Focus

Molise, dalla raccolta di erbe spontanee alle coltivazioni

Un comparto in crescita, ma occorre poter contare su una struttura di assistenza e coordinamento per puntare alle filiere

molto diffusa e affermata la coltivazione dello zafferano in Molise.

Data: *Wed Jun 30 20:44:00 CEST 2021*

Le piante officinali da sempre hanno interessato la Regione Molise anche se l'interesse era legato soprattutto alle piante spontanee che erano fonte di integrazione al reddito di piccole aziende agricole. Origano, timo, nepetella, maggiorana o finocchio selvatico, a seconda delle stagioni venivano raccolte e vendute presso i mercati contadini. La vendita di piccoli mazzetti riguardava principalmente specie che andavano a completare piatti della tradizione culinaria locale. Mai però le piante officinali avevano avuto una collocazione dignitosa all'interno degli ordinamenti colturali delle aziende agricole, tranne piccoli sporadici casi.

Oggi rappresentano una discreta realtà ed interessano complessivamente centinaia di ettari. In particolare la coltura più rappresentata in termini di ettari investiti in Molise è il Coriandolo, che paradossalmente è una specie non utilizzata per niente in Regione e che non è legata in nessun modo alla cucina locale. Molti sono i motivi che hanno determinato questi cambiamenti, tra gli altri il trend che ha interessato un po' diverse regioni italiane facendo diventare in pochi anni l'Italia leader a livello globale nella produzione di seme di coriandolo. Nel 2016 sono stati infatti dedicati a questa spezia ben 23.348 ettari (dati Assosementi) utilizzati per moltiplicare il seme. Un dato enorme. Il seme prodotto va nei *paesi asiatici. Vengono in Italia a chiederci di moltiplicare il seme di coriandolo perché sembra, siamo i migliori a farlo! Il territorio della Regione Molise, tra le altre regioni interessate, è risultato essere ideale* grazie al suo pedo-clima e alle competenze acquisite *per questa attività.* Il Molise, quindi, insieme alle Marche, Puglia e Romagna rappresenta il territorio di elezione. Il coriandolo da seme è considerato una nuova coltura da reddito, dal 2013 ad oggi si è inserito negli ordinamenti colturali delle aziende agricole ad indirizzo cerealicolo. La ditta sementiera stipula con l'azienda un contratto di produzione. Le caratteristiche colturali del coriandolo da seme in Molise sono:

- In rotazione è considerata pianta da rinnovo, in alcuni casi ha sostituito il girasole proprio perché a differenza del girasole non è gradito ai cinghiali;
- Per quanto riguarda il terreno è indispensabile che sia *arato e raffinato*;
- La seminadel coriandolo da seme in Molise viene effettuata a novembre o a marzo, con seminatrice meccanica o pneumatica, la stessa del grano, con una quantità di seme per ettaro di 10-12 kg circa;
- La raccolta è in estate, principalmente nei mesi di luglio e agosto.

Ovviamente quello che spinge a puntare su questa coltura sono, non solo i guadagni, ma la facilità di coltivazione nonché la poca appetibilità da parte dei "cinghiali" sempre più numerosi nelle campagne molisane. I redditi sono discreti e competitivi rispetto al grano duro, di fatto le rese variano tra 1,5 e 2,5 t/ha di seme (la variazione che dipende da diversi fattori) la PLV si aggira intorno ai 1000-1500 euro/ha. Il seme necessario per la semina viene consegnato e fornito gratuitamente. È un tipo di coltura molto rustica, che riesce a resistere a parassiti e fitopatie, e non ha particolari esigenze di terreno, di fatto si adatta a tutti i tipi di terreno. La tecnica di coltivazione è particolarmente semplice e l'impatto ambientale è minimo, note che ovviamente sono fondamentali e da tenere in considerazione. Per chi coltiva grano è avvantaggiato, poiché le attrezzature di cui necessita il coriandolo da seme sono appunto le stesse. L'irrigazione, la disinfestazione del terreno o trattamenti fitosanitari non servono per la coltivazione del coriandolo da seme e questo elimina diversi passaggi, ore di lavoro e manutenzione. In sintesi potremmo definirlo*:* semplice da coltivare, poco costoso, abbastanza remunerativo e quindi alternativo ad altre colture già consolidate. Unico problema, di qualche rilievo, è dovuto alla coltura che lo segue nella rotazione, essendo una pianta "infestante" quando non è coltura principale coltivata, trasmette un "cattivo odore" alla coltura che lo segue nella rotazione, in particolare, quando si tratta di legumi qualche commerciante si rifiuta di comprali!

Discorso a parte merita lo zafferano. Nella nostra Regione questa particolare spezia è arrivata pochi anni fa anche se era tipica e molto coltivata nel vicino Abruzzo. In Molise lo zafferano, in molte zone trova il suo ambiente pedoclimatico ideale.

Non soffre gli sbalzi termici, e per questo, quasi tutto il territorio molisano è adatto ad ospitare queste piantagioni. Il terreno ideale per questo tipo di coltura deve essere assolutamente privo di ristagni d'acqua, non deve essere un terreno argilloso e compatto poiché queste caratteristiche impedirebbero al bulbo di crescere sano. Sono invece molto consigliati i terreni leggermente in pendenza, perché in queste condizioni è garantito uno scolo rapido dell'acqua piovana. Prerequisiti minimi di coltivazione ampiamente garantiti in diversi areali della Regione Molise. Questa pianta in particolare sta affascinando molto i giovani agricoltori primi insediati che hanno investito in questa coltura come opportunità di reddito unita al fascino di cui gode per le sue proprietà sia come pianta molto usata in cucina sia per le sue proprietà officinali.

In Molise la coltivazione avviene per lo più in piccolissimi appezzamenti dove ad agosto dopo una opportuna preparazione del terreno vengono messi a dimora i bulbi. Dopo un mese la piantina inizia a crescere e nei primi giorni di ottobre avviene la fioritura. I fiori vengono raccolti al mattino presto quando la corolla è ancora chiusa, e dopo aver separato opportunamente i pistilli vengono fatti essiccare e poi destinati alla vendita. Da 100 mq circa si ricavano in Molise circa 60g di pistilli. Il maggior raccolto si ottiene al secondo anno della messa a dimora. Ogni due anni, di solito, vengono sostituiti i bulbi. All'alba, quindi, quando il fiore non si è ancora aperto viene raccolto e portato in laboratorio. Lo stesso giorno, rigorosamente a mano, si separano gli stimmi o pistilli dal fiore per poi passare alla fase dell'essiccazione. Costosa quasi quanto l'oro, questa spezia di origini orientali si può trovare sotto varie forme, ma, la resa migliore dal punto di vista organolettico e visivo, è sicuramente data dallo zafferano in pistilli. I pistilli, o stimmi, sono i tre filini rossi che si trovano al centro del fiore.

Grazie al profondo scasso che precede la messa a dimora dei bulbi, lo zafferano non necessita di intensiva irrigazione, la pianta ha necessità di acqua prima della fioritura (mese di settembre-ottobre) e in primavera (marzo) per la moltiplicazione dei bulbi, ma è anche vero che in questi periodi abitualmente ci sono precipitazioni. Oltre al coriandolo e allo zafferano che interessano sostanzialmente l'attività esclusivamente agricola, in Molise si sono affermate altre bellissime realtà dietro la coltivazione di piante officinali. Una tra queste è sicuramente Officine Naturali, uno stabilimento per la produzione di fitopreparati ad uso medico che si trova a Bagnoli del Trigno (IS). Questo Centro, e le attività di assistenza, di coltivazione, di trasformazione e di commercializzazione ad esso legate, sono sicuramente elementi di crescita e di sviluppo per l'intera Regione. Officine Naturali è una delle poche aziende europee capace di produrre oli essenziali dopo poche ore dalla raccolta delle piante officinali, ciò grazie alla vicinanza delle coltivazioni allo stabilimento di trasformazione e alla capacità di un estrattore in corrente di vapore, unico nel suo genere.

Altre realtà che a vario titolo hanno deciso di impegnarsi a coltivare le piante officinali sono sicuramente le fattorie sociali. Imparare a riconoscere e utilizzare le piante aromatiche e officinali nell'ottica di una sempre maggiore integrazione sociale delle persone diversamente abili: questo lo scopo, tra gli altri, della "Casetta don Carlino", azienda agricola e agrituristica di Campomarino impegnata nel sociale, accreditata a Campagna Amica di Coldiretti. *Un'attività, questa dell'agricoltura sociale* che maggiormente si sposa con la coltivazione delle piante officinali sia per l'orto terapia, che per percorsi di aromaterapia opportunamente modulati per le diverse disabilità. Potrebbe essere quindi *la punta più avanzata della multifunzionalità che la regione MOLISE ha fortemente sostenuto per avvicinare le imprese agricole ai cittadini e conciliare così lo sviluppo economico con la sostenibilità ambientale e sociale.*

Si segnala infine una realtà sorta a Larino (CB) il "*Parco della Lavanda*". Un'esplosione di lilla che domina una collina che si affaccia sul lago di Liscione. Nel secondo anno di fioritura dello strepitoso campo di lavanda in Contrada Monte si iniziano a programmare le visite. Così, nell'epoca del turismo naturalistico, che privilegia l'aria aperta e la bellezza della natura e che segue il lungo periodo di restrizioni e chiusure imposte a causa del COVID19 i titolari della "Fattoria La Farfalla" aprono ai visitatori il Parco della Lavanda, un dorso di collina che si affaccia e sovrasta la diga del Liscione dove la signora Gabriella aveva avviato il suo sogno con la messa a dimora della lavanda ed ora il figlio Giuseppe Cianti ha scelto di dedicare la sua vita a questo "angolo di paradiso" e seguire quell'idea innovativa della mamma, ormai defunta, di creare in Molise qualcosa di nuovo.

Prospettive interessanti quindi per coltivatori e trasformatori, che però sono da valutare con misura e realismo. Dalla coltivazione di piante officinali si possano ricavare interessanti redditi per gli agricoltori, con produzioni lorde vendibili che sfiorano o superano anche a volte i 15.000 € di valore per ettaro. Un moltiplicatore enorme rispetto a quanto, al momento, è la resa economica media dello stesso ettaro coltivato, ad esempio, a grano duro.

La coltivazione delle piante officinali, però, richiede sicuramente impegno e costanza, più di quanto ne possa richiedere un campo di grano. Inoltre, è indispensabile che ci siano delle condizioni operative ben precise, per agevolare raccolta e trasformazione. È fondamentale poter contare su una struttura di assistenza e coordinamento, e avere nel raggio massimo di poche decine di chilometri uno stabilimento in grado di trasformare le piante officinali in oli essenziali ed estratti. La presenza di questa rete e di queste strutture, è indispensabile affinché si possano promuovere vere e proprie filiere produttive.

Sono sicuramente le piante officinali, oggi, le più funzionali alla realtà agricola regionale, con appezzamenti di superfici piccole e medie, che quindi proprio nella "rete" con altri produttori troverebbero il sistema giusto per dare una svolta alla loro impresa, salvaguardando il territorio. La legislazione italiana è ferrea ed esigente in questo campo pertanto occorre professionalità. Unica norma in Molise a tutela delle piante officinali è la Legge regionale 23 febbraio 1999, n°9 "**Norme per la tutela della flora in via di estinzione e di quella autoctona ed incentivi alla coltivazione delle piante del sottobosco e officinali".** In particolare, per la disciplina della raccolta la suddetta legge prevede all'art. 2, commi 1 e 2:

1. *Nella regione Molise è consentita, nel rispetto del diritto di proprietà, fatto salvo il divieto espresso dal proprietario o conduttore del fondo, nei modi e nei tempi previsti dalla presente legge, la raccolta giornaliera di piante alimentari, medicinali e ornamentali.*
2. *La raccolta delle quantità minime indicata negli elenchi di cui alla presente legge è consentita per uso personale, di cui non è necessario il rilascio di autorizzazione. La raccolta delle quantità massime è subordinata al rilascio di regolare permesso da parte delle autorità comunali, che ne dovranno dare comunicazione agli organi regionali di controllo. I permessi concessi dovranno rispettare un calendario settimanale, fissato in due giorni consecutivi.*

Per quanto riguarda la quantità di raccolta consentita si riportano alcuni esempi:

- Valeriana (Valeriana officinalis) - radici min. 100 g.: max 500 g.

- Liquirizia (Glyerrhizia glabra) - radici min. 100 g.: max 500 g.
- Achillea (Achillea millefolium A.collina) 300 g
- Ruta (Ruta graveolens) 200 g.
- Tarassaco comune (Taraxacum officinale) radici 200 g.
- Rosa canina (frutti) min. 300 g.: max 1 Kg.
- Origano(Origanum vulgare) (steli lunghi meno di 20 cm.) min. 500 g.
- Rosmarino (Rosmarinus officinalis) (steli lunghi meno di 20 cm.) min. 500 g.
- Ginepro (Juniperus communis) bacche min. 300 g.: max 1 Kg.
- Finocchio selvatico (Foeniculum vulgare) - semi min. 100 g.: max 500 g.
- Cappero (Cappari spinosa) - fiori 100 g.

Con questa legge la Regione Molise tutela e salvaguardia la raccolta di piante spontanee ad uso alimentare, medicinale e ornamentale e proibisce la raccolta delle piante ritenute specie in via di estinzione, rare e vulnerabili che in quanto tali sono degne di protezione per il loro interesse scientifico e per il mantenimento sia della biodiversità sia dell'integrità dell'ambiente. La raccolta è consentita, nel rispetto del diritto di proprietà, fatto salvo il divieto espresso dal proprietario o conduttore del fondo, nei modi e nei tempi previsti dalla presente legge, la raccolta giornaliera di piante alimentari, medicinali e ornamentali. E' consentito comunque una deroga ai comuni ricadenti in zone svantaggiate, i quali possono rilasciare speciali autorizzazioni per la raccolta delle piante elencate in quantità superiore a quelle massime consentite, ai cittadini residenti per i quali la raccolta costituisce fonte di lavoro e di sussistenza. E' vietato a chiunque, anche al proprietario del fondo, salvo si tratti di terreno messo a coltura, la raccolta delle specie di piante in via di estinzione, specie rare e specie vulnerabili incluse in un allegato apposito.

Sicuramente si apriranno nuove realtà nel breve periodo, il solco è tracciato, il potenziale c'è, la voglia di fare pure, bisogna solo fare un grande sforzo per mettere in rete tutto questo ed avere la lungimiranza di creare una rete con laboratori di comunità per evitare un inutile sperpero di denaro avendo troppe strutture di trasformazione sovradimensionate.

http://www.officinenaturali.it/index.html

https://www.casettadoncarlino.com/agricoltura-sociale/

https://fattorialafarfalla.it/

Loredana Pietroniro
ARSARP - Agenzia Regionale per lo Sviluppo Agricolo, Rurale e della Pesca

AGRIFOGLIO
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004

ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it