

LUPINO BIANCO

accessione di RECANATI

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Nel 2011 la Sig.ra Gigliola Rosciani si trasferisce a Recanati presso un casolare con annesso un piccolo appezzamento lungo la Valle del Potenza, in contrada San Pietro 72, dove, in un piccolo fazzoletto di terreno era già presente la cultivar lupino a fiore bianco con sfumature viollette. La proprietaria del casolare, Sig.ra Rita Biagiola, aveva ricevuto il seme dal vecchio proprietario e agricoltore Sig. Gino Ortenzi, il quale lo coltivava nei due ettari a disposizione alternandolo ad ortaggi vari. Il Sig. Ortenzi autoriproduceva con particolare cura il seme scegliendo le caratteristiche che riteneva più importanti e vendeva il raccolto annuale al locale consorzio di Castelnuovo, quartiere "Le Grazie" di Recanati, di proprietà della famiglia Tanoni da diverse generazioni (testimonianza riportata dal Sig. Giovanni Tanoni). Il signor Giovanni Tanoni ha gestito il consorzio agrario per anni, e ora 84 enne ricorda che la richiesta di semi di lupino era di notevole entità in quanto coltivato, oltre che dagli Ortenzi, anche da altre due famiglie in un triangolo di terra fra località Fontenoce e Contrada San Pietro, particolarmente vocata alla coltivazione della specie. Una di queste è la famiglia Bonifazi di cui il Sig. Duilio di 74 anni, ricorda di aver visto coltivare e conservare il seme in famiglia fin dalla sua infanzia, perché "ci tenevano" e perché era economicamente vantaggioso, soprattutto per le famiglie numerose, autoriprodursi i semi. La specie era regolarmente inserita nel piano rotazionale dell'azienda agraria gestita dalla sua famiglia e parte del seme, come si fa ancora oggi, veniva conservato per essere riseminato tutti gli anni come si faceva per fagioli, fave, ceci, piselli ed altre orticole. La terza famiglia di cui, purtroppo, non si rintracciano discendenti, potrebbe essere quella dei Burini, mezzadri dei Maggini, che coltivavano un terreno ora di proprietà dei conti Leopardi. Tra gli anni '50 - '70 c'era molta richiesta di granella secca di lupini al consorzio agrario che con il passare degli anni è andata via via diminuendo per il mutare delle abitudini alimentari dei consumatori, ma i discendenti e attuali gestori del consorzio agrario, ora diventato "negozio Tanoni", hanno notato negli ultimi 2 anni, un considerevole aumento della richiesta di granella secca di lupini. Il Sig. Giovanni Tanoni racconta che nella chiesetta rurale del 1400 "Madonna alle Grazie", durante le festività religiose del 21 marzo (miracolo di un'apparizione locale), del 2 luglio (festa della Visitazione in onore della Madonna di Loreto) e del 7 settembre, si trovavano sempre i lupini pronti da mangiare preparati dalla famiglia dei custodi della chiesa Peppe Lotti detto il Montagnolo (Pievatorina 1882 - Recanati 1952) e Casilde Lorenzetti (1881 - 1960) ("S. Maria delle Grazie a Recanati", Mario Verducci ed Simboli, 2013). La chiesa rurale, con le sue feste religiose e il corrispondente palio (corsa dei cavalli, asini e tori), sorgeva lungo la via

del pellegrinaggio verso Loreto (via Flaminia ora Statale 77) che era molto frequentata da viandanti e gente del contado. La Sig.ra Rosciani ha raccolto le testimonianze di abitanti di Recanati, di età media compresa tra 70 e 80 anni, sulla frequente presenza di venditori ambulanti di lupini davanti al sagrato delle chiese locali al momento dell'uscita dalla messa domenicale, dagli anni '40 fino ad un ventennio fa. Lo stesso Gino Ortenzi, che li coltivava, li preparava in salamoia e li portava a vendere, insieme agli ortaggi che produceva, lungo le strade del paese. Nella sua piccola attività agricola, avviata nel 2011, la Sig.ra Gigliola Rosciani, coltivava insieme agli ortaggi, anche piccole superfici a lupino arrivando a raccogliere fino a circa 40/50 kg l'anno di granella secca, attività che ha ripreso nel 2017 quando si è trasferita a Treia in contrada Schito. In tale nuova azienda la Sig.ra Rosciani ha coltivato il lupino su un terreno di proprietà della sua famiglia, utilizzando lo stesso seme recuperato a Recanati con l'intenzione di aumentare, gradatamente, la superficie destinata a questa cultivar locale. Gli agricoltori confinanti si sono a loro volta interessati alla coltivazione del lupino tanto che, in collaborazione con l'azienda agricola Rango, nell'annata agraria 2018-2019 in contrada Schito, sono stati seminati 15 kg di semi di lupino su circa 2000 m² ottenendo un raccolto di circa 230 kg. La presenza di tale pianta, molto bella per portamento e fioritura, ha incuriosito vicini e passanti occasionali tanto da fare riemergere ricordi sul lupino coltivato a Schito. Il Sig. Pasquale Rapaccini, ricorda che negli anni 70 aiutò il padre a raccogliere con la mietitrebbia il lupino coltivato dalla famiglia Massei, proprietari di una azienda agraria e attenti ai suggerimenti del mercato ed aperti a nuove iniziative. Una buona parte della produzione veniva conferita e/o venduta, già "curata", durante le feste popolari come la festa all'eremo di S. Angelo, località ubicata sulla montagna salendo da Grottaccia di Cingoli e sotto la Rocciata di San Lorenzo di Treia, che segna la fine dell'inverno e si celebra ogni anno la domenica prima della festività religiosa delle Palme. Durante questa ricorrenza era usanza raggiungere in pellegrinaggio la grotta del Santo che, situata al termine di un aspro sentiero, ospitava la funzione religiosa. Su un piccolo pianoro vicino una grande roccia levigata dal tempo i Massei vendevano i lupini, ma quando arrivarono altri ambulanti dal paese vicino, per evitare discussioni, si spostarono con i loro secchi pieni di lupini in salamoia ai piedi del sentiero vicino alla strada principale. In virtù della numerosa partecipazione dei pellegrini che acquistavano il loro cartoccio di lupini da consumare lungo il percorso, le vendite aumentarono tanto da esaurire le scorte e permettendo ai Massei di raggiungere la grotta e partecipare ai festeggiamenti. La "cura" dei lupini è un trattamento necessario prima del loro consumo in quanto il seme contiene "la lupinina", alcaloide che conferisce il sapore amaro e altamente tossico se assunto ad elevate concentrazioni. Il trattamento tradizionalmente consisteva nel mettere i lupini in ammollo in acqua fredda per un giorno e una notte (reidratazione), nel fare bollire i semi il tempo "di una cotta de foje" (bollire a fuoco medio per pochi minuti) e nell'immergere i semi raccolti dentro un sacco di juta nei flutti del Rio Chiaro che passa a pochi km dal podere (deamarizzazione). Una volta "curati" i lupini venivano conservati in salamoia. Attualmente la deamarizzazione si effettua immergendo i semi in acqua continua salata che va cambiata 2 volte al giorno (mattina e sera) per 4/5 giorni.

N° REPERTORIO: 117
inserita il 19.12.2019

FAMIGLIA: Papilionaceae

GENERE: Lupinus

SPECIE: Lupinus albus L.

NOME COMUNE: Lupino
bianco accessione di Recanati

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA DI
DIFFUSIONE: Contrada San
Pietro - Recanati (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE:

in situ presso l'azienda agraria
Albero che cammina in località
Contrada Schito Treia (MC)
di proprietà della Sig.ra
Gigliola Rosciani;

ex situ presso il CREA-OF
Centro di Ricerca Orticoltura
e Florovivaismo, sede di
Monsampolo del Tronto (AP)

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *determinata*
- Portamento: *eretto*
- Altezza della pianta: *135 cm. Circa*
- Foglie: *composte da un lungo picciolo portante alla sommità 7/9 foglioline ovate-lanceolate. Nel nostro caso glabre sulla pagina superiore e leggermente vellutate su quella inferiore*
- Epoca di semina: *Il decade di ottobre*
- Densità di investimento: *15/20 piante a m²*
- Maturazione: *dipende dall'andamento climatico e dal sistema di allevamento (circa il decade di luglio)*
- Fiori: *di colore bianco, medio grandi, raggruppati in racemi nella parte terminale del del fusto e delle ramificazioni di esso*
- Epoca di fioritura: *Il decade di maggio*
- Frutto: *siliqua*
- Conservazione del seme: *sottovuoto a -18/22 gradi C°*

- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *non accertate*
- Utilizzazione: *prodotto fresco o in salamoia*





CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Leguminosa conosciuta fin dall'antichità, per la notevole capacità di adattarsi agli ambienti più ostili, possiede un'elevata capacità di migliorare la fertilità del terreno e di produrre una granella ad alto contenuto proteico e di sostanze nutraceutiche. A causa del notevole contenuto di lupinina, la granella va opportunamente trattata prima del consumo per eliminare l'alcaloide e di conseguenza perdere il sapore amaro ad esso associato. L'accessione oggetto di studio è un lupino con fiori bianchi abbastanza grandi riuniti in racemi sulla parte terminale del fusto. I legumi sono lunghi, eretti e molto vicini all'asse del racemo, si presentano schiacciati, pubescenti, contenenti tra i 4 e i 5 grani a baccello.

A maturazione secca i semi si presentano grandi, di colorazione biancastra, tendente leggermente al giallo/grigio e di diametro di circa 13 mm. Questa specie si adatta bene ai terreni sciolti con pH neutro, meglio se tendente al sub-acido, mentre ha una scarsissima tolleranza ai ristagni d'acqua. Questa accessione, seminata in autunno, ha evidenziato un apprezzabile resistenza al freddo e una buona tolleranza alle temperature estive che si raggiungono durante la raccolta. La preparazione del terreno prevede un'aratura media e un paio di passaggi con l'erpice ai fini di non provocare un'elevato amminutamento. La concimazione si basa prevalentemente sull'apporto di concimi fosfatici e in parte

potassici in quanto la capacità della specie di fissare l'azoto atmosferico sofferisce adeguatamente alla somministrazione di questo elemento. Le dosi indicative, da apportare, non conoscendo la fertilità del suolo, sono 70 kg/ha di P2O5 e dosi molto inferiori di potassio in quanto abbondantemente presente nei terreni dell'areale in cui si coltiva l'accessione oggetto di studio. Dai sopralluoghi effettuati è stata riscontrata una densità d'investimento di circa 20 piante/m² ma potrebbe essere più alta del 30% data la scarsa ramificazione delle piante esaminate.

Un problema frequente e parzialmente rilevato anche su questa cultivar locale, è la precoce deiscenza dei baccelli, pertanto si consiglia una raccolta leggermente anticipata per far completare l'essiccazione in luogo opportuno. Non sono state evidenziate particolari resistenze ad insetti o crittogame, queste ultime più frequenti in terreni asfittici e quindi diversi da quello esaminato. All'esame visivo non sono state registrate sintomatologie conclamate ascrivibili alla presenza di virus nonostante questa specie sia particolarmente suscettibile/tollerante.

UTILIZZI GASTRONOMICI

La possibilità di valorizzare questo prodotto è legata a due fattori essenziali: il primo riguarda la capacità di tale specie di adattarsi a terreni poco fertili, con scheletro grossolano e poco strutturati e quindi non

adatti a leguminose di pregio; il secondo è inerente alle proprietà salutistiche del lupino tanto da giustificare un aumento del suo consumo. Diversi studi, tra i quali quelli del Prof. Cesare Sirtori, Direttore del Centro Universitario Dislipidemie dell'ospedale Niguarda di Milano, confermano l'importanza del lupino come fonte alimentare ricca di proprietà nutraceutiche che favoriscono la formazione dell'LDL e permettono di controllare il cosiddetto "colesterolo cattivo". Il consumo abituale di lupino porta grandi benefici all'apparato circolatorio e all'intestino ed inoltre, non contenendo glutine, è ben tollerato dai celiaci. Dal punto di vista gastronomico, il lupino oltre che come snack viene utilizzato nella preparazione di primi e secondi piatti, ma il suo impiego necessita dell'iniziale deamarizzazione per

eliminare l'amaro e la tossicità legata alla presenza dell'alcaloide. Il protocollo riportato dalla Sig. Gigliola Rosciani, agricoltore proponente tale accessione, consiste in una iniziale idratazione e brevissima cottura in acqua, successiva deamarizzazione in acqua fredda per circa 5 gg avendo cura di effettuare almeno tre risciacqui quotidiani, meglio ancora se tutto ciò viene effettuato a basse temperature. Il prodotto viene conservato in salamoia in barattoli di vetro, seguendo opportuno protocollo sanitario, oppure sottovuoto in apposite buste che ne garantiscono la sterilità. Una curiosa pratica tradizionale di deamarizzazione, semplice ma fruttuosa, che prevede lo stoccaggio dei semi di lupino in un sacco di iuta che viene immerso in un torrente.



Scheda elaborata da CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dr. Gabriele Campanelli; P.a. Piergiorgio Angelini

AZIENDA COLTIVATRICE:

Azienda Agraria *L'albero che cammina* di Gigliola Rosciani donatrice dell'accessione di riferimento