

## Le BIODIVERSE: Zuppe e Vellutate per valorizzare l'agro-biodiversità

### PATTO CON IL TERRITORIO

#### *Protocollo d'intesa*

#### Introduzione:

PR.ALI.NA. Srl (Produzione Alimenti Naturali) nasce da un sogno: tutelare e valorizzare le risorse del proprio territorio. Ed è proprio dai beni della terra e dal desiderio di custodirli e condividerli che nasce l'idea di creare un'azienda capace di trasformare le materie prime locali in sughi, condimenti e creme pronte da assaporare.

Fin dalla sua nascita, l'attività di PR.ALI.NA è cresciuta sulla base di un principio culturale ed etico ben preciso: la valorizzazione del patrimonio gastronomico locale con l'intento di rivalutarne sapori e prodotti ed esaltarne la qualità e la salubrità che lo contraddistinguono.

Il Salento è una terra antica, di grandi tradizioni ancora vive, una terra generosa, ricca di memorie storiche e meraviglie naturali. Il clima dolce e la mitezza dell'aria sulla costa e nell'assolato entroterra favoriscono la crescita di un'infinità di erbe e piante officinali spontanee, una grande varietà di frutti e ortaggi. PR.ALI.NA ha raccolto la sfida di trasformare le erbe e gli ortaggi di questo estremo lembo di Puglia, secondo le regole antiche ma ancora vive di una riconosciuta cultura culinaria. Oggi i prodotti Pralina sono sulle tavole di 23 paesi nel mondo.

“**Dal territorio per il territorio**”, dunque, è il principio su cui si fonda l'attività di PR.ALI.NA che promuove uno sviluppo sano, attento alle peculiarità del territorio e ai criteri di **sostenibilità** ambientale, sociale ed economica e dell'intero ciclo di produzione.

E' da qui che prende vita la linea “*Le Biodiverse – Zuppe e Vellutate*”, dalla volontà di **tutelare e valorizzare** il territorio puntando sulla sua **agro-biodiversità**. *Le Biodiverse* sono infatti realizzate con varietà di legumi e cereali locali (quali Cicerchia, Cecio nero, Grano Saragolla...), coltivate in loco da giovani agricoltori che hanno scelto di **ri-tornare alla terra** come luogo di un **nuovo modello di sviluppo**, sano e partecipato.

PR.ALI.NA punta a costruire quindi una **filiera integrata sana ed etica**, che abbia come finalità la salvaguardia dell'agro-biodiversità locale e la sua valorizzazione commerciale ed economica.

## Zuppe e Vellutate Le Biodiverse – Un progetto di valorizzazione territoriale:

Il progetto Le Biodiverse si sostanzia nella definizione di ricette fortemente ancorate alla cultura e alla tradizione gastronomica del territorio: zuppe e vellutate preparate con varietà di legumi e cereali locali, coltivate in Puglia.

Le “Biodiverse” sono il frutto di un primo tentativo di filiera tracciata che unisce insieme gli agricoltori e un’azienda di trasformazione, garantendo prodotti naturali di altissima qualità, lavorati senza additivi e conservanti.

Le *Zuppe e le Vellutate* rispondono all’esigenza, sempre più diffusa, di mangiare in modo sano e nutriente, senza rinunciare al gusto, rappresentando **la giusta alternativa** alla frugalità dei pasti quotidiani. I tempi del lavoro e della vita impongono, infatti, ritmi serrati che spesso non aiutano a condurre una dieta corretta ed equilibrata.

Non è un caso che PR.AI.NA abbia scelto come ingredienti fondamentali della nuova linea *Le Biodiverse* i legumi, da sempre considerati un cibo “povero” ma che rappresentano in realtà una fonte preziosa di proteine e sali minerali, come ferro e calcio, e i cereali, alimento base della Dieta Mediterranea. Quest’ultimi uniti ai legumi compongono un piatto completo dal punto di vista degli aminoacidi necessari al corretto funzionamento del nostro organismo.

Le *Zuppe e le Vellutate “Biodiverse”* mirano a prendersi cura del benessere del consumatore e dell’ambiente che lo circonda: rappresentano un pasto sano e *ready to eat* e contribuiscono a valorizzare l’**agro- biodiversità** del territorio, patrimonio da difendere e preservare.

**Le “Biodiverse” contengono utopie, speranze. Ridanno ai produttori locali un ruolo da protagonista.**

## Perché un protocollo?

Il protocollo d’intesa è, dunque, un impegno assunto dalle realtà coinvolte firmatarie dello stesso a perseguire le finalità descritte nel presente documento, con l’intento di “suggellare” un patto di reciprocità che inneschi un modello di sviluppo sano ed etico, a sostegno dell’economia locale e in linea con i criteri di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Il protocollo in oggetto, seppur non vincolante dal punto di vista giuridico, ha l’obiettivo di:

- garantire criteri di sostenibilità ed eticità nella produzione delle materie prime e nel processo di trasformazione;
- avviare un processo di inclusione dei produttori più solido e strutturato nell’intero ciclo produttivo, puntando a realizzare una **filiera integrata e tracciata**, che unisca insieme gli agricoltori e un’azienda di trasformazione, al fine di realizzare prodotti naturali di altissima qualità fruibili in Italia e all’estero;
- costruire una forma autoctona e lungimirante di sviluppo in un circuito sano di filiera corta e tracciabile, capace di unire le potenzialità dell’area e metterle in rete in un confronto virtuoso e produttivo.

**Una filiera quindi che promuova l'agro-biodiversità, rappresentata dagli ecotipi locali, e le eccellenze culinarie tipiche del territorio, nel rispetto di tutti gli attori economici coinvolti.**

**Nello specifico**, le parti che sottoscrivono il documento in oggetto si impegnano ciascuna a rispettare quanto in elenco:

### **PRODUTTORI:**

- Condurre un'**agricoltura sostenibile e organica**, praticata in **terreni incolti, recuperati** ad una nuova produttività eco-compatibile, che agevoli la resilienza dei sistemi ambientali;
- Fornire a PR.ALI.NA le quantità di materie prime definite negli "accordi di produzione", siglati singolarmente con ciascun produttore di riferimento e allegati al presente protocollo, impegnandosi a conferire solo prodotti coltivati in modo organico ed etico, **nel rispetto del lavoro umano, dell'agro-biodiversità locale e del paesaggio.**

### **PR.ALI.NA:**

- **Acquistare** le materie prime individuate nel presente protocollo per le quantità definite in ciascun "accordo di produzione" siglato con il produttore di riferimento;
- Eseguire **analisi multi-residuali sui pesticidi**, a campione, sui lotti di materia prima ricevuta dagli aderenti al presente protocollo;
- **Promuovere** quanto all'interno del presente protocollo attraverso strumenti innovativi, volti a certificare e tracciare la sostenibilità ambientale e sociale dell'intero ciclo produttivo: dalla coltivazione della materia prima al prodotto finito.

### **I partners:**

#### **PR.ALI.NA srl:**

PR.ALI.NA. S.r.l, acronimo di Produzione Alimenti Naturali, opera nel settore agro-alimentare dal 1993 grazie all' iniziativa di un gruppo di giovani professionisti spinti da passioni ed esperienze comuni. PR.ALI.NA nasce da un sogno e da una sfida alla difficile condizione del Mezzogiorno degli anni '90: creare un'opportunità di lavoro capace di tutelare e valorizzare il territorio, la terra e i suoi prodotti. Ed è proprio dalle risorse della terra e dal desiderio di custodirle, farle conoscere e

condividerle che nasce l'idea di creare un'azienda di trasformazione delle materie prime locali. Un'azienda capace di riprodurre, all'interno di un processo produttivo molto più ampio della cucina di casa, la stessa alchimia che in essa si realizza tra la qualità della materia prima e la bontà del "piatto" finito.

## **Casa delle Agricolture Soc. Agricola Cooperativa:**

La Cooperativa "Casa delle Agricolture", nasce a Castiglione d'Otranto nell'estate del 2017 per gemmazione dall'omonima organizzazione di volontariato. "Casa delle Agricolture Tullia e Gino", prima attraverso l'associazione e ora tramite la cooperativa, prende in gestione terreni incolti attraverso la formula del comodato d'uso gratuito e li coltiva secondo i criteri dell'agricoltura organica.

Da anni è pioniera nella reintroduzione sul territorio di cereali antichi, di cui è una dei "custodi" censiti dalla rete Salento Km0.

Tra le varietà recuperate, quella più apprezzata resta il grano duro Senatore Cappelli, oltre a Russarda, Saragolla, Strazzavisazz, Maiorca, Gentil Rosso, farro monococco e dicocco e orzo.

Questi cereali vengono trasformati in farine e semole di altissima qualità proprio grazie ad un mulino a pietra di proprietà della cooperativa, realizzato attraverso una raccolta fondi dal basso, un finanziamento regionale e con l'impegno e la solidarietà di tanti volontari che hanno contribuito, direttamente e indirettamente, alla costruzione del progetto.

Oltre ai cereali antichi la cooperativa produce legumi e ortaggi, ed è custode di diversi eco-tipi locali tra i quali: pomodori da salsa e invernali, la *cucuzza* genovese, il *mugnolo* leccese e la meloncella.

## **Azienda agricola Marco Garrapa:**

Nata dalla passione e dalla dedizione di Marco Garrapa, giovane ventisettenne di Melpignano. Dopo il diploma all'Istituto Agrario di Maglie, decide subito di dedicarsi alla terra, passione questa trasmessagli dai nonni, anche loro contadini. Grazie alla cresciuta sensibilità intorno al tema del "ritorno alla terra", inteso come presidio del territorio a salvaguardia delle risorse ambientali e agronomiche, Marco si avvicina al metodo biologico iniziando a praticarlo fin da subito, insieme a Danilo Palma, collega e amico d'infanzia. Diventano quindi, insieme, custodi e coltivatori di varietà locali di cereali e del cece bianco.

Nell'agro di Melpignano conducono quasi 8 ettari: 2 di proprietà, i restanti presi in comodato d'uso gratuito da compaesani che hanno creduto alla bontà del loro progetto dandogli piena fiducia. Coltivano grani antichi varietà Cappelli, Saragolla e Maiorca dai quali ne ricavano farine, semole e una pregiatissima pasta di Saragolla. Oltre ai cereali produce il cece bianco.

## **Azienda Agricola Carlo Martella:**

L'azienda agricola nasce nel 2014, a Depressa, una piccola frazione di Tricase (Lecce), proprio dalla volontà di Carlo di fare della passione per l'agricoltura organica un vero e proprio lavoro. Passione tramandata dai nonni paterni e dal padre, anche lui contadino.

Oggi l'azienda conduce una superficie variabile di anno in anno tra i 7 e 10 ettari e un piccolo apiario. I terreni, tranne alcuni di proprietà, sono tutti gestiti secondo la formula del comodato d'uso gratuito. L'azienda oggi produce cereali antichi e legumi, esclusivamente in aridocoltura, rispettando i principi di agricoltura organica.

La lavorazione dei terreni segue il principio della minima lavorazione; il controllo delle infestanti è effettuato attraverso il sistema delle false semine.

Le sementi sono principalmente auto-riprodotte di anno in anno e vengono sostituite solo quando manifestano un forte calo di germinabilità o perdono le caratteristiche iniziali.

La piccola produzione annuale si attesta su una media di 3000/4000 kg di cereali e 1000/1500 kg di legumi.

## **Terre d'Altamura:**

Nata nel 2014 da un progetto di tutela e valorizzazione della lenticchia più pregiata al mondo, *Terre d'Altamura* è oggi un'azienda di riferimento per la produzione, la lavorazione, il confezionamento e la distribuzione di legumi in tutto il territorio nazionale. Fiore all'occhiello dell'azienda è proprio la lenticchia di Altamura, che ha conquistato l'ambita certificazione I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).

Oltre alla lenticchia di Altamura, l'azienda coltiva il cece bianco e il cece nero della Murgia, la fava spezzata e la cicerchia della Murgia, tutti prodotti che richiamano volutamente la tradizione e la ri-attualizzano attraverso questo progetto aziendale di valorizzazione e tutela di legumi locali che è divenuto un consorzio.

## **Azienda Agricola Ottavio d'Alba**

Titolare dell'omonima azienda dal 1994, quella di Ottavio d'Alba è una tipica realtà a conduzione familiare, consegnatagli dal padre dopo 40 anni di lavoro agricolo nelle terre di famiglia. Terre situate nella zona più fertile e incontaminata del Salento, lungo la fascia costiera che da Otranto corre fino a Porto Badisco, precisamente in zona "Palascia", dal nome del faro ormai spento che segna il punto più a est d'Italia. Qui la terra è di colore rosso acceso, proprio per l'alto contenuto di ossidi di ferro e di alluminio che la rendono prospera, e la vegetazione lussureggiante, grazie alla falda che scorre a pochi metri dalla superficie facendo di quest'area una vera e propria oasi verde.

L'azienda coltiva principalmente legumi (piselli verdi e secchi, ceci, fagioli) di varietà locali, poi patate, grano e orzo. Fra terreni di proprietà e campagne incolte cedute in comodato d'uso gratuito, sono quasi 6 gli ettari coltivati in modo organico e sostenibile, seguendo la buona pratica di auto-riproduzione delle sementi, semi autentici che portano in sé le caratteristiche del territorio d'appartenenza.

## **Gli "ingredienti" del protocollo:**

### **Grano Saragolla (sp. *Triticum Turgidum Durum*)**

Considerato l'antenato di tutti i grani duri moderni, la Saragolla è un grano antico, estraneo quindi a qualsiasi forma di mutazione genetica. Questo è il primo elemento che gli conferisce proprietà organolettiche straordinarie.

Diffuso in gran parte della Puglia (penisola salentina, tavoliere foggiano, Murgia barese), della Basilicata e della Campania Meridionale, il chicco di grano Saragolla è ricco di antiossidanti naturali (in particolare selenio, beta-carotene e vitamina E), proteine vegetali, lipidi, sali minerali e presenta una concentrazione glutinica molto bassa. È altamente assimilabile, più digeribile e particolarmente apprezzato dagli intolleranti ai prodotti del grano comune.

## **Farro (*Triticum dicoccum*)**

Il farro dicocco è una delle tre specie del genere *Triticum* comunemente chiamate farro. È stata una delle prime otto colture rese coltivabili dall'uomo nella regione detta Mezzaluna Fertile dell'Asia Occidentale. Dopo l'introduzione di altre varietà di cereali, in particolare frumento, mais e riso, la coltura del farro è andata tuttavia diminuendo nel tempo fino quasi a scomparire.

Fortunatamente oggi è stato riscoperto proprio grazie alle sue preziose proprietà dietetiche, è coltivato in diverse regioni d'Italia, tra cui la Puglia, riportato in auge da menti e braccia giovani attente alla salubrità di tante colture "dimenticate".

Resistente al freddo, alle malattie e agli agenti infestanti, questa pianta è un'importante fonte di proteine, ferro, vitamine e sali minerali, il farro è noto in particolare per l'alto contenuto in fibre. La pellicola esterna del chicco, infatti, la glumetta, è ricca di questo nutriente, e non viene eliminata durante la fase di decorticazione perché molto aderente al chicco.

## **Cicerchia (*Lathyrus sativus*)**

Diffusa già nel Neolitico e annoverata tra le prime specie domesticate dall'uomo, la cicerchia è un legume appartenente alla famiglia delle Fabaceae che ben si adatta a condizioni sfavorevoli del terreno e non risente della siccità, garantendo sempre e comunque rese abbondanti. In Italia il suo consumo è piuttosto limitato e circoscritto ad alcune regioni - Toscana, Lazio, Molise, Puglia, Abruzzo, Marche e Umbria - al di fuori delle quali risultano di difficile reperibilità. In Puglia esistono diversi ecotipi: la bianca e screziata della Murgia, la grande di Gravina e la cicerchia di Uggiano.

Come tutte le leguminose, anche le cicerchie sono ricche di proteine e contengono una buona dose di vitamine, ferro, fosforo, potassio e calcio.

## **Cece nero (*Cicer arietinum*)**

Il cece nero è un legume tipico del bacino Mediterraneo, della Puglia in particolare.

Tra le varietà di ceci diffuse in Salento (bianche, brune e nere) il cece nero è quella meno diffusa ma viene comunque coltivata nei paesi della Grecia Salentina e in quelli del Capo di Leuca, zone votate tradizionalmente alla piantumazione di ceci e legumi in genere. Nella Murgia carsica invece, l'area meridionale delle Murge baresi, il cece nero è così importante per l'agricoltura locale da diventare Presidio Slow Food, tutelato dalla Regione Puglia con il marchio "Prodotti di Qualità di Puglia".

La composizione dei ceci è a base di acqua, proteine e fibre. Come tutti i legumi, hanno quindi un enorme potere energetico, inoltre le numerose fibre che lo caratterizzano favoriscono la regolarità intestinale e lo rendono un alimento saziante. A differenza del cece bianco, i ceci neri sono particolarmente ricchi di ferro.

## **Pisello secco (*Pisum sativum*)**

Appartenenti alla famiglia botanica delle Fabacee, i piselli sono legumi dal gusto gradevole e dolce. Questo a causa dell'abbondante presenza di zuccheri che però, dopo l'essiccazione, si perdono anziché concentrarsi. Ricchi di fosforo e a basso contenuto calorico, i piselli contengono un minor quantitativo di amido rispetto agli altri legumi, per cui risultano più digeribili. Possono essere consumati sia freschi sia secchi.

In Salento il “pisello nano di Zollino” e quello “secco di Vitigliano” sono le due varietà locali il cui seme e le relative tecniche colturali vengono tramandate da generazioni di agricoltori-custodi che con la loro passione hanno permesso la sopravvivenza di questo prodotto.

## **Fava secca (*Vicia Faba*)**

Fresche o secche, le fave sono legumi molto nutrienti, ricchi di proteine, ferro e fibre, con un contenuto di grassi quasi irrilevante. Tante le vitamine, tra cui l'acido ascorbico.

Fino al secolo scorso, le fave secche e i legumi in generale, erano la principale fonte di proteine nell'alimentazione delle popolazioni del Sud Italia.

## **Lenticchia (*Lens culinaris*)**

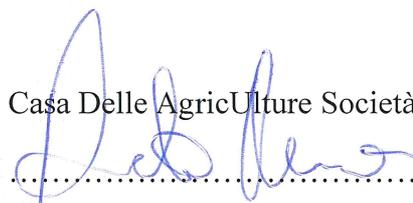
Ricche di fibre, sali minerali e vitamine, le lenticchie sono considerate, fin dai tempi antichi, la carne dei poveri. Alcuni studi condotti su reperti fossili, riferiscono che le lenticchie sono il legume più antico coltivato dall'uomo, in particolare nelle aree del Mediterraneo. Appartenente alla famiglia della Fabacee, la varietà di lenticchia tipica dell'area della Puglia e della Basilicata è la lenticchia di Altamura, che è una Indicazione Geografica Protetta (IGP) riservata alla lenticchia secca appartenente alle varietà Laird ed Eston della specie *Lens esculenta* Moench. La Lenticchia di Altamura IGP si contraddistingue oltre che per le dimensioni, anche per il loro colore verde, risultato della raccolta del legume poco prima della completa maturazione, onde favorirne la conservazione degli aromi. Il suo gusto è più dolce rispetto alle altre

## **I PRODUTTORI:**

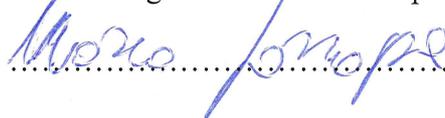
## **PR.ALI.NA srl**

**PR.ALI.NA srl**  
(Produzione Alimenti Naturali)  
Zona Industriale - s.r.l.  
73020 MELPIGNANO (Le)  
Tel. 0836/439833  
Tel. e Fax 0836/439861  
P. IVA 02318010754

Casa Delle Agricolture Società Agricola Cooperativa:



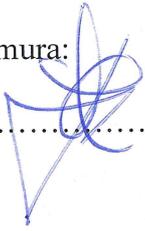
Azienda Agricola Marco Garrapa:



Azienda Agricola Carlo Martella:



Terre d'Altamura:



Azienda Agricola Ottavio d'Alba

*Ottavio d'Alba*