

LA RITERRITORIALIZZAZIONE DELLA MONTAGNA DELL'UMBRIA SUD-ORIENTALE

RIASSUNTO Fino a una trentina d'anni fa il settore sud-orientale dell'Umbria, per gran parte coincidente con il vasto bacino oro-idrografico del Fiume Nera, si sarebbe potuto definire un'area montana di spopolamento contraddistinta da una pluridecennale marginalità socio-economica. Oggi quell'area rivela un volto diverso, sotto il profilo ambientale-naturalistico nonché economico-sociale, soprattutto in virtù delle novità che ne hanno trasformato il settore primario. Il presente contributo mira a illustrare i fattori e le dinamiche che dopo decenni di esodo rurale e di declino hanno consentito a questa vasta area di tornare alla vitalità economica e culturale attraverso un processo verificatosi non a scapito della natura o con il sacrificio della propria peculiare identità, bensì trasformando il patrimonio di risorse e potenzialità locali in vantaggi competitivi.

PAROLE CHIAVE *Valnerina, esodo montano, sviluppo locale, agricoltura*

Premessa

Se nel disegno regionale il bacino oro-idrografico del Fiume Nera – autentica “regione nella regione” – è distinguibile per una morfologia e una fisionomia socio-economica tutto sommato unitarie, dovendo trattarne il settore primario emergono specificità che rendono necessario premettere alcune considerazioni. In primo luogo, si palesa la difficoltà di restituire un'immagine omogenea della molteplicità di aspetti e funzioni che le attività agricole hanno assunto nel tempo e tuttora rivestono in un'area comunque diversificata al suo interno, soprattutto sul piano morfologico-climatico: sotto questo profilo è piuttosto evidente, in effetti, la differenza tra “Valnerina” ternana e il suo tratto a monte. Inoltre è complesso, sebbene indispensabile, tener conto dello stretto legame tra settore primario e popolamento umano, ovvero tra caratteristiche dell'agricoltura e dell'allevamento in rapporto alla distribuzione della popolazione e alla complessiva sfera socio-culturale (intesa come patrimonio di saperi, tecniche e usi rivelatisi capaci, nel corso dei secoli, di conservare e tramandare un cospicuo patrimonio in biodiversità vegetale e animale). Da ultimo, va considerato che ai giorni nostri qualsiasi riflessione sull'agricoltura chiama in causa molteplici aspetti (ambientali, turistici, paesaggistici, ricreativi), a tale attività correlati in ordine all'aggettivo che ad essa è ormai più frequentemente associato, ovvero quello di “multifunzionale”: in altre parole, non sono più solo i meri dati sulle superfici utilizzate, sulle colture praticate o sui quantitativi prodotti a doversi

considerare, bensì pure gli aspetti connessi alla salvaguardia del patrimonio genetico e delle culture locali, ai mercati delle produzioni, alle molteplici e diversificate forme di turismo rurale, alle caratteristiche delle nuove strutture ricettive e così via. Fino a una trentina d'anni fa, la Valnerina si sarebbe potuta definire un'area di spopolamento ancora marcatamente contraddistinta da un'economia agricolo-pastorale, con ciò delineandone tutta la sua pluridecennale marginalità socio-economica. Ma quell'area allora da rivitalizzare rivela oggi un volto diverso, soprattutto in virtù delle novità che ne hanno trasformato il settore primario.

Un peculiare ambiente agricolo-pastorale

Il territorio della Valnerina, completamente montuoso¹ ad esclusione di alcune lunghe e profonde valli fluviali, si estende nel settore sud-orientale dell'Umbria, coincidendo in gran parte con il vasto bacino oro-idrografico del Fiume Nera (4.280 km²) (figura 1).

Il Nera ha tuttavia origine nelle Marche, a Vallinfante di Castelsantangelo, nel cuore dei Monti Sibillini, e confluisce nel Tevere nei pressi di Orte dopo circa 125 km. Non si può dunque fare a meno di ricomprendere i comuni del Vissano (Visso, Ussita e Castelsantangelo) all'interno di tale sistema oro-idrografico. Nel tratto iniziale il fondovalle è profondamente incassato fra le celebri Gole della Valnerina, quindi comincia ad ampliarsi da Arrone e – pur mantenendo evidenti il tipico profilo a V, nonché gli opposti versanti acclivi e incisi dalle acque meteoriche² – soltanto da Terni in poi prosegue in forma di ampia pianura.

Sotto il profilo della struttura orografica l'area in questione si distingue dalla restante montagna umbra, in special modo nel settore nord-orientale, per il fatto di non presentare pieghe regolari separate da profondi solchi sinclinali bensì, all'infuori dei Monti Sibillini, rilievi frammentati per l'alternanza di piccole catene con brevi sinclinali. Conche e fondovalle, dai suoli fini, mossi e profondi, sono favorevoli all'agricoltura; risultano altresì piuttosto poveri i suoli dei ripiani calcarei, intensamente sfruttati dall'uomo nel corso dei secoli grazie a morfologia ed esposizione favorevoli.

Per tale spiccata montuosità e per la peculiare struttura orografica le caratteristiche climatiche della Valnerina (con inverni spesso assai rigidi, gelate tardive, estati brevi ma dai frequenti eccessi termici, variabilità delle medie mensili da un anno all'altro e così via) limitano la diffusione di alcune colture (per esempio l'olivo, che

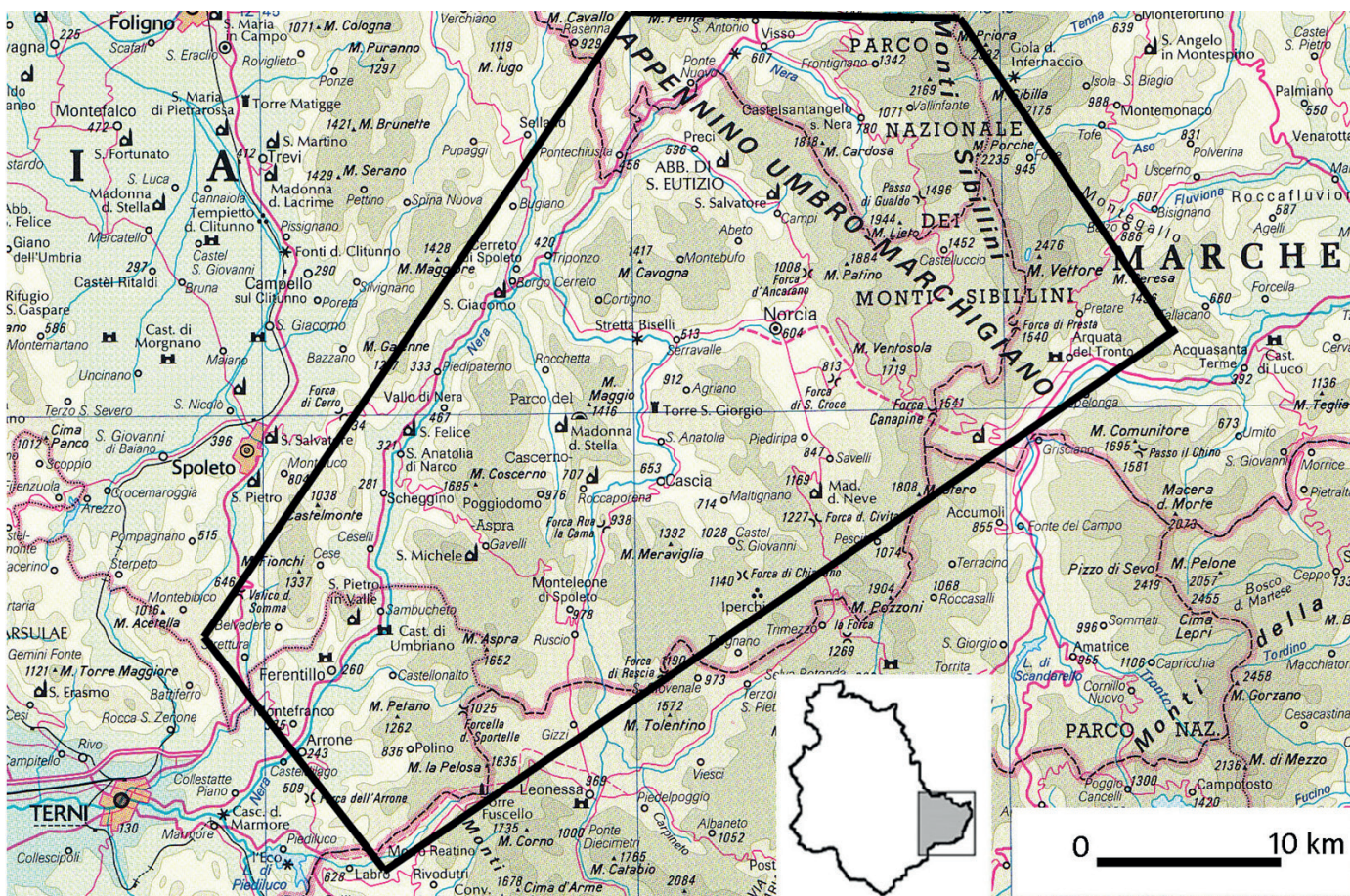


Figura 1. Carta della Valnerina. Fonte: base cartografica TCI, elaboraz. da Nuovo Atlante Treccani, Ist. della Enciclopedia Italiana, Roma, 1995.

fa la sua comparsa soltanto a sud di Vallo di Nera) e nel contempo ritardano la mietitura anche fino ai primi d'agosto. Un ruolo considerevole, per l'insediamento e l'agricoltura, si deve peraltro all'esposizione: più elevate temperature infatti, sui versanti a solatio, consentono l'infittirsi degli appezzamenti coltivati e dell'insediamento rurale.

Le specificità geomorfologiche e climatiche, unitamente alla millenaria frequentazione umana del territorio, sono all'origine di un paesaggio estremamente diversificato in cui trovano luogo, alternandosi, boschi, arbusteti, pascoli e coltivi, intercalati da piccoli centri abitati spesso inerpicati sulla parte più alta dei versanti ai margini dei ripiani calcarei: un tipo di insediamento sempre comunque raggruppato, in stretta relazione con la gestione comunitaria di boschi e prati-pascoli.

Sostanzialmente omogenei sono i caratteri del contesto antropico, i cui tratti essenziali – secondo quanto attestato da mestieri, tradizioni, usi e costumi popolari di plurisecolare ascendenza – risulterebbero incomprensibili allo studioso o al turista che non tenessero conto di elementi unificanti e comunque distintivi nei confronti del restante quadro regionale. Questi sono individuabili da un lato nella peculiare morfologia del territorio, dall'altro nelle comuni vicissitudini storiche che lo hanno caratterizzato (Fabbi, 1976): in particolare nella continuità della presenza umana dalla preistoria ai giorni nostri, testimoniata da numerose emergenze³, non-

ché nelle innumerevoli attività tradizionali, scomparse o presenti in forma residuale (produzione di carbone, transumanza, coltivazione della canapa...), talora pure ricordate dalla toponomastica⁴.

Anche il comportamento demografico conferma la sostanziale unità della Valnerina, che si configura come l'area più spopolata della regione (la densità al 2016 è di appena 16 ab./km², contro i 106 dell'Umbria)⁵; e ciò costituisce l'attuale conseguenza di alterne fasi migratorie dovute principalmente alla precarietà delle condizioni economiche e ai devastanti esiti dei frequenti terremoti. Per quanto concerne il secolo XX, il carico demografico ha toccato i valori più elevati nel 1921, mentre le più consistenti ondate di spopolamento si sono registrate a partire dal secondo dopoguerra. Arrestatosi il fenomeno emigratorio dagli anni Ottanta, tra il 1991 e il 2011 cinque comuni su diciassette hanno fatto registrare un aumento di popolazione; tra il 2011 e il 2014 la crescita ha riguardato ben otto comuni (pur a fronte, va detto, di una leggera diminuzione della popolazione complessiva della Valle); il dato riferito al 2016, che fa registrare solo quattro casi di crescita, appare purtroppo già influenzato dagli esiti dei più recenti eventi sismici (tab. 1).

Così, pur persistendo un diffuso invecchiamento della popolazione, lascia ben sperare il caso di alcuni comuni, in particolare Norcia, dove sempre più frequentemente si assiste, specialmente per opera di giovani, all'avvio di

COMUNI	1991	2011	2014	dic. 2016
Ussita	459	420	441	445
Visso	1331	1221	1229	1106
Castelsantangelo	368	305	318	273
Sellano	1337	1182	1151	1071
Norcia	4726	5159	4937	4981
Preci	1061	744	744	716
Cascia	3238	4276	3257	3181
Cerreto di Spoleto	1177	1101	1093	1066
Vallo di Nera	450	392	370	373
Poggiodomo	220	132	135	112
S. Anatolia di Narco	548	540	563	559
Scheggino	493	520	481	449
Monteleone di Spol.	663	644	648	586
Ferentillo	2005	1976	1963	1905
Montefranco	1227	1284	1332	1284
Polino	300	243	233	242
Arrone	2748	2775	2790	2747
TOTALE	22351	22914	21685	21096

Tabella 1. Evoluzione recente della popolazione della Valnerina (1991-2016). In corsivo i valori in crescita rispetto alla rilevazione precedente. Fonte: elaborazione su dati ISTAT.

nuove iniziative in campo economico-imprenditoriale connesse soprattutto al settore primario.

Significativa è stata comunque negli ultimi due decenni la diversificazione delle attività produttive e delle offerte al turista, molte delle quali assicurano alle popolazioni locali ben più di una semplice integrazione al reddito. Così a Norcia, oltre che dall'arte della lavorazione delle carni suine, una cospicua redditività è garantita dalla raccolta dei tartufi, dalla produzione-vendita di prodotti caseari e dall'indotto derivante dall'ospitalità rivolta a squadre o atleti, anche stranieri, in ritiro sportivo; nel contempo, Preci si segnala per la presenza di un'efficiente ricettività agrituristica (assai apprezzata dagli stranieri, soprattutto olandesi e tedeschi) e per la prospera attività di acquacoltura, peraltro diffusa anche nel resto della Valnerina. Inoltre, non va trascurata l'importanza del turismo religioso, come nel caso di Cascia.

Al contrario, il profilo economico della Valnerina terrena appare nel complesso meno vivace e diversificato: l'offerta turistica rimane allora legata alla riuscita delle manifestazioni locali (feste popolari, sagre), o alla consolidata tradizione escursionistica cui si stanno gradualmente affiancando attività sportive di recente introduzione, ma sicuramente d'*élite* (deltaplano, parapendio, roccia, torrentismo, *rafting*, canottaggio) (Melelli, Fatichenti, 2001).

Valorizzazione della biodiversità e trasformazione del paesaggio agrario: il ruolo delle colture "minori"

Nell'economia della Valnerina l'agricoltura costituisce tuttora una voce importante: secondo i dati Istat dell'ultimo Censimento (2011), tale settore assorbe il 9,3% della popolazione attiva, contro una quota regionale del 4,8%. È risultato drastico il calo della superficie agricola utilizzata (SAU) tra il 1970 e il 2010 (-7.848 ha); attualmente i seminativi, che occupano il 30% della SAU, si estendono per quasi 14.000 ha, oltre 8.000 dei quali concentrati nei comuni di Preci, Norcia e Cascia. Fra le colture legnose, molto modesta è la presenza della vite (0,37% della SAU), mentre laddove più favorevoli condizioni climatiche lo permettono, piuttosto diffuso risulta l'olivo: esso copre infatti quasi il 12% della SAU a Ferentillo, il 41% a Montefranco e il 36% ad Arrone. Rimane evidente la diffusione dell'incolto sui ripiani calcarei e sui versanti acclivi, così come anche nei fertili e irrigabili lembi di fondovalle. Un'espressione talora evidente dell'abbandono costituiscono poi le viti alberate o "piantate" – tipiche del paesaggio agrario mezzadrile, ma piuttosto diffuse anche nella montagna dell'Umbria – non di rado tornate a confondersi fra i boschi.

Se nel nostro Paese spetta di certo alle aree montane il primato per la diffusione delle colture "minori" – così definite non in base a criteri di redditività o per l'importanza sul piano storico-culturale, bensì soprattutto in ordine a superfici coltivate e produzione annua inferiori a determinate soglie individuate dall'UE⁶ –, è altrettanto noto che fra queste lenticchia e farro occupano un posto predominante.

Sulla lenticchia e sul farro dell'Umbria si è più volte avuta occasione di soffermare l'analisi (Fatichenti, 2001 e 2012; Melelli, Fatichenti, 2003 e 2012), ma in questa sede è comunque d'obbligo considerare tali coltivazioni per il ruolo cruciale da esse ricoperto sia sul piano della comunicazione dei valori del territorio (entrambe vantano prestigiosi riconoscimenti di qualità: il marchio Igp la Lenticchia di Castelluccio, quello Dop il Farro della Valnerina), sia in seno alle recenti traiettorie di sviluppo dell'economia locale.

La lenticchia castellucciana è la più pregiata tra le varietà locali di *Lens culinaris* coltivate in Italia, l'unica in effetti riuscita a fregiarsi del marchio Igp (Indicazione Geografica Protetta) attribuitole dall'UE nel 1997. La coltivazione avviene su un altopiano (circa 1.300 m s.l.m.) compreso in un bacino chiuso ampio circa 20 km², di estrema suggestività dal punto di vista paesaggistico e situato nella zona meridionale del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, al confine tra Umbria e Marche. Qui forme di utilizzazione collettiva del suolo (dopo il raccolto, a fini di pascolo) danno origine a un paesaggio agrario a campi aperti (*openfield*) dove mancano del tutto siepi, muretti o qualsiasi altro elemento che sancisca una separazione fra i vari appezzamenti.

I terreni prossimi all'abitato di Castelluccio e nel sottostante Pian Grande sono considerati chimicamente molto favorevoli, sia per l'agricoltura che per il pascolo.

Tuttavia l'altitudine, l'esposizione e in generale il clima sono altamente selettivi, permettendo solo alcune colture e in periodi ben determinati (lenticchia, frumento, segala, avena, orzo, farro, patate, con produzioni spesso soggette a un critico andamento stagionale). Un tempo il quadro colturale era più diversificato: sessant'anni or sono, quando la lenticchia non aveva commercio⁷, dominavano frumento, farro, orzo "mondo" (nudo), avena e roveglia.

Non è possibile risalire con precisione all'epoca in cui sull'altopiano si cominciò a coltivare la lenticchia, la cui presenza potrebbe essere anche plurisecolare. Certo è però che in tempi abbastanza recenti (a partire dal secondo dopoguerra) la popolazione ha preso coscienza del fatto che le caratteristiche di pregio del prodotto avrebbero potuto essere apprezzate su mercati ben più ampi dell'areale di coltivazione. Di conseguenza questo legume ha finito per imporsi, per la sua redditività, quale coltura largamente prevalente (dal 1998 a oggi la superficie investita è passata da circa 250 a 500 ha, con incrementi costanti negli anni).

Caratteristiche della lenticchia di Castelluccio sono il gusto peculiare, la dimensione molto piccola (circa 2 mm di diametro), il variegato colore dei semi (dal verde screziato al marroncino chiaro, con possibili striature), l'elevata resistenza al freddo e alla siccità (nonché ai parassiti), l'alto contenuto in ferro, la facilità di cottura: caratteristiche apprezzate che tuttavia si attenuano se la coltivazione avviene al di fuori dell'areale di origine, e ciò va spiegato principalmente con le condizioni ambientali dell'altopiano⁸.

Il ciclo produttivo è breve: l'aratura e la semina avvengono in primavera, dopo lo scioglimento del manto nevoso sui campi, in genere nella seconda metà di aprile; alla raccolta si procede ad agosto.

La trebbiatura rappresenta l'intervento conclusivo di un suggestivo processo in cui si alternano apporti manuali e meccanizzazione, a riprova di come il progressivo aggiornamento delle pratiche agricole non sia incompatibile con la conservazione delle risorse genetiche. Gli studi sinora condotti riferiscono, in effetti, che sotto il profilo genetico quella di Castelluccio è una varietà locale di lenticchia distinguibile e con elevata omogeneità al suo interno (Faticenti, 2001). Appurato questo, l'attenzione va focalizzata sulle poche popolazioni risultate invece differenti: ciò potrebbe confermare la consapevolezza – peraltro diffusa a livello locale – che nel tempo la varietà sia stata soggetta a un sia pur limitato inquinamento genetico⁹.

L'altra coltura alla quale è strettamente legato il volto agricolo della Valnerina è quella del farro¹⁰.

Ai giorni nostri la superficie agricola destinata in Italia a farro è stimata in circa 4.000 ha (oltre la metà dei quali a *T. dicoccum*), ma fino a un non lontano passato rimanevano solo pochi relitti di tale coltivazione lungo la dorsale appenninica dell'Italia centro-meridionale. In Umbria la coltivazione è concentrata nell'alta Valnerina e nel territorio di Monteleone di Spoleto che rappresenta, insieme alla Garfagnana e all'Appennino Lucano, l'area-

le di coltivazione più significativo sia in termini di superficie che per la ricchezza del germoplasma.

Le più antiche testimonianze storiche sulla coltivazione del farro a Monteleone di Spoleto – l'unico d'Europa a fregiarsi del prestigioso marchio Dop (Denominazione di Origine Protetta, Reg. UE n. 623 del 15 luglio 2010) – risalgono alla seconda metà del secolo XIV (Papa, 1999). Anche se considerato in passato cereale di valore inferiore al frumento, il farro era ben radicato nell'economia e nella pratica agricola del luogo e costituiva una parte importante dell'alimentazione quotidiana, come confermano anche dagli appellativi di *mangiafarre* o *farrari de San Nicola* attribuiti ai monteleonesi dagli abitanti dei comuni vicini (il secondo appellativo si riferisce al rituale del "Farro di S. Nicola" che da tempo immemorabile si svolge il 5 dicembre di ogni anno alla vigilia della ricorrenza del santo, patrono del paese¹¹).

Nel territorio di Monteleone, da una superficie di 20 ha e una produzione di 500 q/anno, che coinvolgeva appena 2 aziende nel 1990, si è passati a 12 aziende per una superficie totale di oltre 100 ha e una produzione di 3000 q/anno di farro¹² (Faticenti, 2012).

Fra i casi di rivalorizzazione di colture minori in Valnerina debbono senz'altro essere annoverati anche roveja¹³ (*Pisum sativum* subsp. *sativum* var. *arvense*) e zafferano¹⁴ (ci si è soffermati al riguardo in Melelli, Faticenti, 2012), anche se l'esempio di più recente riscoperta concerne una pianta coltivata non a scopo alimentare, tuttavia per secoli e da generazioni di contadini ritenuta indispensabile nell'ambito della locale economia domestica: la canapa (*Cannabis sativa*)¹⁵. Le ragioni della sua diffusione – sino alla prima metà del Novecento era coltivata in tutta l'Umbria – si comprendono in ragione del fatto che gli agricoltori miravano a "ricavare dalla loro colonia tutto quanto occorre ai bisogni della propria famiglia. Per cui la maggior parte di essi, anche se si trovano in condizioni di terreno e di ambiente per nulla adatti alla coltivazione della canapa per taglio, destinano, sia pure una modestissima estensione del loro podere, alla coltivazione della canapa..." (Rossi, 1927, pp. 47-48). Ad attestare ciò contribuiscono le voci toponimiche relative alla canapicoltura: sono infatti diciotto, in Umbria, i nomi di luogo, singoli o composti, riconducibili ai tradizionali luoghi di coltivazione, macerazione e lavorazione del prodotto; in Valnerina se ne registrano tre (*Forca Canapine* e *Valle Canapine* in Comune di Norcia, *Casa Canapina* in Comune di Cerreto di Spoleto) (Faticenti, 2008).

In quest'area la coltivazione della canapa ha ascendenza plurisecolare, poiché se ne riscontra ampia menzione negli statuti comunali a partire dal XIV secolo e dal Settecento in poi anche nei catasti (Giampaoli, 2004). Sulle fasi di coltivazione e di trasformazione è ormai cospicua la documentazione etnografica, reperita grazie a ripetute indagini sul campo e custodita presso il CEDRAV a Cerreto di Spoleto (Giampaoli, 2004; 2009). A ciò andrà aggiunta la realizzazione nel 2008 del Museo della Canapa a Sant'Anatolia di Narco, il primo in Italia esclusivamente dedicato a tale coltura¹⁶.

Per concludere

I casi di colture “minori” sin qui ripercorsi sono senz'altro dimostrativi della nuova fisionomia dell'agricoltura della Valnerina, orientata da tempo al recupero e alla valorizzazione delle specificità locali, della tradizione e della qualità. Né l'impatto economico di tali produzioni andrà considerato in sé, bensì in seno a quel complesso sistema – ben riassunto nella definizione oggi corrente di “agricoltura multifunzionale” – che ai fini di un bilancio impone di considerare anche fattori di corredo alle produzioni, come la rinnovata e più fitta maglia degli esercizi ricettivi e ristorativi e, non da ultimo, il ruolo – insieme alla norcineria, alla tartuficoltura e all'acquacoltura – delle produzioni quale autentica espressione (patrimonio identitario) della stessa Valnerina.

È soprattutto la montagna nursina ad aver approfittato delle nuove opportunità di sviluppo, concretizzatesi dalla metà degli anni Ottanta; e così, mentre la città di Norcia assurgeva al rango di “capitale della montagna umbra”, la piccola frazione di Castelluccio e la spettacolare cornice paesaggistica costituita dai circostanti piani tettonico-carsici sono divenuti autentici iconemi dell'intera regione (anche se, mentre scriviamo, questo scenario si manifesta purtroppo ancora compromesso dai rovinosi esiti degli eventi sismici che hanno ripetutamente colpito l'Italia centrale dall'agosto del 2016).

Poiché con il termine “riterritorializzazione” si suole, in sintesi, identificare la riproduzione/ricostruzione materiale e immateriale di un territorio, le colture di cui si è detto assolvono al riguardo una funzione cruciale; e se è pur vero che soltanto alcune di esse investono aree così ampie da incidere significativamente sul paesaggio (è il caso di farro e lenticchia), le altre, che interessano superfici più modeste e sono esiti recenti di esperimenti di reintroduzione o di recupero di specie e varietà più diffuse in passato, attestano comunque la rinnovata vitalità sociale ed economica di ambienti rurali da troppo tempo confinati, nell'immaginario comune, in quel “paesaggio dell'abbandono” (in parte a beneficio dell'edilizia, molto di più a favore del bosco e dell'incolto) prodotto sia dallo spopolamento, sia da una infruttuosa gestione delle specificità territoriali locali.

Ampia parte dei processi di riterritorializzazione della Valnerina, sia nei caratteri materiali quanto nei significati simbolici, dipenderanno pertanto dalla valorizzazione delle colture minori, dalla quale potranno derivare preziose opportunità per diversificare la produzione agricola, elevare la qualità delle produzioni, tutelare il paesaggio, favorire nuova occupazione e garantire, in definitiva, il complessivo sviluppo rurale.

Note

1. Tra i più importanti gruppi montuosi dell'area ricordiamo quelli dei monti Fema (m 1.575) e Moricone (m 1.429), separati dalle Gole della Valnerina; i monti l'Aspro (m 1.401) e Maggio (m 1.415), a sud di Triponzo, divisi dal tratto ultimo della valle del fiume Corno; i monti Coscerno (m 1.684), Ci-

vitella (m 1.545) e Aspra (m 1.652), posti in corrispondenza della media Valnerina.

2. Lungo il suo tragitto il Nera accresce la propria portata traendo alimento da numerosi corsi d'acqua secondari, tra cui il torrente Ussita (che vi confluisce a Visso) e i fiumi Corno (a Triponzo), Vigi (a Borgo Cerreto) e Velino, che vi si getta originando la celebre Cascata delle Marmore.

3. Sin dall'epoca preromana, infatti, l'asse vallivo del Nera costituì la principale via di collegamento fra gli opposti versanti della Catena appenninica, mentre le strette valli incise dagli affluenti del principale fiume (ancora oggi percorse da sentieri e mulattiere) mettevano in comunicazione questi territori con le zone più interne e le altre sub-regioni dell'Italia centrale. La struttura insediativa accentrata e “incastellata” riflette poi le esigenze di difesa e di presidio delle vie di comunicazione di acqua e di terra manifestatesi nel corso del Medioevo.

4. È il caso di ricordare che la necessità di recuperare e valorizzare il notevole patrimonio di tradizioni e cultura popolare della Valnerina ha indotto la Regione dell'Umbria a istituire, con la l.r. 24 del 18 aprile 1990, il *Centro per la Documentazione e la Ricerca Antropologica in Valnerina e nella dorsale appenninica umbra* (CEDRAV), con sede a Cerreto di Spoleto.

5. Il valore è riferito ai 17 comuni gravitanti sulla Valnerina a monte di Terni, cui vanno aggiunti quelli marchigiani di Ussita, Visso e Castelsantangelo sul Nera (cfr. tab. 1).

6. Cfr. al riguardo EUROPEAN COMMISSION, HEALTH & CONSUMER PROTECTION DIRECTORATE-GENERAL, *Guidance document. Guidelines on comparability, extrapolation, group tolerances and data requirements for setting MRLS*, Sanco 7525/vi/95 - rev. 9, march 2011.

7. La relativa importanza della lenticchia è attestata, tra l'altro, dall'INEA (1933), laddove si descrive l'ordinamento culturale adottato da una famiglia di piccoli proprietari del piano di Castelluccio. Nel 1931 la superficie di seminativo totale era di 8,9 ha; senza una rotazione razionale, era così suddivisa: grano 4,225 ha; orzella 1,170 ha; lenticchia 0,500 ha; mochi 0,500 ha; farro 0,400 ha; roveglia 0,400 ha; ortaglie 0,005 ha; superficie a riposo 1,7 ha.

8. In una relazione sulle attività agricole di Castelluccio si afferma che l'alta percentuale di calcare presente nei terreni dell'altopiano è una delle condizioni indispensabili per la determinazione delle esclusive qualità organolettiche di questa varietà locale. Un altro fattore assai influente è il microclima dell'area. Cfr. COOP.A.dei S., *La lenticchia di Castelluccio di Norcia*, in www.castellucciodinorcia.it/italiano/relazioneLenticchia2002.htm (consultato il 15.10.2018).

9. Neppure l'esistenza del marchio di qualità IGP può contrastare efficacemente tale fenomeno, poiché esso prevede che le fasi di produzione-trasformazione-elaborazione del prodotto non siano necessariamente compresenti nel suo areale di origine geografica. Occorre pertanto vigilare per garantire, mediante l'attuazione di una rigida selezione conservatrice della semente, il mantenimento della peculiare identità genetica e culturale di questa varietà locale.

10. Con il termine farro si è soliti indicare tre specie diverse del genere *Triticum* comunemente chiamate “frumenti vestiti”: *Triticum monococcum* L., *Triticum dicoccon* Schrank ex Schübler (descritto anche come *Triticum dicoccon* Schrank) e *Triticum spelta* L. Il *T. dicoccon* (farro medio) è la specie di farro più coltivata e diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo.

11. Su tale rituale, gestito dal parroco del paese e incentrato sulla preparazione e distribuzione di una minestra di farro alla popolazione, cfr. PAPA, 1990 e 1999. In tempi recenti, a questo si sono aggiunte due manifestazioni periodiche, anch'esse in-

centrate sul farro, benché di natura e significato completamente differenti: la “Sagra delli strascinati e del farro” in agosto e la rassegna denominata “Carro, Ferro, Farro” in dicembre.

12. Specie rustica e di elevata adattabilità, il farro esige una tecnica colturale simile a quella del frumento, però semplificata sia per quanto riguarda i mezzi impiegati che le modalità di applicazione. La semina è primaverile, la concimazione è esclusivamente organica e il diserbo non è mai chimico. Le rese sono modeste, comprese tra 10 e 30 q/ha di granella.

13. Il seme della *roveja* (o roveglia) coltivata tra Umbria e Marche è più piccolo rispetto a quello del pisello e ha una colorazione verde scuro, marrone o rossiccia. L'INEA (1933) riferisce che, nell'ordinamento colturale adottato da una famiglia di piccoli proprietari del piano di Castelluccio, la roveja aveva praticamente la stessa dignità delle altre leguminose. La Roveja di Civita di Cascia è Presidio Slow Food dal 2006.

14. Lo zafferano è stato reintrodotta nell'estate del 1999 grazie a un progetto sviluppato dall'Unione Provinciale degli Agricoltori di Perugia, dal CEDRAV e dalla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia. Nel 2001 si è costituita un'associazione di produttori che ha adottato il disciplinare volontario di produzione e registrato il marchio “Zafferano di Cascia-Zafferano purissimo dell'Umbria”. Tra le iniziative promozionali, la più importante è la “Mostra Mercato dello Zafferano di Cascia”: organizzata dal 2001 ogni anno a ottobre, richiama un notevole numero di visitatori.

15. Reintrodotta in Umbria fra il 2005 e il 2008, grazie a un'iniziativa della Confederazione Italiana Agricoltori (CIA) di Perugia, la coltura ha interessato nel complesso una ventina di ettari. Esauritasi piuttosto rapidamente quella esperienza, ulteriori prospettive di reintroduzione sono riposte proprio nella Valnerina, dove per ora sussistono alcuni piccoli appezzamenti a Ruscio di Monteleone di Spoleto.

16. Inserita nell'Ecomuseo della Valnerina, la struttura ospita strumenti legati al ciclo della canapa, la collezione tessile “Lamberto Gentili” (con tessuti di estremo interesse che testimoniano l'attività di tessitura domestica nell'Umbria di sud-est dalla metà dell'Ottocento fino alla prima metà del XX secolo), nonché un laboratorio per la didattica tessile nel quale si esercitano ogni anno migliaia di alunni delle scuole di ogni ordine e grado.

Bibliografia

Lucia Bonelli Conenna (a cura di), *La Divina Villa di Corniolo della Cornia. Lezioni di agricoltura tra XIV e XV secolo*, Siena, Accademia dei Fisiocritici, 1982.

Stephen B. Brush, *Crop Diversity in Mountain Areas and Conservation Strategy*, in «Revue de Géographie Alpine», 86 (1998), 4, pp. 115-130.

Luigi F. D'Antuono, Agostino Lucidi, *L'ambiente agricolo dell'Alta Valnerina*, in «Monti e Boschi», 40 (1989), 6, pp. 17-25.

Henri Desplanques, *Campagne ombre*, Alberto Melelli (a cura di), Perugia, Quattroemme, 2006.

Ansano Fabbi, *Storia dei Comuni della Valnerina*, vol. I, Abeto (Pg), 1976.

Mario Falcinelli et al. (a cura di), *La biodiversità vegetale in Umbria e la sua conservazione*, Pantalla (Pg), Edizioni 3A-PTA, 2005.

Fabio Fatichenti, *Ambiente, agricoltura e paesaggio nell'Umbria appenninica*, Napoli, Esi, 2001.

Fabio Fatichenti, *Verso una reintroduzione della coltura*

della canapa (Cannabis sativa) nell'Umbria sud-orientale, in «Geotema», 35-36 (2008), pp. 154-160.

Fabio Fatichenti, *Biodiversità e cultura nella certificazione dei prodotti agroalimentari. Studi e ricerche per il farro della Valnerina Dop*, in «Culture Territori Linguaggi», 1 (2012), Perugia, Università degli Studi di Perugia.

Fabio Fatichenti, *Le colture “minori” tra conservazione della biodiversità e sviluppo delle aree rurali. Esempi dall'Italia Centrale*, in Emanuele Paratore, Rossella Belluso (a cura di), *Studi in onore di Cosimo Palagiano. Valori naturali, dimensioni culturali, percorsi di ricerca geografica*, Roma, Edigeo, 2013, pp. 327-340.

Glenda Giampaoli, *La canapa*, Manuali del Cedrav, Perugia, Fabbri, 2004.

Glenda Giampaoli, *The spreading, procession, transformation of hemp in the past, present and future*, in «International Journal of Materials and Product Technology», 36 (2009), 1-4, pp. 90-103.

INEA, *Mezzadri e piccoli proprietari coltivatori in Umbria, Monografie di famiglie agricole*, 5, Roma, Treves, Treccani, Tumminelli, 1933.

Marco Marchetti, Stefano Panunzi, Rossano Pazzagli (a cura di), *Aree interne. Per una rinascita dei territori rurali e montani*, Soveria Mannelli, Rubbettino, 2017.

Caterina Medori, Alberto Melelli, *La Valnerina: note geografiche*, in «Umbria Economica», 1 (1980), 2, pp. 31-52.

Alberto Melelli, Fabio Fatichenti, *Parchi regionali fra consenso sociale e sviluppo locale. Il problema della salvaguardia ambientale in Valnerina*, in Pasquale Brandis (a cura di), *L'importanza sociale ed economica di un'efficiente gestione del sistema dei Parchi e delle Aree protette*, «Atti della Conferenza Internazionale (Sassari, 29 aprile-1 maggio 1999)», Genova, Brigati, 2001, pp. 195-218.

Alberto Melelli, Fabio Fatichenti, *Mutations récentes et perspectives de développement de la montagne ombrienne*, in *Crises et mutations des agricultures de montagne*, «Colloque international en hommage au Professeur C. Mignon», Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, 2003, pp. 643-658.

Alberto Melelli, Fabio Fatichenti, *Le colture “minori” nel paesaggio agrario dell'Umbria*, in Cristina Papa (a cura di), *Letture di paesaggi*, Milano, Guerini, 2012, pp. 181-204.

Cristina Papa, *Un segno dell'identità: il farro in Valnerina*, in «L'Uomo. Società Tradizione Sviluppo», Roma, 3 (1990), 1, pp. 9-29.

Cristina Papa, *Il farro a Monteleone di Spoleto: pratiche agrarie, consuetudini giuridiche e ritualità*, in «Quaderni del Cedrav», Cerreto di Spoleto, 1 (1999), pp. 9-26.

Pasquale Rossi, *La canapa. Ciò che insegna la canapicoltura di Terra di lavoro agli agricoltori umbri*, Spoleto, Unione Tip. Nazzarena Fasano & Neri, 1927.

Bruno Toscano (a cura di), *L'Umbria. Manuali per il Territorio. La Valnerina, Il Nursino, Il Casciano*, Roma, Edindustria, 1977.