















SOI
WEBINAR ORGANIZZATO DALLA SEZIONE DI ORTO-FLORICOLTURA
6 novembre 2026 | Ore 15:00 | Piattaforma Teams
BIODIVERSITÀ ORTICOLA
dal recupero varietale alla valorizzazione delle colture minori

LA VALORIZZAZIONE DELLE COLTURE MINORI

Vincenzo Candido
DAFE - Università degli Studi della Basilicata

Sommario

- Definizione e classificazione
- Colture minori in declino
- " " in espansione
- Domesticazione di piante spontanee eduli
- Ortaggi tipici
- Ortaggi 'dimenticati'
- Conclusioni

DEFINIZIONE E CLASSIFICAZIONE

Criteri per la distinzione tra colture maggiori e minori

- Superfici coltivate e produzioni.
- Consumo pro-capite e frequenza del prodotto nella dieta quotidiana.
- Classificazione ‘dinamica’, può variare nel tempo

Colture minori

- Generalmente caratterizzate da **superfici** limitate e **produzioni** ridotte.
- Coltura "**minore**" non significa **poco importante** o **poco redditizia**, può avere un **elevato valore commerciale**, soprattutto quando è legata a produzioni tipiche, a mercati locali o a settori gastronomici particolari.

Colture **maggiori** e **minori**

D.M. 16/09/1999: “Definizione di **utilizzazioni minori di interesse agricolo**”, apposito elenco di colture minori.

Art. 1: impiego di prodotti fitosanitari di piccola scala o che rivestono un'importanza economica minore rispetto agli usi per i quali il prodotto fitosanitario risulta già autorizzato.



Una **coltura** è considerata “**minore**”:

- ✓ **superficie coltivata** **< 10.000 ha**;
- ✓ **produzione** **< 100.000 t/anno**;
- ✓ **consumo** medio pro-capite (adulto) **< 7,5 g/giorno** (2,74 kg/anno)

Definizione (Aspetti normativi)

Regolamento (CE) n. **1107/2009**: disciplina l'immissione dei prodotti fitosanitari sul mercato e contiene disposizioni speciali per l'applicazione e l'autorizzazione dei cosiddetti **usi minori** (impieghi dei fitofarmaci non economicamente sostenibili per l'industria fitosanitaria, ma sono importanti per i coltivatori).

Colture minori: superficie coltivata inferiore a **20.000 ha**, produzione inferiore a **400.000 t/anno** e, infine, assunzione nella dieta alimentare inferiore a **0,125 g/kg al giorno** pro capite (3,2 kg/anno, per 70 kg di peso)

Usi minori: anche quando l'avversità che si intende controllare minacci le colture maggiori, ma in **modo saltuario**, oppure ancora su **superfici localizzate** e limitate rispetto a quelle complessive della coltura.

Colture molto minori: superficie inferiore a **600 ha**, contributo alla dieta inferiore ad **1,5 g/persona di 60 kg** di peso (548 g/anno).

Le indicazioni fornite sono soggette a continue revisioni sulla base di cambiamenti socio-economici e di abitudini alimentari.

Decreto Interministeriale 2026

(Applicazione Reg. CE n. 1107/2009)

IL MINISTRO DELLA SALUTE

di concerto con

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

ART. 3

(Colture minori)

1. Sono considerate colture minori quelle la cui superficie di coltivazione in Italia è inferiore a 20.000 ettari. La superficie di riferimento è da intendersi la superficie media calcolata sugli ultimi 5 anni dalle rilevazioni ISTAT per la coltura in esame, calcolati a partire dall'ultima pubblicazione dei dati che precede la data dell'invio dell'istanza di autorizzazione. La revisione della lista delle colture minori sarà pubblicata a seguito del periodico aggiornamento dei dati ISTAT sul sito web del Servizio Fitosanitario Nazionale https://www.protezionedellepiante.it/.

2. Gli impieghi di prodotti fitosanitari su colture minori sono considerati usi minori.

3. All'Allegato I al presente decreto sono riportate le colture classificate "minori".

ART. 4

(Abrogazioni)

1. Il decreto del Ministro della Sanità, di concerto con il Ministro delle politiche agricole e forestali, del 16 settembre 1999, recante la definizione di «Utilizzazioni minori di interesse agricolo», è abrogato.

Il presente decreto sarà inviato all'organo di controllo per la registrazione ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

ART. 1

(Definizione "usi minori")

1. È considerato «uso minore», ai sensi dell'articolo 3, punto 26, del Regolamento (CE) N. 1107/2009, l'uso di un prodotto fitosanitario su vegetali o prodotti vegetali che:

   a) non sono ampiamente diffusi in Italia;

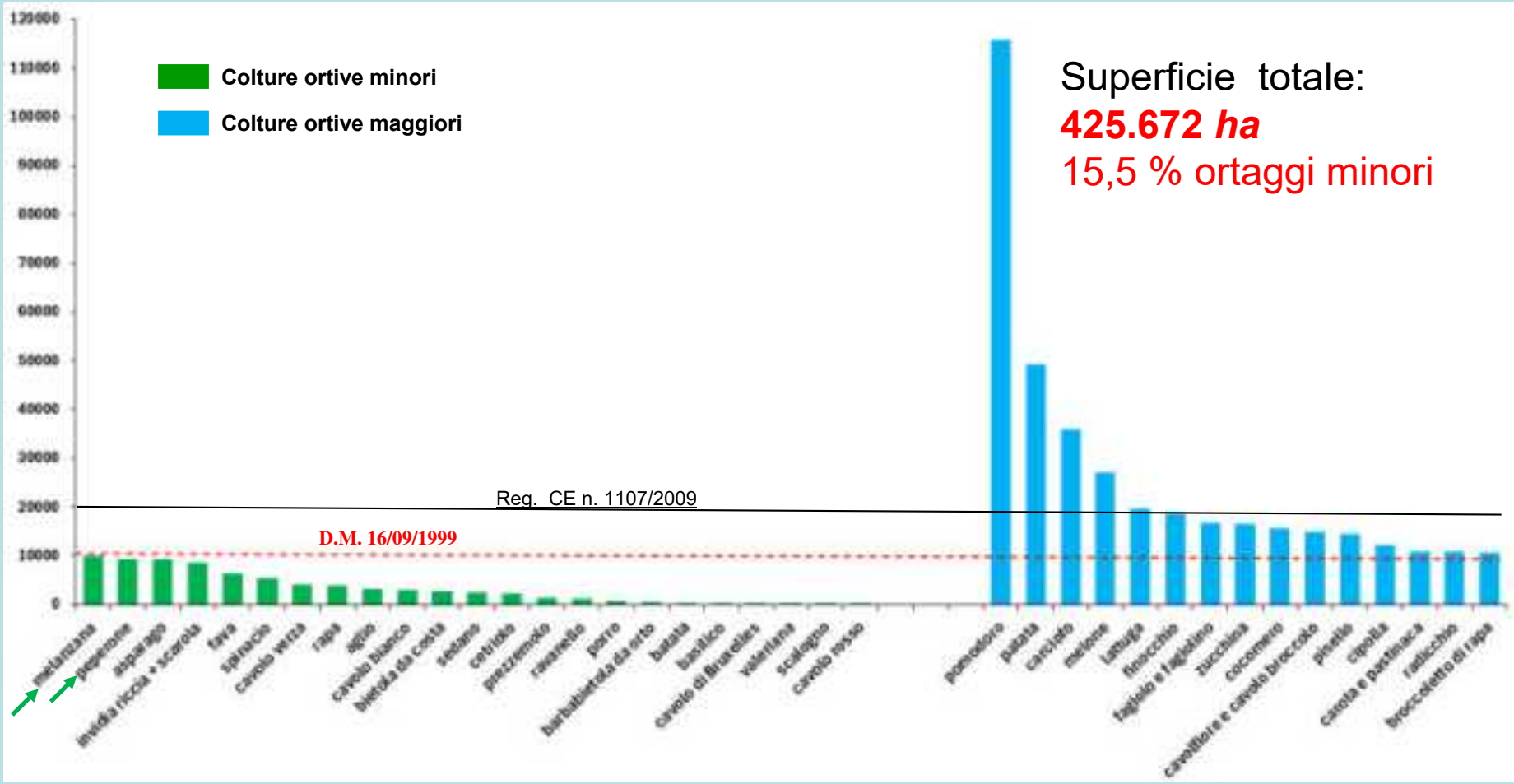
   b) sono ampiamente diffusi, per far fronte ad un'esigenza eccezionale in materia di protezione dei vegetali.

2. Si considera altresì uso minore, l'uso di un prodotto fitosanitario:

   a) per il contrasto di avversità che minacciano colture maggiori, ma con una presenza non significativa, o che non si verifica abitualmente, o la cui incidenza è generalmente localizzata in aree geografiche circoscritte, o che non comporta normalmente danni significativi su un'alta percentuale del raccolto.

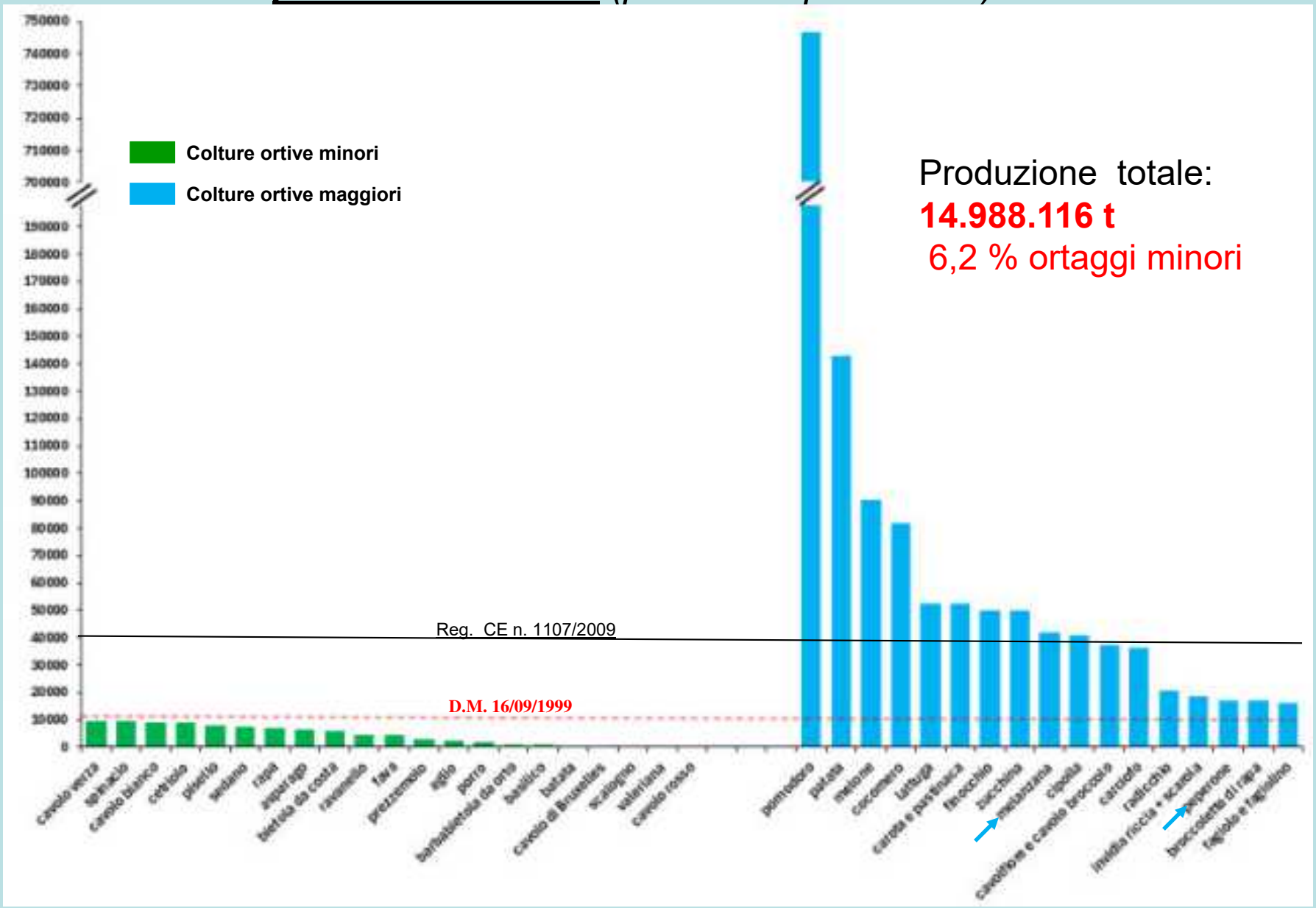
- **65** colture **orticole**
- **30** specie **aromatiche**

*Distinzione tra colture ortive **minori** e colture **maggiori** in base alla **superficie totale coltivata** (pieno campo + serra)*



Dati Istat, 2025

*Distinzione tra colture ortive **minori** e colture **maggiori** in base alla **produzione totale** (pieno campo + serra)*



Dati Istat, 2025

19 ortaggi DOP italiani: minori (11) e maggiori (8)

DENOMINAZIONI	REGIONI
Aglio Bianco Polesano	Veneto
Aglio di Voghiera	Emilia Romagna
Asparago Bianco di Bassano	Veneto
Basilico Genovese	Liguria
Brovada (*Brassica rapa*)	Friuli Venezia Giulia
Cappero delle isole Eolie	Sicilia
Carciofo spinoso di Sardegna	Sardegna
Cipollotto Nocerino	Campania
Fagioli Bianchi di Rotonda	Basilicata
Fagiolo Cannellino di Atina	Lazio
Melanzana Rossa di Rotonda	Basilicata
Patata di Bologna	Emilia Romagna
Patata novella di Galatina	Puglia
Peperone di Pontecorvo	Lazio
Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	Campania
Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino	Campania
Zafferano dell'Aquila	Abruzzo
Zafferano di San Gimignano	Toscana
Zafferano di Sardegna	Sardegna

Marchi di qualità



Ministero Agricoltura e Sovranità Alimentare, 2026

Denominazioni	Regioni
Anguria reggiana	Emilia Romagna
Asparago Bianco di Cimadolmo	Veneto
Asparago di Badoere	Veneto
Asparago di Cantello	Lombardia
Asparago verde di Altedo	Emilia Romagna
Asparago verde di Canino	Lazio
Cappero di Pantelleria	Sicilia
Carciofo Brindisino	Puglia
Carciofo di Paestum	Campania
Carciofo Romanesco del Lazio	Lazio
Carota dell'Altopiano del Fucino	Abruzzo
Carota Novella di Ispica	Sicilia
Cavolfiore della Piana del Sele	Campania
Cipolla bianca di Margherita	Puglia
Cipolla Rossa di Tropea Calabria	Calabria
Fagiolo Cuneo	Piemonte
Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese	Veneto
Fagiolo di Sarconi	Basilicata
Fagiolo di Sorana	Toscana
Finocchio di Isola Capo Rizzuto	Calabria
Fragola della Basilicata	Basilicata
Insalata di Lusia	Veneto
Melone Mantovano	Emilia Romagna-Lombardia
Patata dell'Alto Viterbese	Lazio
Patata della Sila	Calabria
Patata del Fucino	Abruzzo
Patata Rossa di Colfiorito	Marche-Umbria
Peperoncino di Calabria	Calabria
Peperone di Senise	Basilicata
Pomodoro di Pachino	Sicilia
Radicchio di Chioggia	Veneto
Radicchio di Verona	Veneto
Radicchio Rosso di Treviso	Veneto
Radicchio Variegato di Castelfranco	Veneto
Rucola della Piana del Sele	Campania
Scalogno di Romagna	Emilia Romagna
Sedano Bianco di Sperlonga	Lazio

Marchi di qualità



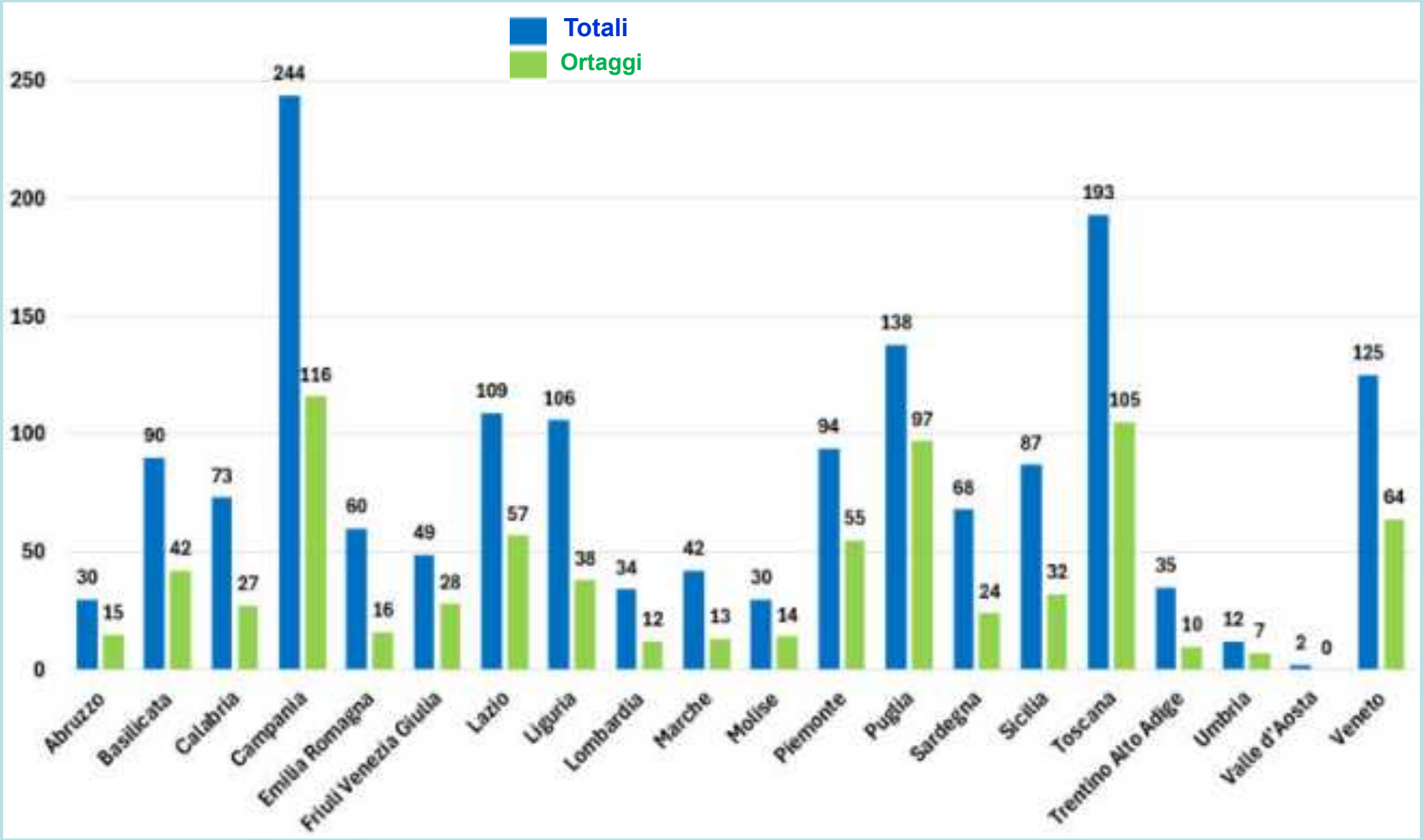
37 ortaggi IGP

- minori (12)
- maggiori (25)

Ministero Agricoltura e Sovranità Alimentare, 2026

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) italiani

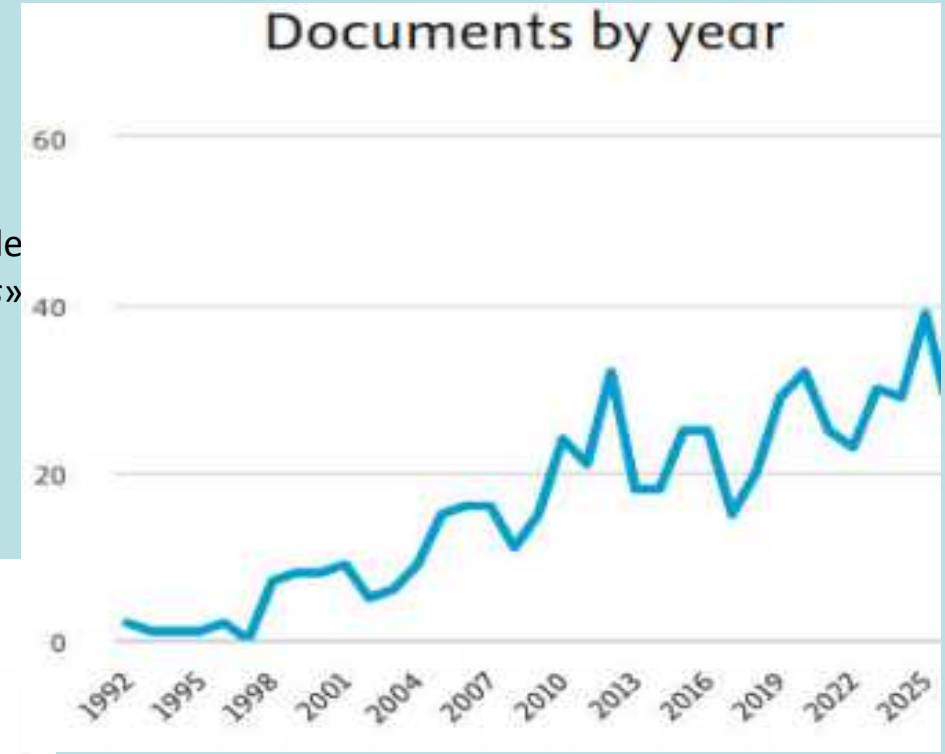
In Italia ci sono 1.621 PAT nella categoria «*Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*»
di cui *772 sono ortaggi con una percentuale di ortaggi minori pari al 55%*

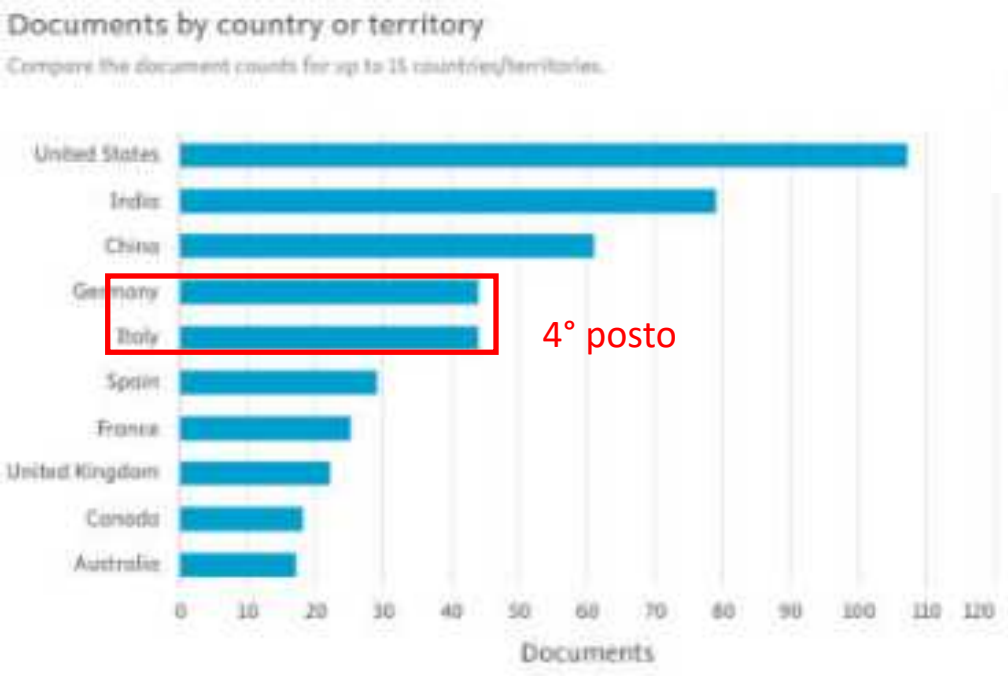


Ministero Agricoltura e Sovranità Alimentare, 2026
XXVI revisione

Interesse della comunità scientifica per gli ortaggi minori

Dal 1992 al 2025: più di **560 articoli** scientifici riguardanti le «*minor vegetable crops*»





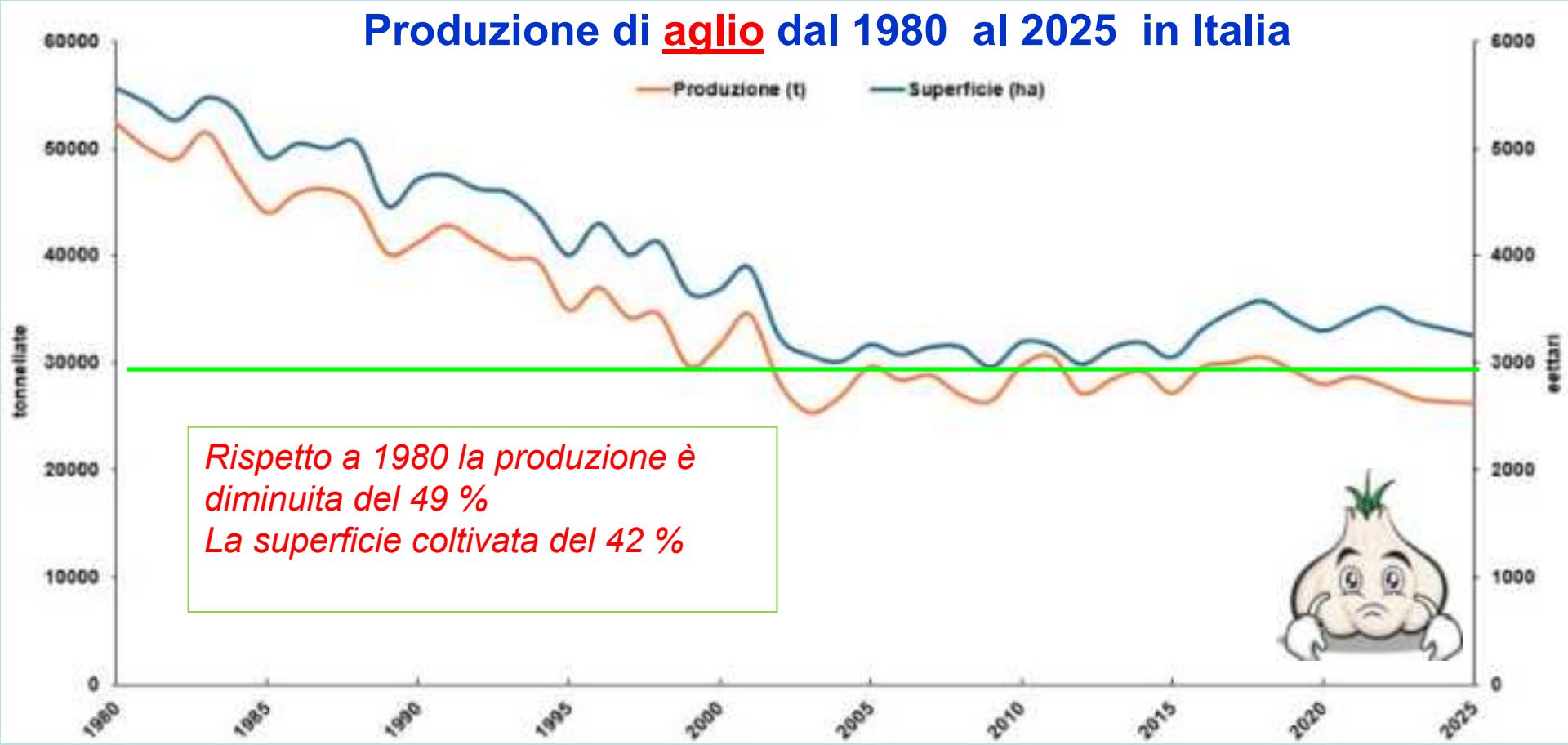
4° posto



AGLIO (*Allium sativum* L.)

coltura in declino, da rilanciare

Produzione di aglio dal 1980 al 2025 in Italia



Rispetto a 1980 la produzione è diminuita del 49 %
La superficie coltivata del 42 %

-42 %

5500 ha

3.247 ha

DATI STAT

AGLIO IN ITALIA: SCAMBI COMMERCIALI

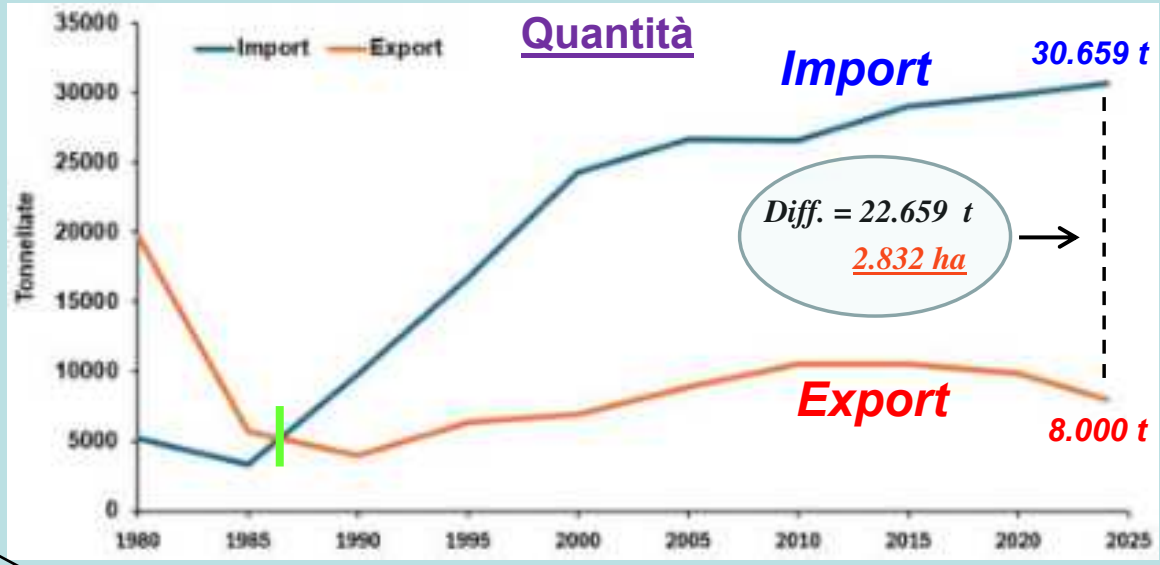


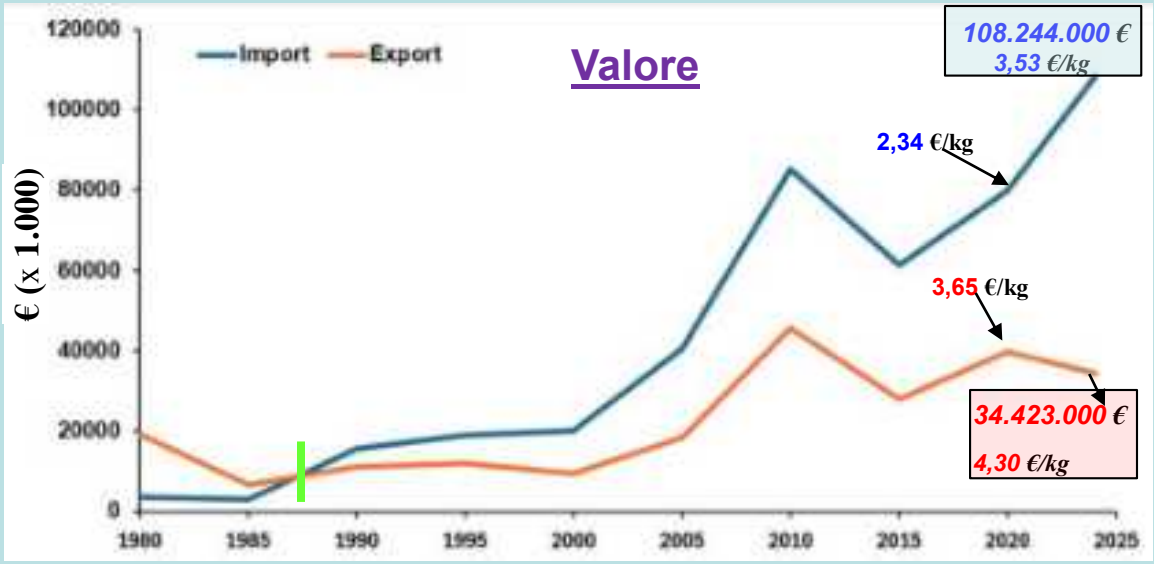
ITALIA

Paese **importatore netto**

Saldo negativo **-22.659 t**

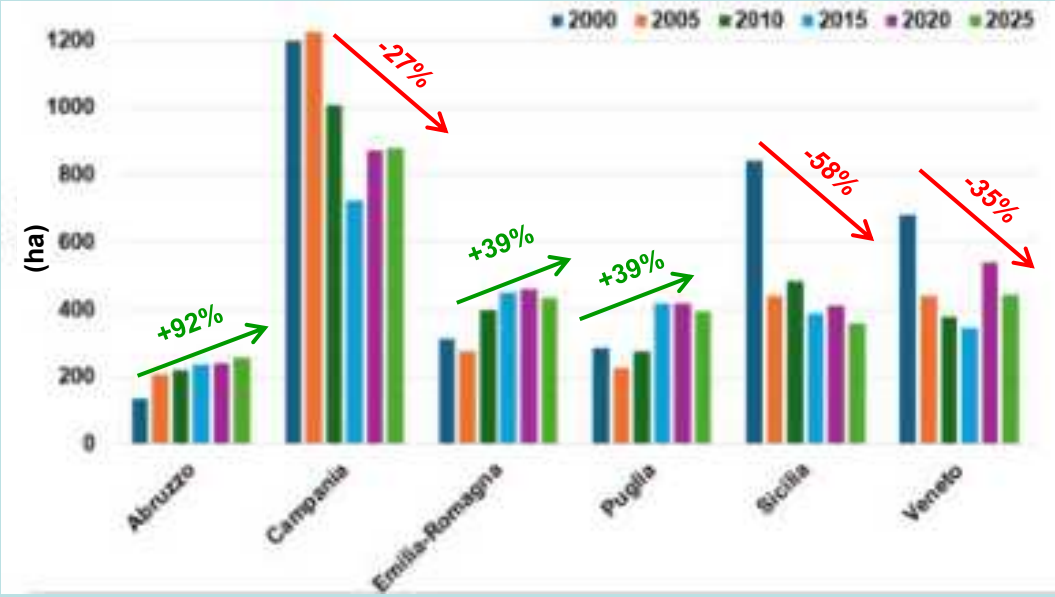
-73.821.000 €





2.832 ha di coltivazione per soddisfare il **fabbisogno interno**

DIFFUSIONE IN ITALIA



Negli ultimi 25 anni

- ***Campania***, ***Sicilia*** e ***Veneto*** *hanno subito un significativo* ***calo*** *delle superfici coltivate e delle produzioni.*
- ***Abruzzo***, ***Emilia-Romagna*** e ***Puglia*** *hanno invece manifestato un trend* ***crescente***.

Regioni 'emergenti'

Lazio *(+286%, 80 ha),* ***Toscana*** *(+446%, 107 ha),* ***Calabria*** *(+1280%, 64 ha),* ***Liguria*** *(+2900%, 30 ha)*



Calo di interesse per la coltura

- ✓ ***Frammentazione*** *dell'****offerta***
- ✓ ***Problematiche fitopatologiche****: utilizzo di* ***materiale*** *di* ***propagazione*** *di* ***scarsa qualità***
- ✓ *- Elevati* ***costi*** *di* ***produzione*** *e* ***scarsa competitività*** *sui mercati*

ISTAT, 2025



PAESI UE	VARIETÀ DI AGLIO (n.)
Repubblica Ceca	**39**
Francia	**37**
Spagna	**23**
Romania	9
Slovenia	7
Croazia	6
Austria	5
Ungheria	5
Polonia	4
Italia	4

https://www.sian.it/mivmPubb/listeVarieta.do

Ecotipi di aglio con denominazione di origine

ECOTIPI	REGIONI	DENOMINAZIONI
Aglio Bianco Polesano	Veneto	**DOP**
Aglio di Voghiera	Emilia-Romagna	**DOP**
Aglio bianco piacentino	Emilia-Romagna	PAT
Aglio rosso di Sulmona	Abruzzo	PAT
Aglio dell'Ufita	Campania	PAT
Aglio di Resia	Friuli V. G.	PAT
Aglio rosso di Castelliri	Lazio	PAT
Aglio rosso di Proceno	Lazio	PAT
Aglio bianco di Vessalico	Liguria	PAT
Aglio di Caraglio	Piemonte	PAT
Aglio di Molino dei Torti	Piemonte	PAT
Aglio rosso di Nubia, di Paceco, di Trapani*	Sicilia	PAT
Aglio massese	Toscana	PAT
Aglio rosso maremmano	Toscana	PAT
Aglione della Valdichiana	Toscana	PAT
Aglio del medio Adige	Trentino Alto Adige	PAT

*richiesto marchio IGP

Diversificare l’epoca di raccolta











Diversificare le modalità di confezionamento e formulare nuovi prodotti

Bulbi in trecce



Bulbi in mazzi





Creme

Aglio marinato

Bulbi in retine



Spicchi in retine



Integratori



Valorizzazione dell'aglione

(*A. ampeloprasum* var. *holmense*)

'Aglione della Val di Chiana', a white gentle giant

Niccolò Terzaroli and Leonardo Caproni

Landraces

Issue 5, January 2020

molecules

MDPI

Chemical Characterization and Antibiofilm Activities of Bulbs and Leaves of Two Aglione (*Allium ampeloprasum* var. *holmense* Asch. et Graebn.) Landraces Grown in Southern Italy

Research Papers

Phytopathologia Mediterranea

Phytosanitary problems in elephant garlic (*Allium ampeloprasum* var. *holmense*) in the "Val di Chiana" area (Central Italy), and evaluation of potential control strategies

Francesco TINI, Giovanni BECCARI, Niccolò TERZAROLI, Enrica BERNA, Lorenzo COVARELLI, Maria QUAGLIA





Scientia Horticulturae

ELSEVIER

Phenotypic and genetic characterization of "Aglione della Valdichiana": Population structure and genetic relationship analysis of a white gentle giant

Niccolò Terzaroli, Giampiero Marconi, Luigi Rossi, Emilio Albertini

Food Chemistry

ELSEVIER

Unraveling genetic, compositional, and organoleptic traits of elephant garlic of different geographical origins

Margherita Modesti, Serena Ferri, Enrica Alicandri, Mariateresa Cardarelli, Mario Ciaffi, Diana De Santis

foods

MDPI

Chemical Composition and Agronomic Traits of *Allium sativum* and *Allium ampeloprasum* Leaves and Bulbs and Their Action against *Listeria monocytogenes* and Other Food Pathogens

Valorizzazione scarti: SCAPI FIORALI



PSR Campania 2014/2020
MISURA 19.2
GAL 'I Sentieri del Buon Vivere'.

















Recupero e valorizzazione scarti

produzione di carta dalle tuniche esterne

PSR Campania 2014/2020
MISURA 19.2 GAL
'I Sentieri del Buon Vivere'.















Specie selvatiche (*allium* spp.)



A. ursinum



https://ilmoera.it/



A. neapolitanum



A. vineale



A. triquetrum

Proprietà medicinali

- *Antibiotiche*
- *Ipoglicemizzanti*
- *Ipotensive*
- *depurative*
- *diuretiche*
- *Ipocolesterolemiizzanti*



A. sphaerocephalon

Cavolo rapa (*Brassica oleracea* L. var. *gongylodes*)

coltura in espansione nel **Metapontino** (circa **200 ha**)
e diffusa da qualche decennio nella Piana del Sele







Trapianto:

Ambiente protetto: settembre - marzo

Pieno campo: settembre - novembre

Densità: 15 – 20 piante/m^2







Ciclo: *90 - 95 gg.*
Calendario di produzione: ottobre - aprile.



Commercializzazione



Epicotili **con foglie**



Epicotili **senza foglie**



Solo foglie

Ortaggi minori come colture “alternative”

Mais dolce (*Zea mais* L. var. *saccarata)* coltivato in serra e pieno campo







Si sta affermando nella **Piana del Sele** (circa **100 ha**) come coltura alternativa primaverile-estiva.

Nuova opportunità per soddisfare le richieste dei mercati nazionali ed esteri

Consente di occupare i terreni nei mesi più caldi, al posto delle colture tradizionali che stanno riscontrando difficoltà a causa dei cambiamenti climatici.



Semina: inizio marzo, in serra;
inizio **aprile** a fine **luglio**, in pieno campo.
Ciclo: *80 - 90 gg.* ***Calendario di produzione:*** *giugno – ottobre.*



Pannocchie **in cassetta**
con foglie protettive



Pannocchie **in vaschetta**
2 pannocchie 'coronate' e 'filmate'

Effetti agronomici

- **Sovescio:** la biomassa residua rappresenta un importante valore aggiunto, il suo interramento migliora la struttura e la fertilità del suolo per le colture successive.

- **Adattabilità climatica:** si inserisce perfettamente come coltura sostitutiva estiva, mitigando il rischio aziendale in un periodo caratterizzato da anomalie termiche che penalizzano gli ortaggi tradizionali.

horticulturae

Article

Yield Response and Antioxidant Activity of Greenhouse Organic Pumpkin (*Cucurbita moschata* Duch.) as Affected by Soil Solarization and Biofumigation

Donato Castronuovo [1], Vincenzo De Feo [2,3,*], Laura De Martino [2], Luciana Cardone [4], Rita Sica [1], Lucia Caputo [1], Giuseppe Amato [2] and Vincenzo Candido [4]

Zucca d'inverno (*Cucurbita moschata* Duch.) **in coltura precoce**

Ciclo: marzo - giugno







'Zucca violino', Butternut

Cardogna comune (*Scolymus hispanicus* L.)

- 2 Epoche di trapianto: 10/11/'21, 22/02/'22 in pieno campo (Alta Murgia – prov. BA)
- 3 livelli di N
- Tecnica colturale, **no irrigazione**, **nessun trattamento fitosanitario**, 1 sarchiatura
- Raccolte: 4/05 e 18/05/'22







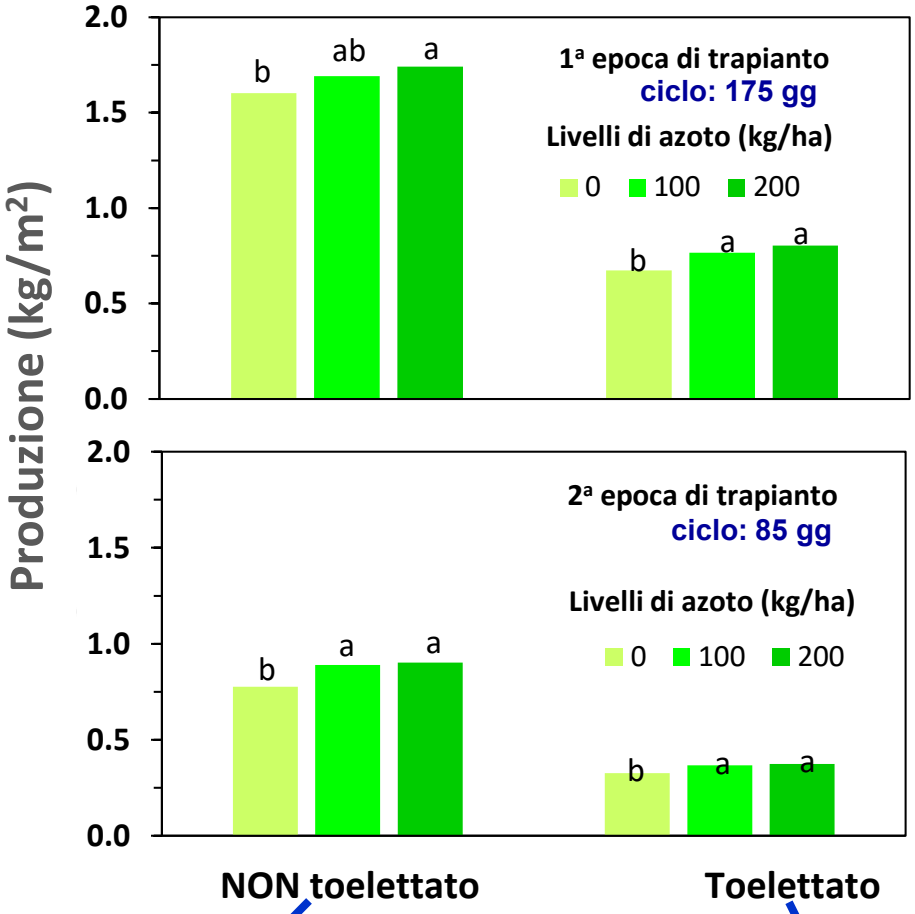








Cardogna comune - **foglie** (Sergio *et al.*, 2023)



Radici

(Karik, 2019)



Tipo di prodotto



plants

MDPI

Article

Quality and Safety of Ready-to-Eat Golden Thistle (*Scolymus hispanicus* L.): A New Product for Traditional Italian Dishes

(Sergio *et al*., 2023)

Lucrezia Sergio [1], Donato Di Venere [1,*], Maria Gonnella [1], Massimiliano D'Imperio [1], Federico Baruzzi [1], Loris Pinto [1], Francesca Boari [1,*], Vito Cantore [1] and Vincenzo Candido [2]



Cardogna

V gamma



Bollito



Vapore



Sotto vuoto "Sous vide"

IV gamma









Portulaca (*Portulaca oleracea* L.) - *erba porcellana, perchiazza*

Coltivazione su piccole superfici (**pieno campo** e in **serra**)

(Ochoa,et al., 2011; Gonnella et al., 2010); D'Imperio et al., 2020)

Pianta con proprietà rinfrescante, diuretica, antiscorbutica, ricca di ac. grassi omega-3



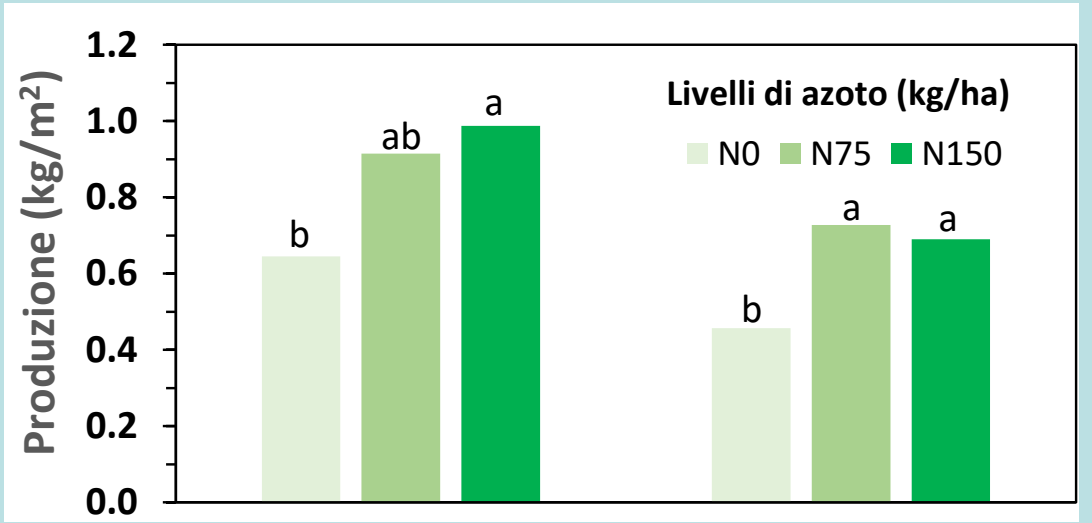




- Densità: 21 piante/m^2
- 3 livelli di N
- 2 raccolte
- Consumo idrico: 117 mm







(Sergio *et al.*, 2025)

Coltivazione in **serra** della **portulaca:** 3 epoche di trapianto

Raccolte

21/05/2024	Epoca 1 – I SFALCIO
04/06/2024	Epoca 1 – II SFALCIO
18/06/2024	Epoca 1 – III SFALCIO
02/07/2024	Epoca 1 – IV SFALCIO
15/07/2024	Epoca 1 – V SFALCIO
02/08/2024	Epoca 2 – I SFALCIO
12/08/2024	Epoca 2 – II SFALCIO
26/08/2024	Epoca 2 – III SFALCIO
09/09/2024	Epoca 2 – IV SFALCIO
27/09/2024	Epoca 2 – V SFALCIO
15/10/2024	Epoca 2 – VI SFALCIO
08/10/2024	Epoca 3 – I SFALCIO
24/10/2024	Epoca 3 – II SFALCIO
15/11/2024	Epoca 3 – III SFALCIO

08/05/'24
5 *raccolte*

19/07/'24
6 *raccolte*

20/09/'24
3 *raccolte*





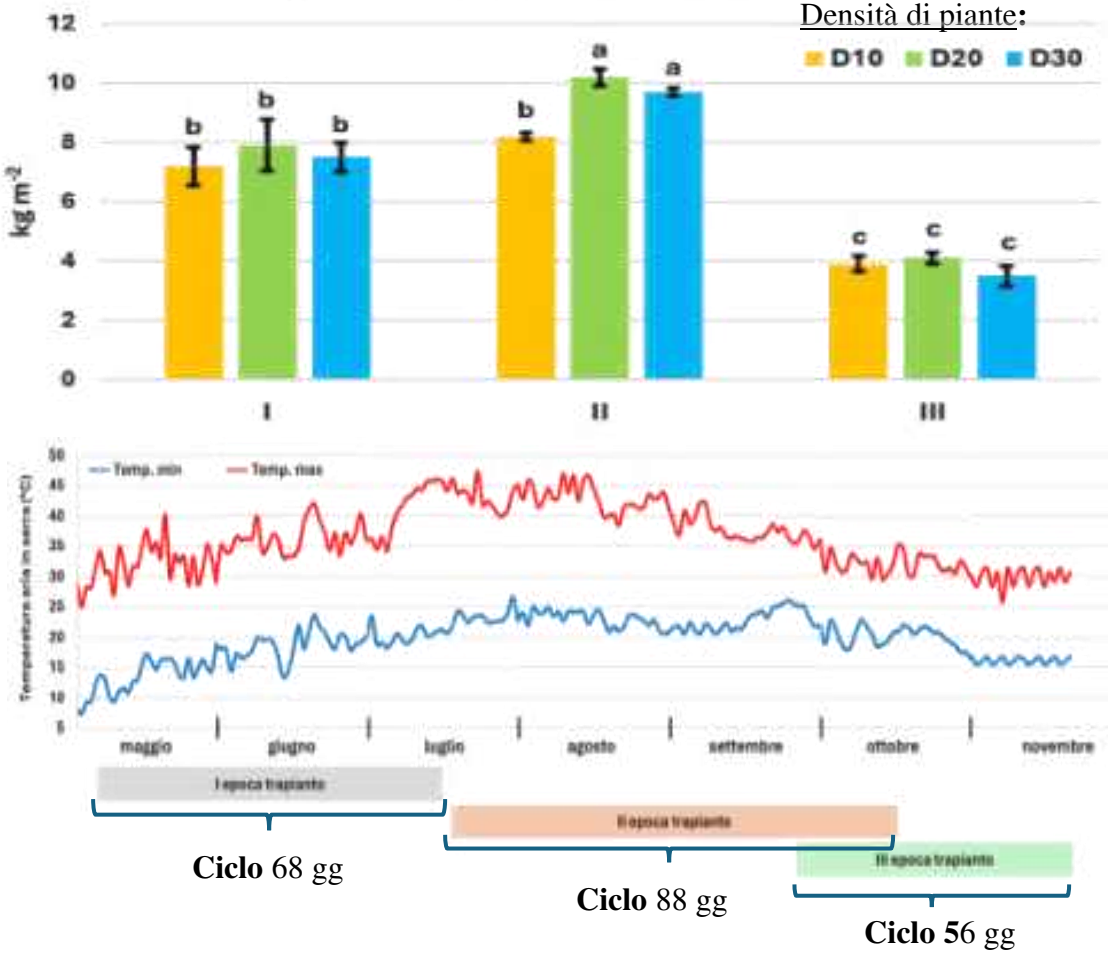






Influenza dell'epoca di trapianto della densità di piante sulla produzione della portulaca in ambiente protetto







Cardone *et al.*, 2025

USI DELLA PORTULACA



Insalata di portulaca





Liquore di portulaca

- Bevanda aromatica sperimentale ottenuta dalla miscela di estratti idroalcolici di portulaca e componenti aromatiche secondarie
- Profilo aromatico originale e interesse per il mercato dei prodotti botanici innovativi

Integratore di portulaca

- Formulazione liquida derivata dall'estrazione delle foglie di portulaca, ricca in **omega-3** e **acidi grassi insaturi**
- Potenziale impiego in nutraceutica e alimentazione funzionale



ORTAGGI TIPICI



‘Peperone di Senise’ IGP

(*Capsicum annuum* L. var. *acuminatum*)











- pericarpo sottile
- elevato contenuto in sostanza secca
- Elevato contenuto in vitamina C
- Peduncolo di difficile distacco





‘**Appuntita**’



‘**Tronca**’
(‘naso di cane’)



‘**Uncinata**’

USI del ‘Peperone di Senise’

Prodotti tradizionali





https://www.peperonipennellashop.com/





https://basilicatanotizie.net



Usi del ‘peperone di Senise’

NUOVI PRODOTTI

- **Peperoni secchi**: da friggere
- **Macinati (U’ Zafaran’ Pisat’)**: usati anche nei salumi
- **Già fritti (“Zafaran’ Crusck”)**: croccanti, pronti all’uso
- **Al cioccolato fondente**: snack agrodolce innovativo
- **Confettura**: dolce, spalmabile, lavorazione artigianale





https://www.peperonipennellashop.com/

Peperoni cruschi - PAT Basilicata



www.terredibasilicata.com





“….Le strade sono così strette e gli arredi stanno così addossati alle soglie che noi sentimmo friggere al nascere della luna, i peperoni calati nell'olio….”.
Leonardo Sinisgalli, 1947 - ‘Poesia del Paese’









https://ilpollinoatavola.it/

ORTAGGI TIPICI

Cipollotto (cipolla fresca)

Cipollotto nocerino









https://agricoltura.regione.campania.it/tipici/cipollotto_nocerino.html

da seme

Cipollotto calabrese
(cipolla rossa di tropea)

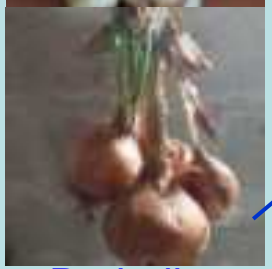




https://www.qualigeo.eu/risultati/?testo=cipollotto

'Sponsale' o 'sponzale' (PAT Puglia)





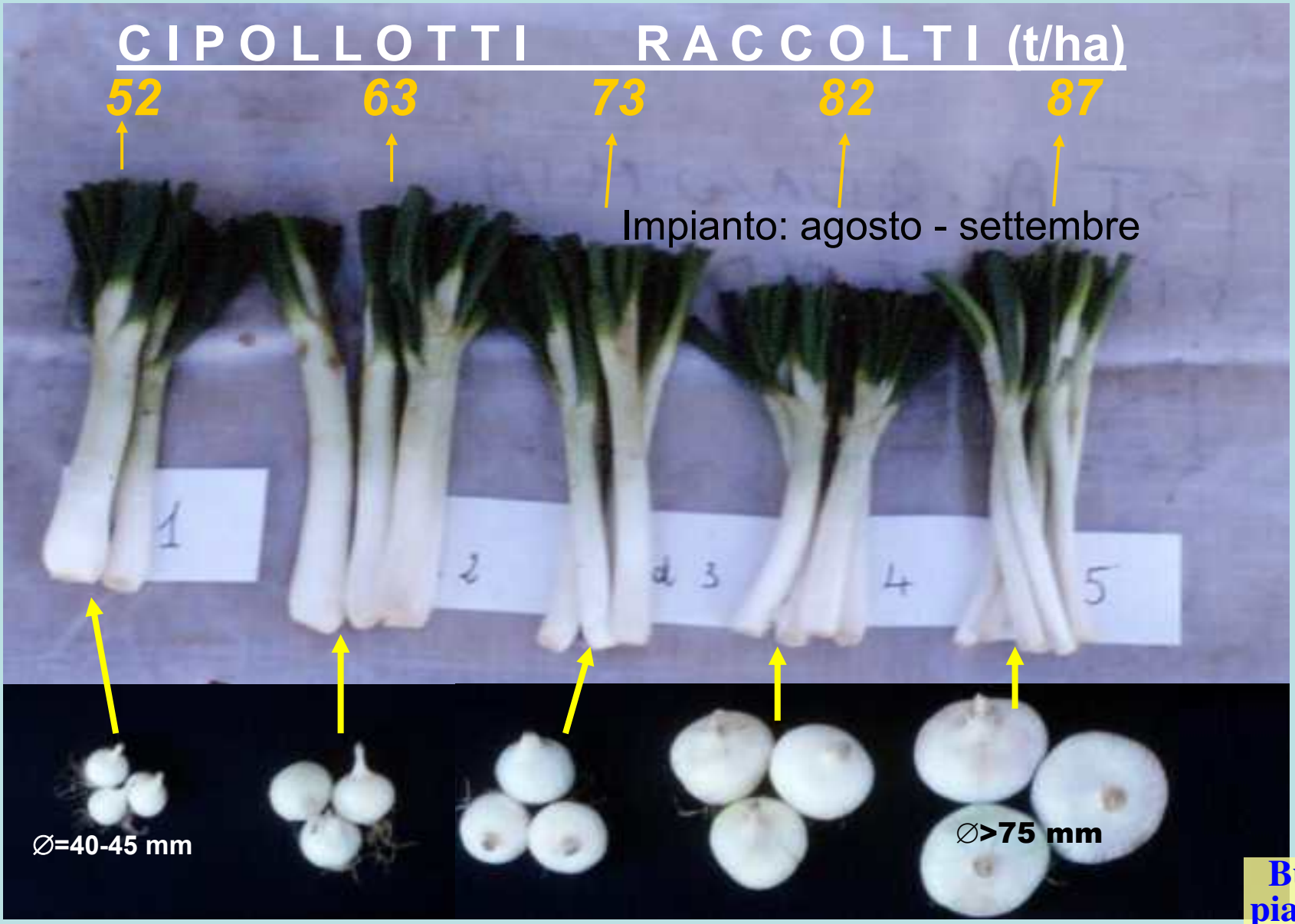
Da bulbo

'Collo'





Dimensioni dei bulbi e produzione dei cipollotti



(Candido *et al.*, 2004)



Focaccia di San Giuseppe

PAT Puglia

(Paste fresche e prodotti della panetteria)

CALÇOT de VALLS

INDICACIÓ GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Research Article

SCI

J Sci Food Agric 2019; 99: 4985–4992

Nutritional values of raw and cooked 'calçots' (*Allium cepa* L. resprouts), an expanding crop

Silvia Sans,[a,b*] Gloria Bobo,[c] Lorena Zudaire,[c] Tomás Lafarga,[c] Josep Sabaté,[a,b] Joan Casals[a,b] and Joan Simó[a,b]



Calçotada





Cv Blanca Gran Tardía de Lleida



Contenuto di nutrienti in foglie e bulbi di cipolla, valori riferiti a 100 g di prodotto edule (da Bianco e Pace, 2004 - modificata)

Nutrienti		Foglie Cipollotti	Bulbi		
			Freschi	Surgelati	Disidratati
Vitamina A	Retinolo equival.	4000	2	35	21
Acido ascorbico	mg	40,0	6,4	3,3	75,0
Tiamina B_1	mg	0,070	0,048	0,030	0,500
Riboflavina B_2	mg	0,140	0,025	0,027	0,100
Niacina B_3	mg	0,200	0,083	0,151	0,990
Acido pantotenico B_5	mg	0,06	0,122	0,102	-
Piridossina B_6	mg	0,060	0,147	0,075	1,600
Folato B_9	µg	14	19	17	166
Vitamina E (α Toc)	mg	0,21	0,02	-	0,18
Fillochinone K	µg	22,7	0,4	-	3,6
Acidi grassi saturi	g	0,016	0,026	0,017	0,078
Acidi monoinsaturi	g	0,014	0,023	0,014	0,064
Acidi polinsaturi	g	0,038	0,062	0,039	0,180
Colesterolo	mg	0	0	0	0
Luteina + zeaxantina	µg	916	5	-	38
Sostanza secca	g	8	11,5	8	96,1

(*Solanum aethiopicum* L.)

‘Merlingiana a pummadora’

‘Gilò di Maratea’ – PAT Basilicata



https://www.alsia.it/opencms/opencms/Temi/attivita/Produzioni/Melanzana-Rossa-di-Rotonda-DOP/



https://www.vivigreen.eu/blog/gilo-di-maratea-pat/



Basso contenuto di ac. clorogenico



https://ilpollinoatavola.it

ORTAGGI DIMENTICATI

Rafano rusticano, arbaforte, Cren (Kren)

Armoracia rusticana G. Gaertn., B.Mey. & Scherb.



PAT
- Basilicata
- Veneto
- prov. Bolzano

Specie coltivata su piccole superfici, spesso allo stato spontaneo

Rafano, Barbaforte, Cren (o kren), del Friuli, del Veneto e del Trentino-Alto Adige (BZ)

Salsa piccante: radice grattugiata, con l'aggiunta di aceto, pangrattato, mela

Sapore dolce, leggermente piccante e balsamico (si avverte decisamente nelle vie respiratorie e causa lacrimazione)

Il **rafano** costituisce un ingrediente della '**rafanata**', specialità del periodo di Carnevale; la radice grattugiata fresca è unita a formaggio pecorino e uova sbattute, per la preparazione di una frittata cotta al **forno** (**Alta val d'Agri**) o alla **brace** (rafanata **materana**).





Ndrupp'c, o "**intoppo**", il ragù tipico di **Potenza**: il rafano viene grattugiato fresco, direttamente sul piatto di ragù.
Viene ironicamente definito dai Potentini "**u tartuf' d'i povr' òmm**" (trad. "*il tartufo dei poveri*"; letteralmente, "*il tartufo dei poveri uomini*").

***PROPRIETÀ**: diuretica, antimicrobica, vermifuga, digestiva, antiscorbutica, antitumorale (glucosinolati), espettorante (per la cura di bronchiti e tosse grassa).*

Pastinaca (Pastinaca sativa L.)

Carrubb (Sant'Andrea di Conza – AV)







Pastinaca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Pastinache, Pastinacchio, Rariche di pastinacchio, Rariche, Raricannezzere - **PAT Basilicata**

CONCLUSIONI

Le **colture orticole minori**, **molto presenti** nel panorama orticolo italiano, sono importanti a livello economico, essendo spesso ad alto reddito.

Effetti positivi della loro diffusione:

- **agronomici**, possibilità di ampliare gli **avvicendamenti colturali** attenuando le problematiche legate alla stanchezza del terreno;
- **commerciali**, possibilità di diversificare l'offerta di ortaggi sui mercati.

I **marchi di qualità** (DOP, IGP, PAT) e la formulazione di **prodotti gastronomici innovativi** possono contribuire alla **valorizzazione** e alla promozione degli ortaggi minori.

La valorizzazione degli **ortaggi minori** permette di riscoprire **usi culinari** talvolta dimenticati; ciò, oltre a **salvaguardare** la **biodiversità**, può avere un **positivo impatto economico** grazie alla creazione di **nuove filiere**.

Le conoscenze storiche degli ortaggi minori, i metodi di produzione e di utilizzazione gastronomica, costituiscono un aspetto indispensabile per il rilancio di queste colture, talvolta dimenticate o poco utilizzate, ma che possono dare un valore aggiunto ai territori rivalutando le **tradizioni** e la **cultura**.