



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER LA
CONCESSIONE D'USO DEL MARCHIO DEL
PARCO NATURALE REGIONALE
SIRENTE VELINO
"GRANO SOLINA"**

Approvato con Delibera del Consiglio Direttivo n°23 del 23/09/2008



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER LA CONCESSIONE D'USO DEL MARCHIO DEL PARCO NATURALE REGIONALE SIRENTE VELINO "GRANO SOLINA"

Art. 1 Premessa

Il presente Disciplinare definisce i requisiti e le procedure necessarie per la concessione del Marchio di Qualità del Parco Naturale Regionale Sirente Velino da parte delle aziende che producono e commercializzano "Grano Solina".

La denominazione "Prodotto della tradizione" è riservata esclusivamente ai prodotti ottenuti nel rispetto degli articoli che seguono.

Art. 2 Ambito di applicazione

Il riconoscimento del Marchio di Qualità del Parco è assegnato alle sole aziende con sede di produzione in uno dei comuni del Parco, regolarmente iscritte all'Albo delle imprese presso la C.C.I.A.A. di L'Aquila, ai sensi della Legge 443/85.

Il marchio di Qualità del Parco viene assegnato al singolo prodotto tradizionale e non all'azienda produttrice. Questo significa che un'impresa che produce diverse prodotti potrà utilizzare il marchio soltanto sui prodotti per cui lo ha richiesto e ottenuto.

Per l'ottenimento del Marchio di Qualità del Parco, l'impresa, oltre a rispettare le condizioni prescritte nel Regolamento generale per la concessione d'uso del Marchio del Parco ai prodotti e servizi locali (approvato con delibera del Consiglio Direttivo n°60 del 31/08/2007) e nel Regolamento di settore per la concessione d'uso del Marchio del Parco ai prodotti tipici agricoli e agroalimentari (approvato con delibera n°60 del 31/08/2008), deve rispettare caratteristiche del prodotto e tecniche di produzione di cui al Titolo I e al Titolo II del presente Disciplinare.

Art. 3 Cenni storici

La coltivazione della "Solina" in Abruzzo è accertata da fonti storiche documentali all'inizio del XVI secolo, quando viene citata in alcuni atti notarili di compravendita stipulati presso la Fiera di Lanciano. È molto probabile che fosse coltivata sin dall'antichità e potrebbe, forse, coincidere, secondo alcuni studiosi, con il "siligo" citato da Columella, in epoca romana. Una successiva citazione è quella risalente alla fine del XVIII secolo quando Michele Torcia nel suo Saggio Itinerario Nazionale "Pel paese de Peligni", Napoli 1793, la cita come uno dei grani da cui si ottenevano tra i migliori pani del Regno di Napoli. Agli inizi del XX secolo è stato utilizzato dal famoso genetista italiano Nazareno Strimpelli per alcuni suoi incroci con altre varietà locali.



Le ricerche condotte dall'ARSSA confermano, allo stato attuale, il mantenimento della coltivazione di questo frumento su piccole superfici distribuite nelle zone più interne della provincia dell'Aquila e di Pescara dove sono state rinvenute in totale una decina di accessioni della varietà locale.

Titolo I – CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Art. 4

Denominazione del Prodotto

La denominazione "SOLINA" è riservata al prodotto coltivato in conformità alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

La "SOLINA" è una varietà di frumento tenero appartenente alla famiglia delle Graminacee, specie *Triticum aestivum* L. spp. vulgare Host.

Art. 5

Descrizione del prodotto

La qualità, la tipicità e le caratteristiche del frumento tenero "Solina" sono riconducibili alla combinazione delle condizioni ambientali ed alle pratiche agricole tradizionali unite alla specificità del genotipo. Dal grano di Solina si ricava una farina classificabile tra quelle direttamente panificabili e poco tenace, adatta alla lavorazione manuale.

Art. 6

Caratteristiche varietali

La "Solina" è un frumento tenero ad habitus vegetativo invernale, quindi non alternativo (non si può seminare in primavera).

È caratterizzato da taglia elevata (110-135 cm), spiga aristata di dimensioni medio-lunghe (8,0-9,5 cm) e di colorazione bianca (si ritrovano anche alcune spighe rossastre), le ariste sono dello stesso colore della spiga. È una varietà locale tardiva nella spigatura e nella maturazione. Produce cariossidi grandi (42-46 mg, lunghe da 2,85 a 2,95 mm), discretamente provviste di proteine (13,5-15,5%).

Molto rustica, ben adattata a terreni poveri, molto resistente al freddo, di produttività limitata (al massimo 20 q/ha) ma dalle produzioni costanti.

Titolo II - TECNICHE DI PRODUZIONE

Art. 7

Esigenze pedo-climatiche

Il clima presente su questo territorio è tipico continentale con inverni rigidi e lunghi ed estati siccitose. La primavera tende però ad essere sempre più corta e con frequenti ritorni di freddo che possono talvolta danneggiare il raccolto. Si adatta bene ai terreni poveri e ricchi di scheletro, tipici delle zone ad altitudine elevata. È dotata di una elevata resistenza al freddo e resiste a lungo coperta dalla neve. Mal sopporta le concimazioni azotate e i terreni molto fertili in quanto sensibile all'allettamento, questo a causa della paglia sottile e della



taglia elevata. Le stesse caratteristiche assumono un aspetto positivo in quanto danno alla "Solina" un buona capacità competitiva contro le malerbe.

Art. 8

Il materiale di moltiplicazione

La "Solina" viene moltiplicata per seme tradizionalmente riprodotto dagli agricoltori in azienda.

Art. 9

Tecniche colturali

La tecnica colturale adottata dovrà essere quella dell'agricoltura biologica certificata secondo le norme del regolamento 2092/91. I principi generali sono i seguenti:

1) Avvicendamento

La Solina dà le sue migliori produzioni dopo una coltura sarchiata (mais, patata) o dopo leguminose da granella (cece, lenticchia), ottimi riscontri si ottengono dopo prato avvicendato di trifoglio annuale o di lupinella, mentre dopo erba medica potrebbe crearsi qualche problema per l'eccesso di forza residua del terreno causa di un esagerato sviluppo in altezza e del conseguente allettamento della coltura con perdite di produzione. È assolutamente sconsigliabile farla seguire ad altri cereali soprattutto per la sua sensibilità ad alcune malattie fungine quali la "carie" (*Tilletia carie*, detta popolarmente "carbonella").

2) Semina

La semina è esclusivamente autunnale e va dalla metà di settembre per i terreni a quote più elevate (ad esempio sull'Altipiano delle Rocche), alla seconda decade di ottobre per i terreni delle vallate interne. Al di fuori di questi periodi non si ottengono buoni risultati produttivi. Si semina in ragione di circa 200-220 kg di seme per ettaro, corrispondenti a circa 450-500 semi a mq. Ancora oggi i terreni sono misurati con le unità di misura locali e per seminare 1 coppa di terreno (520 mq) è necessaria 1 coppa (circa 11 kg) di grano.

3) Raccolta

La raccolta si effettua con le normali mietitrebbie.

A seconda della quota di coltivazione la raccolta può oscillare dalla metà di luglio alla terza decade di agosto, in alcune annate è successo che semina e raccolta si siano praticamente sovrapposte.

4) La concimazione

La concimazione tradizionalmente utilizzata è quella organica, basata sull'impiego del letame o di concimi organici humificati. Nel caso si rendesse necessario procedere ad una integrazione di concime è previsto l'utilizzo esclusivo dei prodotti previsti dal regolamento C.E. 2092/91 e suoi allegati, nelle modalità e nei limiti previsti dalla normativa.



Art. 10

Tecnica di conservazione e trasformazione

La conservazione avviene in magazzini freschi ed asciutti, generalmente in sacchi o sfuso. In alcune zone (Valle Subequana) era uso nascondere fascetti di alcune erbe odorose (non meglio identificate) tra i sacchi in magazzino per tenere lontani i topi.

Dalla Solina si ricava la farina che trova il suo impiego nella preparazione casalinga del pane e della pasta.

Art. 11

Sovesci

Al fine di conservare e migliorare la fertilità del terreno, oltre a limitare l'uso di fertilizzanti esterni all'azienda, è obbligatorio l'inserimento nella rotazione di colture da sovescio, in particolare le leguminose, sia da prato che da granella, sia da sole che in miscuglio con alcune graminacee ed altre essenze in particolare la segale, le poligonacee, in particolare il grano saraceno. Oltre all'effetto ammendante la segale ed il grano saraceno hanno un ottimo effetto rinettante sulle erbe infestanti.

Art. 12

Consociazioni e rotazioni

Le rotazioni tradizionalmente utilizzate sono quelle triennali o sessennali.

Per la rotazione triennale è previsto: maggese - cereali (grano, orzo, segale, farro, ecc.) – lenticchia o altri legumi.

Nel caso di rotazione sessennale il maggese può essere sostituito da foraggere (lupinella) per tre anni.

È auspicabile l'inserimento nelle rotazioni di colture miglioratrici a ciclo primaverile estivo quali mais, altre leguminose da granella (cece, cicerchia), ecc..

Art. 13

Controllo delle erbe infestanti

Per il controllo delle erbe infestanti è consentito l'uso delle sole pratiche agronomiche e dei mezzi tecnici ammessi dal Regolamento C.E. 2092/91 e suoi allegati. Non è ammesso l'uso di alcun tipo di diserbante chimico di sintesi.

Art. 14

Trattamenti antiparassitari

Per il contenimento di eventuali attacchi parassitari in campo è previsto l'utilizzo esclusivo dei prodotti previsti dal regolamento C.E. 2092/91 e suoi allegati, nelle modalità e nei limiti previsti dalla normativa.

È comunque raccomandabile l'impiego di tutte quelle tecniche (agronomiche, biologiche, genetiche, meccaniche) atte a sfavorire e contenere lo sviluppo degli attacchi parassitari.



Art. 15 **Conservazione**

Per la protezione del prodotto in magazzino dagli eventuali attacchi di insetti, funghi, ecc., è ammesso l'uso esclusivo dei prodotti previsti dal Reg. CEE 2092/91 e suoi allegati, nelle modalità e nei limiti previsti dalla legge.

Art. 16 **Iter Procedurale**

L'iter procedurale per il rilascio della concessione d'uso del Marchio, prevede:

- la presentazione a mano o con raccomandata a/r della "Richiesta di concessione d'uso del Marchio del Parco per il Grano Solina" di cui all'Allegato 2 del presente Disciplinare;
- il Parco, dopo una prima verifica della documentazione presentata, trasmette gli atti all'Organismo di Controllo che predispone tutti gli accertamenti prescritti nel Regolamento generale per la concessione d'uso del Marchio del Parco ai prodotti e servizi locali, nel Regolamento per la concessione d'uso del Marchio del Parco ai prodotti tipici agricoli e agroalimentari e nel Disciplinare;
- i verbali formulati dall'Organismo di Controllo e la relativa documentazione prodotta vengono trasmessi al Parco;
- il Parco si impegna a rilasciare la concessione, se ne sussistono le condizioni, entro massimo 150 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della documentazione di cui sopra;
- il Marchio del Parco non può in nessun caso essere utilizzato prima della conclusione delle procedure sopra descritte;
- il Parco stipula con il richiedente apposita Convenzione che regola i termini e le modalità di utilizzo del marchio nonché gli obblighi assunti dal beneficiario;
- il beneficiario del Marchio sarà oggetto di controlli periodici da parte dell'Ente Parco e/o dell'Organismo di Controllo che ne verificheranno la conformità dell'utilizzo del marchio alle prescrizioni di cui al Regolamento generale e al presente Disciplinare.

Art. 17 **Modalità di utilizzo del logo**

In seguito all'ottenimento della concessione d'uso del Marchio del Parco e solo dopo comunicazione scritta da parte del Parco, tutta la produzione di grano Solina proveniente dal territorio del Parco e comunque dai comuni in esso compresi dovrà essere etichettata, qualsiasi sia il formato delle confezioni commercializzate e può portare il contrassegno del Parco Regionale Sirente-Velino di cui all'Allegato 1. Questo dovrà essere applicato esclusivamente sulle confezioni e sul packaging dei prodotti e per la comunicazione aziendale in riferimento alle sole iniziative:

- pagine internet
- brochure o depliant di presentazione dell'azienda.

Altri utilizzi del marchio dovranno essere preventivamente autorizzati dal Consiglio Direttivo del Parco.



La riproduzione del Logo è ammessa purché non ne vengano alterate le proporzioni e la leggibilità dei contenuti. La dimensione minima del logo, capace di garantire una sufficiente ed accettabile leggibilità, è di circa 2 cm. di lato. Dimensioni inferiori sono possibili ma preferibilmente stampando in tipografia con opportuna risoluzione (300-600 dpi).

Art. 18

Iniziative di supporto da parte del Parco

L'Ente si impegnerà a promuovere adeguatamente le aziende nei materiali promozionali e sul sito ufficiale www.parcosirentevelino.it e sul portale nazionale dei parchi italiani www.parks.it/sirente.velino, dove saranno indicati i nominativi delle aziende ed effettuati dei links alle homepage specifiche delle aziende. Inoltre, potranno beneficiare di un canale preferenziale in occasione di eventi ed iniziative che saranno organizzati dall'Ente.

Art. 19

Rinvii

Per aspetti non contemplati nel presente Disciplinare (corrispettivo per la concessione, convenzione, procedure di controllo, sanzioni) si rinvia al Regolamento generale e al Regolamento di settore di cui all'art. 2.