/CE; DM 9 luglio 2012 (Disciplina dell'impiego negli integratori alimentari di sostanze e preparati vegetali).

Prodotto erboristico (denominato anche “erboristeria salutare non medicinale”). (Legge 6 gennaio 1931 n° 99 – R.D. 26 maggio 1932 n° 772)

Prodotto cosmetico (La norma attuale L.713/1986 Recepimento della direttiva 76/768/EEC. Dall'11 luglio 2013 è entrato in vigore il Regolamento 1223/2009/CE)

Farmaco o prodotto fitoterapico (denominato anche “erboristeria medicinale”) (DLvo 29 maggio 1991, n 178 – DIR 65/65 CEE); DIR 2004/24/CE; DLGS 219/06)

Fitoterapico (“medicinali vegetali tradizionali”) Direttiva del Parlamento Europeo 2004/24/CE del 31 marzo 2004

A queste categorie si aggiungono: mangimi, prodotti veterinari, prodotti per l'industria tintoria e conciaria , agrofarmaci, prodotti per la casa, fitodepurazione.

Le norme nazionali che disciplinano il settore delle piante officinali

- **Legge 6 gennaio 1931 n.99.** Disciplina la coltivazione, la raccolta e il commercio delle piante officinali (carta di autorizzazione rilasciata dal Podestà);
- **Regio Decreto 19 novembre 1931 n. 1793** attuativo della Legge 99/1931
- **Regio Decreto 26 maggio 1932 n. 772.** Indica 54 piante officinali spontanee in grado di esplicare azioni terapeutiche, aromatiche e cosmetiche. Definisce il nome botanico, le parti usate e i quantitativi di droga secca detenibile per uso familiare.
- **Legge 30 ottobre 1940 n. 1724.** Disciplina la raccolta e la vendita della camomilla.
- **Legge 9 ottobre 1942 n 1421.** Disciplina la raccolta e la vendita della digitale
- **Circolare Ministero della Sanità n.1 del 8 gennaio 1981 (Circolare Aniasi)** - Prodotti a base di piante medicinali (piante vendibili solo in farmacia Allegato A, piante vendibili anche fuori dalla farmacia Allegato B)
- **D.M del 6 aprile 1985** - Farmacopea Ufficiale della Repubblica Italiana
- **Legge 11 ottobre 1986**, n. 713 e REG 1223/2009 - Usi cosmetici
- **D.M. del 17 aprile 1991** - Droghe vegetali e preparazioni (Farmacopea ufficiale)
- **D.M. Università e Ricerca Scientifica 6 giugno 1995** - Istituzione del Corso di Diploma Universitario in tecniche erboristiche



La produzioni di piante officinali e la raccolta di piante spontanee e il settore agricolo

- Fino a che punto l'attività di produzione e trasformazione di P.O. viene considerata **attività agricola**?
- La **raccolta** di piante **spontanee** è considerabile attività agricola?
- Come considerare le tecniche produttive particolari (permacoltura, coltivazioni sinergiche, consociazioni) ?

Per **trattato UE** (art 32) i prodotti agricoli sono: “i prodotti del **suolo**, dell'allevamento e della pesca, come pure i prodotti di **prima trasformazione** che sono in diretta connessione con tali prodotti”.

Allegato 1: legumi, ortaggi, **piante, radici e tuberi, mangerecci**, piante industriali e **medicinali, spezie**, preparazioni di ortaggi, di **piante mangerecce**, di frutti e di altre piante o parti di piante ..ecc...).

Per il **REG 852/2004** (igiene dei prodotti alimentari): “[per] “produzione primaria” [si intendono], tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e **la raccolta di prodotti selvatici**” (coltivazione di erbe, raccolta di funghi, bacche, erbe spontanee ecc. ed il loro trasporto verso uno stabilimento – possibile la cessione occasionale).

Il **REG 834/2007**, relativo alla produzione biologica, definisce la produzione vegetale includendo la **raccolta di piante selvatiche** e disciplina i requisiti per la certificazione biologica del prodotto.

La multifunzionalità dell'azienda agricola

Imprenditore agricolo (articolo 2135 del codice civile)

"E' imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: **coltivazione** del fondo, **selvicoltura**, **allevamento** di animali e **attività connesse**. Per coltivazione del fondo, per selvicoltura e per allevamento di animali si intendono le attività dirette alla **cura** ed allo **sviluppo** di un **ciclo biologico** o di una **fase** necessaria del ciclo stesso, di carattere vegetale o animale, che utilizzano o possono utilizzare il **fondo**, il **bosco** o **le acque** dolci, salmastre o marine. Si intendono comunque connesse le attività, esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla **manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione** che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti **prevalentemente** dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, nonché le **attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda** normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di **valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale**, ovvero di **ricezione ed ospitalità** come definite dalla legge".

REG 852/2004 **Modalità operative** per le Erbe spontanee

E' consentito l'utilizzo di vegetali spontanei, ma è necessario che chi li raccoglie e impiega nelle pietanze che poi somministra sappia riconoscere le specie.

Il ristoratore che impiega nelle proprie preparazioni le erbe spontanee si assume la responsabilità diretta su ciò che somministra.

Vengono fornite le seguenti indicazioni:

- Raccogliere le erbe spontanee lontano da fonti di inquinamento
- Non raccogliere erbe sui bordi delle strade o in parchi frequentati da cani o altri animali;
- Non raccogliere ciò che non si conosce;
- Non lasciare le erbe raccolte in sacchi di plastica e non tenerle ammucchiate
- Non raccogliere piante malate o ammuffite;

La certificazione BIO delle piante spontanee

- Il regolamento **834/2007** (produzione biologica) prevede la possibilità di certificare i prodotti alimentari derivati da piante spontanee.
- La norma (art 12) prevede che la raccolta di vegetali selvatici e delle loro parti che crescono naturalmente nelle aree naturali, nelle foreste e nelle aree agricole sia considerata metodo di produzione biologico a condizione che:
 - a) le aree non abbiano subito trattamenti con prodotti diversi da quelli autorizzati nella produzione biologica per un periodo di almeno **tre anni** precedente la raccolta;
 - b) la raccolta non comprometta l'equilibrio dell'habitat naturale e la conservazione delle specie nella zona di raccolta.
- L'operatore che intende certificare il prodotto deve fornire all'Organismo di Controllo le necessarie informazioni sulle aree nelle quali intende effettuare la raccolta di prodotti spontanei a supporto della richiesta di certificazione biologica.
- importante supporto informativo: dichiarazione sugli elementi richiesti dal punto a) da parte degli Uffici forestali distrettuali. Per il punto b) vale l'autorizzazione rilasciata dalla Comunità di Valle competente.
- Nelle aree naturali e forestali possono essere comprese anche aree di interesse agricolo, come prati, pascoli e malghe, viabilità comunale e provinciale (fasce di pertinenza non sottoposte alla competenza dei Servizi forestali - opportuna la loro esclusione)
- E' opportuno che la richiesta individui le località interessate alla raccolta utilizzando toponimi o riferimenti geografici e se del caso mappe;
- Qualora siano presenti aree di interesse agrario i tecnici degli Uffici Agricoli periferici supportano la valutazione con elementi informativi e sopralluoghi;
- In caso di presenza di piste da sci verificare presso il gestore che non vengano utilizzati prodotti non ammessi dal reg. 889/2008, eventualmente stralciare;



ETNOBOTANICA



Studio delle tradizioni popolari legate all'utilizzo delle specie vegetali;

analisi delle dinamiche evolutive del rapporto tra fitosistemi e popolazione su un determinato territorio;

materia interdisciplinare (botanica, antropologia, medicina, gastronomia, veterinaria...), interessa vari ambiti: fitoterapia; **fitoalimurgia**; etnoveterinaria; artigianato; liquoristica; cosmesi; aspetti ludici e religiosi; credenze popolari; proverbi e modi di dire.

Incremento di interesse per i cosiddetti "prodotti forestali non legnosi" (no timber forest products -NTF-) ossia un complesso variegato di prodotti (resine, linfa, piante e frutti del sottobosco, radici, cortecce, funghi, licheni ecc....).

"FORAGING"



Il termine sta ad indicare l'attività (degli animali, oggi è riferita anche dell'uomo) di raccolta di piante spontanee ad uso alimentare esplorando il territorio (prati, pascoli, boschi, coltivi abbandonati, argini dei fiumi...) ossia:

“ANDARE ALLA RICERCA DI CIBO”.

tornata di moda negli ultimi anni è in realtà una pratica antica.



COME



- rispettare la natura e gli ecosistemi.
- non raccogliere quello che non si conosce
- non raccogliere oltre la necessità, evitare gli sprechi
- chiedere il permesso prima di raccogliere su terreni privati
- scegliete luoghi di raccolta incontaminati, lontani da industrie, strade a forte percorrenza, campi dove vengono utilizzati pesticidi, diserbanti ecc..
- raccogliere da piante sane
- scegliere piante che crescono in abbondanza, e non raccogliete nessuna pianta intera.
- usare strumenti adatti per tagliare le parti di pianta che interessano senza rovinare il resto, un cestino di vimini conserverà molto meglio di un sacchetto di plastica.
- raccogliere muschi e licheni senza danneggiare la corteccia degli alberi.
- staccare parti di corteccia solo da alberi abbattuti
- raccogliere le alghe lontano da scarichi e dalle bocche degli estuari. Non raccogliere mai alghe galleggianti ma sempre eradiccate.

QUANDO



tempo balsamico: il periodo più adatto alla raccolta quando la pianta è più ricca di principi attivi.

- per le gemme: quando sono ancora chiuse e la perula (fogliolina scura, coriacea, che ricopre e protegge la gemma) non si è ancora staccata.
- la sommità fiorita, va raccolta comprendendo alcune foglie. Le foglie inferiori non vanno raccolte essendo le prime a nascere e quindi le più deteriorate.
- per la corteccia, il tempo balsamico è quello della ripresa vegetativa, in primavera, nel momento di risalita della linfa.
- per le radici: quando la pianta è a riposo, e la loro raccolta non deve distruggere la pianta;
- non raccogliere in giornate di pioggia o ventose, ma in giornate di tempo bello e secco, quando la rugiada è evaporata;
- trasportare le piante in capaci recipienti, per garantire un'efficace aerazione ed evitare possibili fermentazioni.

PERCHE'



PESTI , CONSERVE SOTT'OLIO E SOTT'ACETO, SOTTO SPIRITO:

“**fèn**”: fiori ed erbe raccolti in alta montagna: fiori di salvia pratense, acetosa, ortica, tarassaco, sgrizoi (silene) e un soffritto di allium schoenoprasum.

“**Corniolo**”: bacche selvatiche di cornus mas, conservate nel vin brulè. dal sapore spontaneamente acidulo con note aromatiche di giuggiole.

“**ketchup di rosa**”: bacca della famiglia delle rosacee, conosciuta ed utilizzata già nell'antico oriente per la ricchezza di vitamine. dal sapore acido con note di frutta autunnale comparabile al gusto del chutney.

“**radicchio dell'orso**”: cicerbita alpina nota come radicchio dei ghiacciai, raccolta in alta quota allo scioglimento delle nevi, sopra i 2000 m ai bordi dei nevai, dal sapore fresco, leggermente amaro.





ETNOBOTANICA



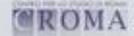
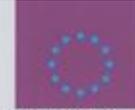
REGIONE DEL VENETO

VENETO
AGRICOLTURA
Autonoma Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

MARIA CLARA ZUIN

Piante alimurgiche del Veneto

RICONOSCKERLE, COLTIVARLE E GUSTARLE



CENTRO UNIVERSITARIO EUROPEO PER I BENI CULTURALI
Ravello

Studio, tutela e fruizione dei Beni Culturali

4

ETNOBOTANICA

Conservazione di un patrimonio culturale
come risorsa per uno sviluppo sostenibile



a cura di
Giulia Caneva, Andrea Pieroni e Paolo Maria Guarrera





Provincia Autonoma di Trento

L'iniziativa TRENTINERBE



2007: La Provincia Autonoma di Trento modifica la **L.P. 4/2003** (Sostegno dell'economia agricola, disciplina dell'agricoltura biologica e della contrassegnazione di prodotti geneticamente modificati) inserendo l'**art 43 ter**: “***Coltivazione, raccolta e commercio di piante officinali coltivate in Trentino***”.



L'iniziativa TRENTINERBE



Provincia Autonoma di Trento

Elementi dell'art 43 ter :

- sancisce che la produzione di piante officinali e le operazioni di prima trasformazione sono **attività agricole**;
- prescrive l'individuazione di un **elenco positivo di specie**;
- impone l'adozione di un regolamento d'attuazione (coltivazione, raccolta, lavorazione preparazione, trasformazione, confezionamento commercio) per le **P.O. coltivate in Trentino**;
- promuove **l'aggiornamento tecnico** degli operatori attraverso corsi di qualificazione professionale;
- prescrive l'adozione di **disciplinari di produzione**;
- individua **controlli e sanzioni**.



Provincia Autonoma di Trento

L'iniziativa TRENTINERBE

Il Regolamento (2008)



- Individua gli **elenchi delle P.O.** coltivate in Trentino (elenco A, B, C)
- Definisce l'**ambito di applicazione**: produzione, raccolta di piante spontanee, trasformazione, commercializzazione e il “prodotto alimentare erboristico”. Sono esclusi gli integratori alimentari (d.leg. 169/2004)
- Istituisce l'**elenco** provinciale degli operatori: requisiti per l'iscrizione, autorizzazione all'utilizzo del logo “Trentinerbe”.
- Istituisce il **corso di qualificazione** professionale: 70 ore (di fatto portate a 100 ore, obbligo frequenza 80 %, esame finale scritto e orale.
- Definisce i **disciplinari** per la produzione, raccolta, trasformazione: controlli e sanzioni.
- **Miscelazioni**: tabella D, 14 infusi alimentari realizzabili dall'operatore.
- Etichettatura: prescrizioni.
- **controlli**: tenuta registri evidenza documentazione, rintracciabilità e tracciabilità delle produzioni.



L'iniziativa TRENTINERBE



Provincia Autonoma di Trento

Tabella A: P.O. coltivabili in provincia di Trento che possono essere sottoposte alle operazioni di prima trasformazione e utilizzate dal produttore per la realizzazione di prodotti alimentari erboristici – **57** specie, quelle comuni agrarie ammesse solo se da agricoltura biologica.

Tabella B: P.O. per ulteriori trasformazioni e miscele è richiesto il possesso di certificato di abilitazione previsto dalla normativa nazionale.



Provincia Autonoma di Trento

L'iniziativa TRENTINERBE



Tabella C: P.O. spontanee e sub-spontanee per le quali è ammessa la raccolta allo stato selvatico (**L.P. 11/2007** Governo del territorio forestale) per quelle contrassegnate con AS si applicano le prescrizioni previste per la tab. A, per quelle con BS quelle della tab. B. (Tot 31 specie).

Tabella D: Infusi alimentari 14 ricette, realizzabili direttamente dal produttore in strutture riconosciute idonee dall'autorità sanitaria.



Provincia Autonoma di Trento

L'iniziativa TRENTINERBE



Elenco provinciale degli operatori

E' istituito presso il Servizio Agricoltura

Requisiti per l'iscrizione:

- **>18 anni**, strutture aziendali in provincia di **Trento**, superamento corso di **formazione**
- impegno ad osservare i disciplinari di produzione e sottostare ai controlli;
- L'iscrizione autorizza all'uso del **marchio TRENTINERBE** (marchio collettivo depositato alla Camera di Commercio di Trento);



Provincia Autonoma di Trento

L'iniziativa TRENTINERBE



Disciplinare di produzione prima trasformazione, confezionamento e etichettatura

- Tecniche agronomiche: (codice di buona pratica agricola, PSR, produzione integrata, reg. bio) successioni colturali, sementi e materiale di propagazione, lavorazione del terreno, distanze d'impianto, suolo e fertilizzazione, irrigazione, protezione delle piante, attrezzature
- Raccolta (anche di piante spontanee), essiccazione, stoccaggio, confezionamento;
- Requisiti dei locali e del personale addetto alla lavorazione;

TRENTINERBE



Il marchio individua un elenco di piante spontanee (31) per la produzione di **prodotti alimentari erboristici** (disciplinare).

L'autorizzazione alla raccolta (annuale) è rilasciata dalla Comunità di Valle, ai sensi dell'art. 8 del reg. forestale della Legge Provinciale n° 11/2007 (consueto uso locale).

I raccoglitori devono essere iscritti al registro "Trentinerbe"; compilare il registro delle uscite e sottoporsi al sistema di controllo.

Per la raccolta di piante spontanee per scopi scientifici, didattici, farmaceutici od officinali può essere rilasciata una particolare autorizzazione (art 7 del reg.)

I proprietari dei fondi possono interdire alla raccolta di erbe spontanee sui propri terreni mediante la collocazione di apposite tabelle di divieto.





Provincia Autonoma di Trento

L'iniziativa TRENTINERBE



Obbligazioni e controlli

- Sottoscrizione **impegno** del rispetto del disciplinare;
- Garantire il **libero accesso** alle strutture aziendali;
- Mantenere aggiornato il registro aziendale e il registro delle uscite per la raccolta di piante spontanee, sistema **rintracciabilità e tracciabilità** delle produzioni, procedure di ispezione interna;
- Elaborare un **piano di rotazione** colturale;
- Identificare il materiale di propagazione e la sua provenienza;
- Divieto di utilizzo di OGM;
- Coltivazione in ambiente protetto o fuori suolo solo per la moltiplicazione;
- Diserbo solo nelle fasi preparatorie in assenza di coltura;
- Dimostrare la necessità dei trattamenti fitosanitari;



Provincia Autonoma di Trento

L'iniziativa TRENTINERBE



Obbligazioni e controlli

- Controlli a campione sulla base della valutazione dei rischi (impatto x probabilità);
- Programma annuale delle verifiche ispettive;
- Verifica documentale, ispezione visiva, prelievo di campioni per analisi (in triplice copia);
- Individuazione delle osservazioni, delle non conformità lievi (irregolarità) e gravi (infrazione);
- Proposte di adeguamento da parte dell'azienda;
- Rapporto di valutazione;
- Provvedimenti: osservazione, notifica di irregolarità, notifica di infrazione con sanzione, revoca dell'uso del contrassegno, comunicazione al Sindaco.

Dott. Federico Bigaran - Ufficio per le produzioni biologiche



Provincia Autonoma di Trento

L'iniziativa TRENTINERBE

La situazione in Trentino



Sono operative circa **100** aziende agricole (52 iscritte a TRENTINERBE) su di una superficie di circa **20 ha** coltivati, oltre alla raccolta di specie spontanee.

Le aziende sono orientate alla **vendita diretta** del prodotto.

I prodotti venduti sono: erbe fresche o essiccate, **tisane**, **sali** aromatizzati, **cuscini** aromatizzati, **confetture** miste di frutta ed erbe, condimenti e **pesti** a base di erbe spontanee, conserve, **succhi**, **sciroppi**, prodotti **cosmetici**, prodotti da forno alle erbe, formaggi ai fiori od alle erbe, miele balsamico alle erbe, vini ed aceti medicati e distillati.

Interessante l'utilizzo delle piante officinali nel settore termale e del benessere;

realizzazione di percorsi didattici botanici e naturalistici legati all'uso alimentare ed officinale di specie coltivate o spontanee.



Provincia Autonoma di Trento

L'iniziativa TRENTINERBE



Il mercato delle piante officinali e le attività connesse

La vendita dei prodotti avviene tramite la partecipazione a mercati settimanali, natalizi, organizzati per eventi locali; a piccoli rivenditori, GAS.

Alcune aziende realizzano percorsi botanici e naturalistici a fini didattici.

Interessante l'utilizzo delle piante officinali nel settore termale e del benessere.



TRENTINERBE - Ulteriori sviluppi



Provincia Autonoma di Trento

AGGIORNAMENTO ELENCHI SPECIE

Aggiornamento elenco A

Cornus mas (Corniolo), *Hippophae rhamnoides* (Olivello Spinoso) , *Humulus lupulus* L. (Luppolo)

Aggiornamento elenco C

Hippophae rhamnoides (Olivello Spinoso AS); *Alliaria petiolata* (Aliaria comune AS); *Arctostaphylos uva-ursi* (Uva ursina BS), *Artemisia absinthium* L. (BS), *Capsella bursa pastoris* L. (BS), *Cetraria islandica* L (AS); *Diplotaxis tenuifolia* L (rucola selvatica) (AS); *Euphrasia officinalis* sp (BS); *Filipendula ulmaria* Maxim (BS); *Fumaria officinalis* spp (BS); *Galium odoratum* (L) Scop. (Asperula- AS); *Galium verum* L. (BS); *Lamium album* L. (AS); *Parietaria* L spp (AS); *Portulaca oleracea* L. (AS) *Aruncus dioicus* (asparago di monte) (AS) *Amaranthus retroflexus* (Amaranto AS), *Chenopodium album* (Farinello AS)

ULTERIORI PRODOTTI A MARCHIO CON RELATIVI DISCIPLINARI:

SALI AROMATIZZATI, BEVANDE E SUCCHI DI FRUTTA, SCIROPPI, OLI ESSENZIALI, COSMETICI E DEODORANTI

Le sfide di oggi....e ...le piante officinali



Produrre cibo sano, nel rispetto dell'ambiente	Adozione diffusa del metodo produttivo biologico
Creare nuova occupazione, innovazione nei processi produttivi e nei prodotti;	Promuovere le micro-filiere produttive; Addomesticamento delle specie spontanee;
Mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici;	Valutazione sequestro carbonio, certificazione LCA
Curare le risorse naturali, il paesaggio, salvaguardare la biodiversità;	Tutela della flora locale e della biodiversità Progetti con le comunità locali (orti didattici e collettivi); uso di specie locali
Diversificazione e multifunzionalità dell'azienda agricola	Progetti per lo studio, valorizzazione trasformazione di piante officinali, visite didattiche, percorsi naturalistici dedicati, agricoltura sociale
Rafforzare il tessuto sociale delle aree rurali.	Promozione della cultura erboristica, organizzazione di corsi di formazione e aggiornamento, creazioni di centri di lavorazione collettivi.

Piano di settore



Piano di settore delle Piante officinali

2013 - 2016

Aggiornare dal punto di vista normativo, il settore tenendo conto della sua significativa espansione;

Chiarire la definizione di prodotto erboristico, definirne i requisiti, l'etichettatura, le modalità di distribuzione e di vendita per favorire il rilancio del settore

Asparago di monte o Barba di capra (*Aruncus dioicus* L.)

Pianta erbacea perenne, rizomatosa, dioica, diffusa nelle zone ombrose, lungo i torrenti. I getti primaverili, rossicci, di sapore gradevolmente amaro vengono utilizzati per uso alimentare. Si utilizza fresco, scottato ed aggiunto a frittate o risotti oppure in conserva sott'olio come contorno. Il consumo è possibile solo ai primi stadi di sviluppo, senza inverdimento, con il quale entra in gioco un glucoside tossico che può avere gravi conseguenze. Si suggerisce la raccolta di non più di uno-due germogli per pianta, per non stressare esageratamente il rizoma.



Radicchio dell'Orso (*Cicerbita alpina* (L.) Wallroth)

Pianta erbacea perenne, (asteracee) diffusa sopra i 1400/1500 m in ambienti freschi, umidi lungo impluvi e canaloni. Il getto appare allo scioglimento della neve. Viene conservato sottolio o in agrodolce (prezzo medio al vasetto da €10 a €18).

Le rese nelle sperimentazioni sono 250 g/m² (prodotto fresco), 25 kg su 100 m².

La pianta raggiunge i 70/80 cm con fiori vistosi colore violetto



Buon enrico, ravizole, comede, sgamaita (*Chenopodium bonus-henricus* L)

Pianta perenne diffusa dalla fascia collinare fino ad oltre 2.000 metri di altitudine, predilige le zone ricche di sostanza organica (malghe, orti). Le foglie, la parte apicale della pianta ed i rami giovani, raccolti prima della fioritura, vengono consumati cotti come gli spinaci, nelle zuppe, paste, nei ripieni per ravioli, nei gnocchi di pane. Ottimo l'abbinamento con la ricotta fresca di malga nella preparazione di gustosi gnocchi. A livello terapeutico si possono utilizzare le foglie cotte nell'olio per preparare degli impacchi lenitivi su scottature e piaghe.



<p>I fiori sono ermafroditi, pentameri (i vari verticilli – calice e stami - sono formati da 5 parti) e attinomorfi:</p>		<p>L'infiorescenza è priva di brattee ma è fogliosa nella parte basale; la forma è quella di una spiga di densi glomeruli informi interrotta in alcuni punti e di colore rosso-brunastro. Ogni glomerulo contiene diversi fiori globosi verdastri e sessili. L'infiorescenza è principalmente terminale; sono comunque presenti dei brevi glomeruli di fiori all'ascella delle foglie inferiori. A volte la parte terminale dell'infiorescenza può essere piegata dal proprio peso.</p>
<p>Gli stami sono 5 nei fiori terminali dell'infiorescenza, mentre in altre posizioni più laterali gli stami sono 2, 3 o 4; la posizione degli stami è opposta ai tepali (obdiplostemonia).</p>	<p>stammi ovario stami calice</p>	<p>Seme sezionato</p>
<p>Seme bruno-lucido, punteggiato molto minutamente a forma obovoide o più semplicemente rotonda.</p>	<p>Seme sezionato</p>	<p>Gineceo (senza stami e perianzio): Stimmi Ovario</p>
<p>Ovario sezionato:</p>	<p>pistillo calice ovulo</p>	<p>La parte aerea del fusto è eretta-ascendente con la superficie solcata e la forma cilindrica. I fusti di questa specie sono semplici o scarsamente ramosi.</p>
<p>Gli stili possono essere due con stamma bifido. Il gineceo è bicarpellare su un ovario supero uni-loculare con placenta centrale libera (dalla quale si può sviluppare una capsula monosperma).</p>	<p>Gli stili possono essere due con stamma bifido. Il gineceo è bicarpellare su un ovario supero uni-loculare con placenta centrale libera (dalla quale si può sviluppare una capsula monosperma).</p>	<p>La disposizione delle foglie lungo il fusto è alterna. Le foglie sono intere e farinose; sono picciolate e saettiformi o triangolari-astate con base troncata. La larghezza massima della foglie è nella parte inferiore della lamina. In genere il colore delle foglie di sopra è verde scuro e di aspetto farinoso e più chiaro di sotto. Alla base possiedono due grossi denti rivolti verso il basso, mentre il resto della lamina è lievemente ondulato.</p>
<p>Il calice è formato da 5 parti saldate alla base formante un tubo ma con le estremità libere. La parte libera è oblunga o ellittica con apice ottuso. La consistenza è erbacea. Anche questi elementi sono farinosi e ricoprono gran parte (ma non tutto) il frutto a maturità.</p>	<p>Il frutto è una capsula che alla maturità diventa carnosa e succosa.</p>	<p>Il frutto è una capsula che alla maturità diventa carnosa e succosa.</p>

Aspetti economici

Il valore dei prodotti da raccolta spontanea, freschi o trasformati, è in costante aumento ed a seconda del prodotto e della zona possono variare da 20 a 50 € al kg in monoprodotto e raggiungere i 200 €/kg in miscela e per particolari elaborazioni .

Grazie per l'attenzione!

Dott. Federico Bigaran
federico.bigaran@provincia.tn.it