

LE PIANTE AROMATICHE

Le coltivazioni nel Parco di Montecchia e della Valle del Curone



Parco di Montecchia e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montecchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montecchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

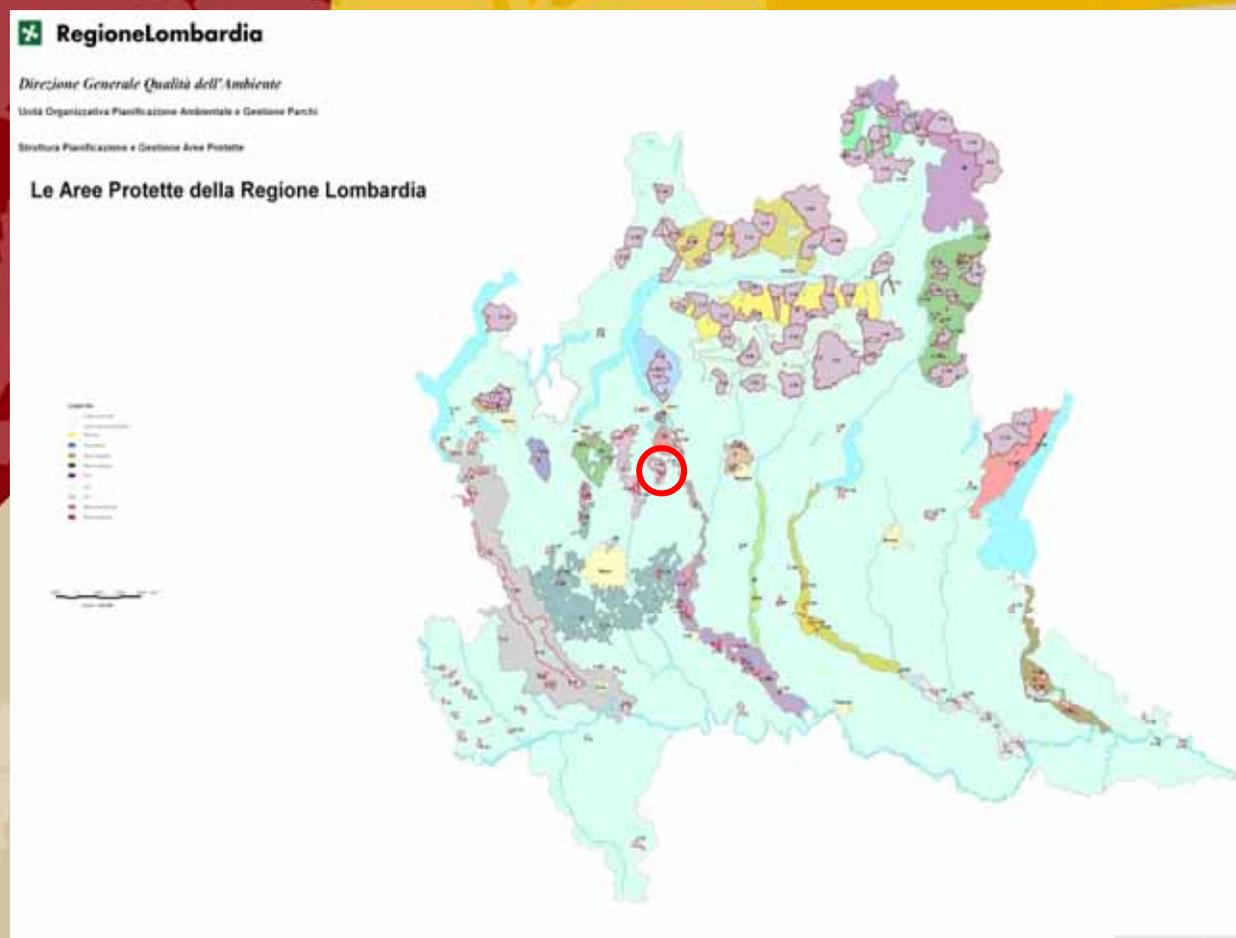
Il territorio del Parco di Montecchia

Il Parco è stato istituito dalla [Legge Regionale n. 77 del 16/09/1983](#). Ricopre una superficie di circa **2.700 ettari**, ed il suo territorio interessa, in tutto o in parte, **undici Comuni**: Cernusco Lombardone, Lomagna, Merate, Missaglia, Montecchia, Olgiate Molgora, Osnago, Perego, Rovagnate, Sirtori, Viganò.

Il Parco non è una riserva integrale, ma un'area molto diversificata in cui sono presenti, oltre a zone di rilevante interesse ambientale, anche centri urbani, insediamenti produttivi, aree destinate all'agricoltura e all'allevamento accanto a monumenti architettonici di grande valore artistico e culturale.

Il Parco coincide con l'estremo lembo verde, o comunque ricco di elementi naturali, della **Brianza** sud-orientale, compenetrandosi con la pianura agricola ed industriale, ai bordi delle ultime propaggini della conurbazione metropolitana milanese.

Il territorio del Parco di Montev ecchia



Parco di Montev ecchia e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montev ecchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montev ecchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Il territorio del Parco di Montevvecchia



Parco di Montevvecchia e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montevvecchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montevvecchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Le coltivazioni presenti nel Parco

Ripartizione delle colture:

Coltura	Superficie (ha)
Frutteto	3.3
Incolto	66.1
Erbe officinali	18.3
Orticole	22.2
Pascolo	29.9
Prato	300.8
Prato arborato	46.5
Riposo	17.6
Seminativo	279.7
Seminativo arborato	11.6
Vigneto / erbe officinali	18.5
Vigneto	36.9
Vivaio	52.4
TOTALE	903.8

- Il Parco è classificato, a livello regionale, come “agricolo – forestale” in virtù delle sue caratteristiche preminenti.
- Il territorio agricolo è pari ad oltre un terzo dell’intera estensione, raggiungendo uno sviluppo di circa **900** ettari.
- La rimanente quota è identificabile nelle superfici a bosco, ammontanti a **1.042** ettari, lasciando quindi i residui **409** alle aree urbanizzate, alle superfici improduttive ed agli insediamenti artigianali e produttivi.

Le aziende agricole presenti

Ripartizione delle aziende per comune:

Comune	N° aziende
Cernusco Lombardone	9
Lomagna	3
Missaglia	26
Montevecchia	23
Olgiate Molgora	9
Osnago	5
Perego	8
Rovagnate	6
Sirtori	6
Viganò	2
TOTALE	97

- Nell'area agricola pianeggiante del Parco (circa **400** ha) si trovano tipicamente le aziende cerealicole zootecniche, con **allevamenti** di bovini da latte, alimentati con una base di mais, foraggio ed orzo coltivati in rotazione negli estesi **seminativi**; soprattutto negli ultimi anni queste colture tradizionali hanno lasciato spazio ad impianti specializzati di **orticole** sotto tunnel (insalate, fiori di zucca, erbe..) o ai **vivai** in pieno campo di piante ornamentali.
- In ambito collinare (circa **500** ha), oltre alle **erbe officinali** ed ai **vigneti** descritti successivamente, trovano spazio attività legate all'**apicoltura**, agli **allevamenti ovi-caprini**, alla coltivazione di **piccoli frutti**, alle **primizie** (piselli, taccole...).

La fertilità dei suoli

Montevecchia		
	ha	%
Superficie totale	586,39	100,0
Superficie urbanizzata	60,35	10,3
Superficie forestale	242,00	41,3
Superficie agricola	284,04	48,4
Superficie lacustre	-	-

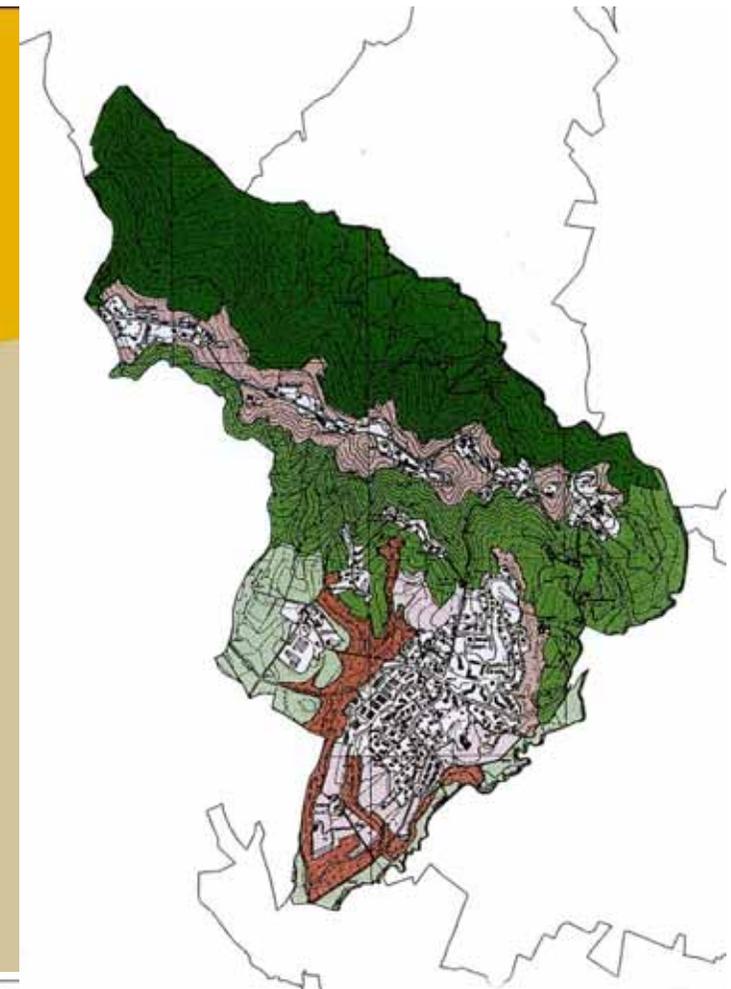
Le principali caratteristiche dei suoli comunali agricoli e forestali		
Fertilità	ha	%
Buona	252,41	48,0
Sufficiente	273,63	52,0
Scarsa	-	0,0

pH		
	ha	%
Molto acido < 5,31	-	0,0
Acido 5,31 - 5,9	91,59	17,4
Subacido 5,91 - 6,7	51,73	9,8
Neutro 6,71 - 7,2	28,12	5,4
Subalcalino 7,21 - 8,1	161,53	30,7
Alcalino > 8,11	193,07	36,7

Sostanza organica		
	ha	%
Povero < 15,1 g/kg	-	0,0
Suff. dotato 15,1 - 25 g/kg	58,03	11,0
Ben dotato 25,1 - 35 g/kg	249,48	47,5
Ricco 35,1 - 50 g/kg	95,38	18,1
Molto ricco > 50 g/kg	123,15	23,4

Tessitura		
	ha	%
Sabbioso franco	-	0,0
Franco sabbioso	28,32	5,4
Franco	161,33	30,7
Franco limoso	143,31	27,2
Franco limoso argilloso	-	0,0
Franco argilloso	193,00	36,7

I suoli agricoli e forestali rappresentano la quasi totalità della superficie con una elevata quantità di superficie forestale. I suoli franco argillosi sono prevalenti, ma anche i suoli franco limosi o franchi sono ben rappresentati. La presenza di questi suoli sottolinea la variabilità dei suoli comunali determinata dai rilievi presenti. La ragione alcalina o subalcalina caratterizza i suoli comunali pur essendo rappresentati anche i suoli acidi. La buona dotazione di sostanza organica permette livelli sufficienti o buoni della fertilità dei suoli.



Salvia e rosmarino, le aromatiche più diffuse



Parco di Montecchia e della Valle del Curone



Parco Regionale di Montecchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montecchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Salvia e rosmarino, due specie “storiche” e “tradizionali”

- Il versante meridionale della dorsale collinare che unisce Missaglia a Montevécchia è caratterizzato dalla presenza, rara in Lombardia, di piante aromatiche-officinali che ben si adattano al microclima particolarmente mitigato dei ronchi terrazzati; questi terreni sono interessati, da molti anni, dalla coltivazione di due specie: la salvia ed il rosmarino.
- Queste due colture, sono destinate ai principali mercati ortofrutticoli o direttamente a catene di vendita al pubblico.
- Una delle abilità necessarie per coltivare le officinali sui terrazzamenti è sapersi muovere con sicurezza lungo le ripide scalinate di pietra “molera” che collegano tra loro i ronchi, realizzate quasi sempre sulle linee di massima pendenza.



Salvia e rosmarino, due specie “storiche” e “tradizionali”

L'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali è stabilito a livello nazionale dai contenuti dal D.M. 8 settembre 1999, n.350.

L'Elenco regionale della Lombardia è attualmente composto da 234 prodotti ed è articolato nei seguenti otto comparti:

1. carne e derivati,
2. cereali e farine,
3. derivati del latte,
4. miele,
5. ortaggi e frutta freschi e conservati,
6. paste fresche,
7. prodotti da forno e da pasticceria,
8. prodotti ittici.

Salvia e Rosmarino di Montevécchia sono stati inseriti nell'elenco regionale nell'aprile 2009, in occasione della quinta revisione.

I prodotti “tradizionali”

Il decreto ministeriale dell'8 settembre 1999 n° 350 considera (art. 1) ***prodotti agroalimentari tradizionali quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo.***

Art. 2. Per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali le regioni accertano che le suddette metodiche sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo **non inferiore ai venticinque anni.**

Rosmarino

Decreto d.u.o. n° 3641 del 16/04/2009

Denominazione	ROSMARINO DI MONTEVECCHIA
Territorio	Comuni compresi nel Parco Regionale di Montev ecchia, in provincia di Lecco
Definizione	Il rosmarino (<i>Rosmarinus officinalis</i>) fa parte delle erbe aromatiche, destinate principalmente al settore alimentare. E' una specie perenne, sempreverde, appartenente alla famiglia delle Lamiaceae Lindl.
Materie Prime	Piantine di rosmarino, ottenute per talea da piante madri. 3 varietà botaniche con numerose cultivar.
Caratteristiche fisiche	E' un arbusto prostrato o con fusto eretto che può superare i 2 m. Le foglie (2-2,5 cm) sono opposte, sessili, lineari, coriacee, lucide di colore verde lucente sulla parte superiore e bianco-tomentose su quella inferiore.
Descrizione sensoriale	Il prodotto fresco è costituito da giovani rametti di 20-30 c, ha forte odore aromatico, canforoso, velatamente piccante.
Tecnica produzione	Individuazione del terreno (rispetto della rotazione minima e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta sesto d'impianto - Preparazione talea - Piantagione diretta (manuale) - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione - Vendita diretta



Parco di Montev ecchia e della Valle del Curone

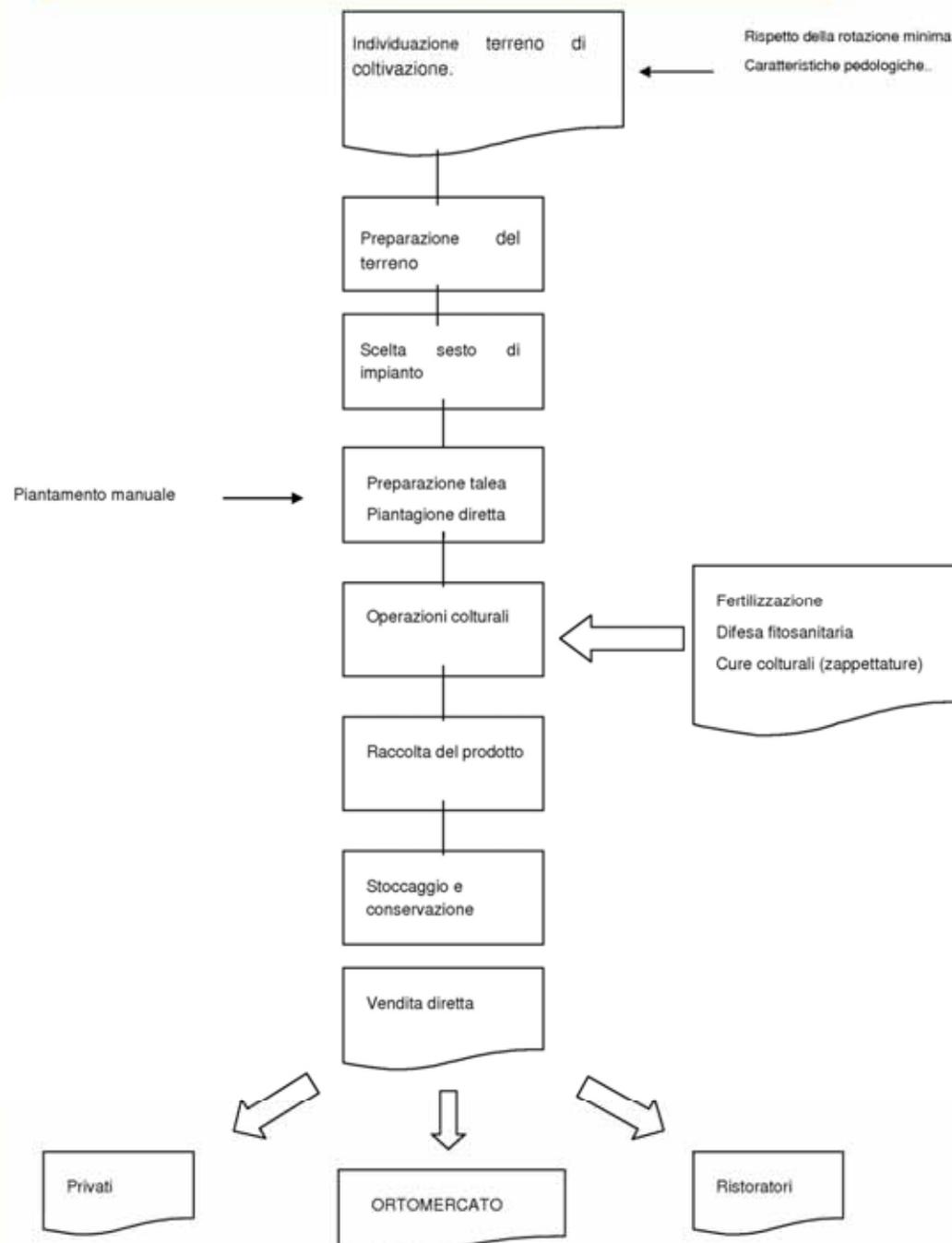
Parco Regionale di Montev ecchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montev ecchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Rosmarino

Parco di Montevicchia e della Va

FLOW SHEET – CICLO DEL PROCESSO PRODUTTIVO



Salvia e rosmarino, due specie “storiche” e “tradizionali”

Decreto d.u.o. n° 3641 del 16/04/2009

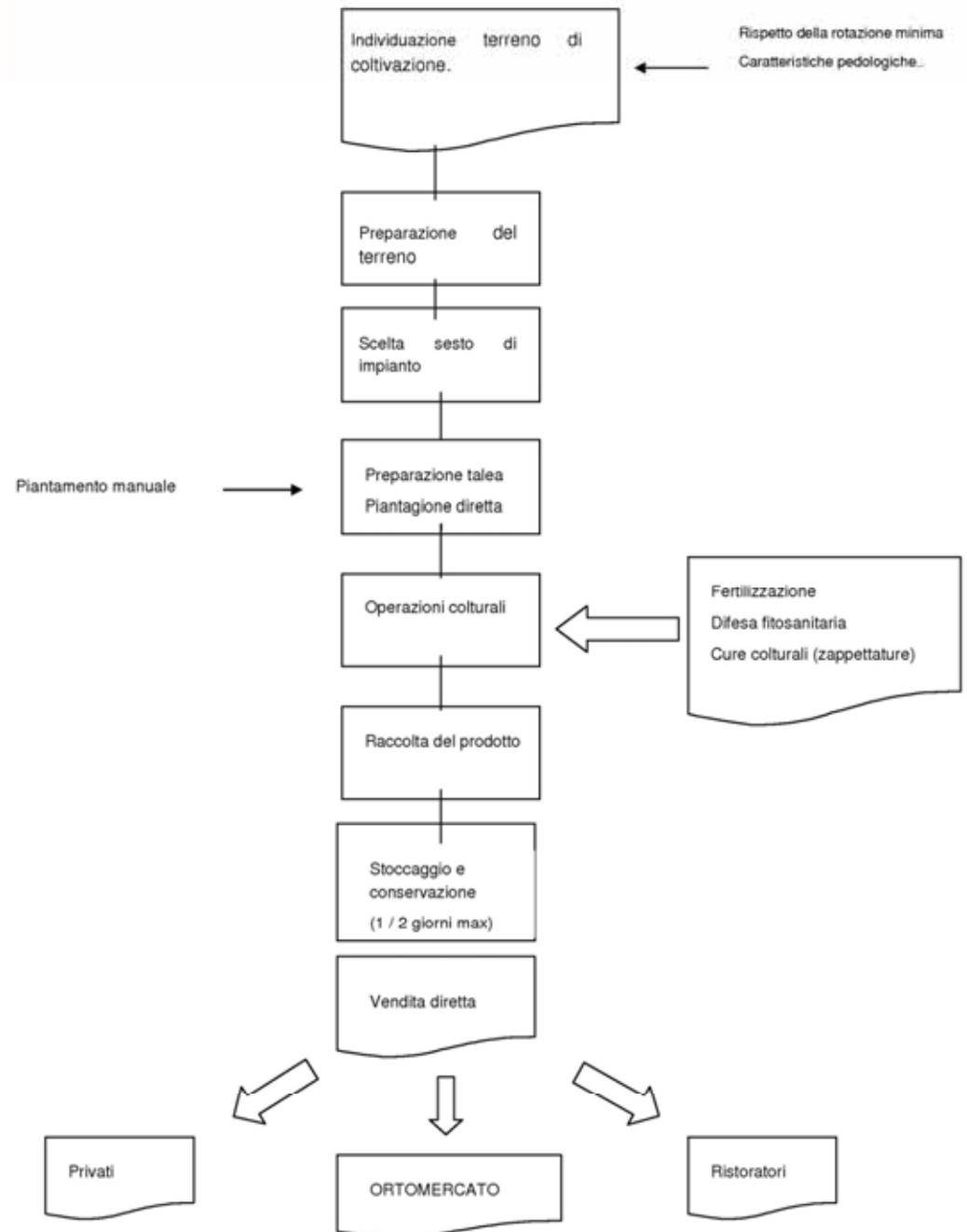
Denominazione	SALVIA DI MONTEVECCHIA
Territorio	Comuni compresi nel Parco Regionale di Montev ecchia, in provincia di Lecco.
Definizione	Piccola pianta sempreverde arbustiva (Salvia officinalis), largamente coltivata come aromatica e naturalizzata nel sud e centro-sud Europa
Materie Prime	Piantine di salvia, in particolare giovani rametti apicali e foglie
Caratteristiche fisiche	Gli arbusti, sempreverdi e rustici, possono raggiungere il metro di altezza. Le foglie hanno forma ovale lanceolata, colore grigio verde con riflessi argentei. La parte superiore è spessa e vellutata, quella inferiore ruvida con nervature pronunciate
Descrizione sensoriale	Contiene un olio essenziale, oltre a flavonoidi, glucosidi e composti fenolici, che contribuisce a stimolare la secrezione biliare
Tecnica produzione	Individuazione del terreno (rispetto della rotazione minima e caratteristiche pedologiche) - Preparazione - Scelta sesto d'impianto - Preparazione talea - Piantagione diretta (manuale) - Operazioni colturali (difesa fitosanitaria, fertilizzazione, cure colturali) - Raccolta del prodotto - Stoccaggio e conservazione (1-2 giorni al massimo) - Vendita diretta



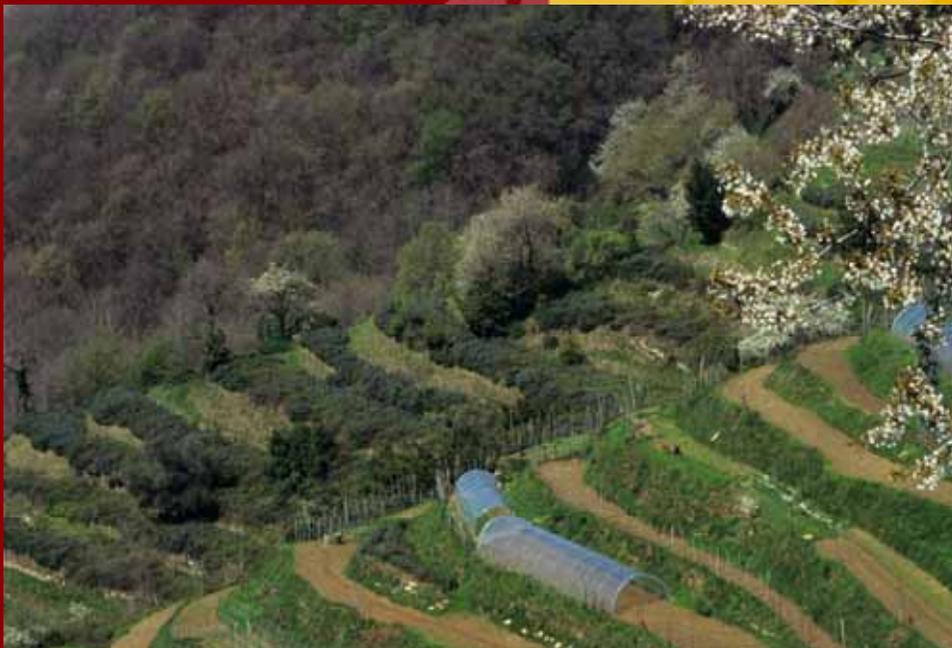
Salvia

Parco di Montevicchia e della Valle

FLOW SHEET – CICLO DEL PROCESSO PRODUTTIVO



L'ambiente di coltivazione



Parco di Montebello e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montebello e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montebello (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

L'ambiente di coltivazione



L'ambiente di coltivazione



Parco di Montebello e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montebello e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montebello (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 4.30 – Arrivo ai mercati generali



Parco di Montebello e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montebello e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montebello (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 5.00 – Scarico e allestimento punto vendita



Parco di Montebello e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montebello e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montebello (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 5.30 – Scarico e allestimento punto vendita



Parco di Montevécchia e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montevécchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montevécchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 6.00 –Iniziano le vendite



Parco di Montecchia e della Valle del Curone



Parco Regionale di Montecchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montecchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- I prodotti sono venduti anche confezionati



Parco di Montebellina e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montebellina e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montebellina (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 8.30 –Le vaschette arrivano nei negozi, pronte per la vendita.



Parco di Montecchia e della Valle del Curone



Parco Regionale di Montecchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montecchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 11.30 –Le erbe sono usate nelle ricette di casa



Parco di Montecchia e della Valle del Curone



Parco Regionale di Montecchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montecchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 11.30 –Le erbe sono usate nelle cucine dei ristoranti



Parco di Montevécchia e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montevécchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montevécchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 12.30 – Ai mercati si chiude e si mette in cella l'invenduto



Parco di Montecchia e della Valle del Curone



Parco Regionale di Montecchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montecchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 14.30 – Si va nel “ronco”



Parco di Montebrescia e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montebrescia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montebrescia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 15.00 – Per trasportare il concime si usa la “gerla”



Parco di Montebrescia e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montebrescia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montebrescia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 15.30 – La piantagione è fatta con “talee”, poste direttamente a dimora



Parco di Montecchia e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montecchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montecchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 16.00 – Le cure colturali: zappettature e scerbature



Parco di Montecchia e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montecchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montecchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 16.30 – Si inizia a raccogliere il prodotto per la mattina successiva



Parco di Montebelluna e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montebelluna e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montebelluna (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 16.30 – La raccolta è tutta manuale



Parco di Montebello e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montebello e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montebello (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 17.30 – In alcuni punti il raccolto è portato ancora nella gerla



Parco di Montecchia e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montecchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montecchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it



Coltivare le aromatiche nel Parco: la giornata tipo.

- Ore 18.00 – In azienda si preparano le confezioni, con macchine automatiche



Parco di Montevécchia e della Valle del Curone

Parco Regionale di Montevécchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montevécchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it

Le altre specie coltivate, in misura minoritaria

- Pur interessando investimenti di superficie limitati è significativo segnalare recenti impianti di erbe poco diffuse e “dimenticate” di cui ora si assiste ad un rinnovato interesse, quali:

Alloro

Basilico

Borragine

Dragoncello

Maggiorana

Peperoncino

Prezzemolo

Timo

- L'uso di questi aromi è prevalentemente destinato per il settore alimentare.

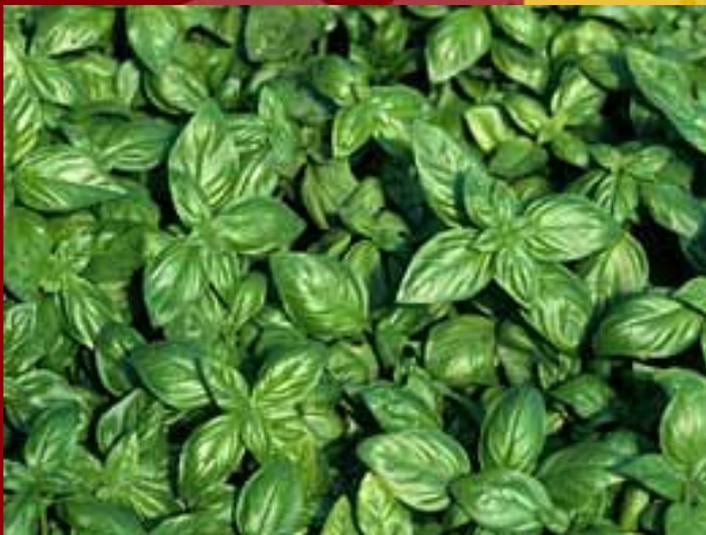


Le specie minori coltivate: ALLORO



- NOME: *Laurus nobilis*
- ESIGENZE: pianta molto diffusa, anche nei giardini e nelle siepi; tipica della macchia mediterranea.
- TECNICA: nel Parco viene coltivata in forma libera, con esemplari sparsi nei ronchi
- UTILIZZO: foglie e getti apicali per condimento cibi o erboristeria. Può essere usato anche il frutto per il suo contenuto in olio essenziale, così come tutte le parti verdi in genere.

Le specie minori coltivate: BASILICO



- NOME: *Ocimum Basilicum*
- ESIGENZE: necessita di terreni leggeri, freschi ed irrigabili e ricchi di sostanza organica. Teme il freddo, in particolare le gelate tardive.
- TECNICA: a causa della sua delicatezza per il substrato e della necessità di irrigazione, viene coltivata esclusivamente sotto tunnel.
- UTILIZZO: si usa tutta la piantina, falciata alla base prima della fioritura.

Le specie minori coltivate: BORRAGINE



- NOME: *Borragine officinalis*
- ESIGENZE: necessita di terreni fertili. E' una specie che vegeta quasi spontaneamente dalla pianura ai 1.000 metri.
- UTILIZZO: in cucina, viene usata prevalentemente cotta in frittate o ripieni. Da non consumare allo stato fresco tal quale.

Le specie minori coltivate: DRAGONCELLO



- NOME: *Artemisia dracunculus*
- ESIGENZE: specie abbastanza adattabile purchè i terreni non presentino ristagni. Meglio se in posizione soleggiata e riparata.
- TECNICA: Il dragoncello si semina in primavera, oppure si moltiplica dividendo i cespi o facendo talee, in estate. Sesto di circa 40 x 40cm.
- UTILIZZO: per insalate e arrostiti, viene usato anche per aromatizzare aceto e mostarde. Vassoi da 10/20/50gr Mazzi da 50gr Confezionato sfuso a kg

Le specie minori coltivate: MAGGIORANA



- NOME: *Origanum majorana*
- ESIGENZE: pieno sole e posizioni riparate dai venti
- TECNICA: Tra cespo e cespo è bene lasciare una trentina di centimetri, in autunno si devono accorciare i rami di due terzi e coprire la vegetazione in inverno con tessuto non tessuto.
- Attenzione a non tagliare troppo in basso.
- UTILIZZO: come per l'origano, è molto impiegata in cucina per aromatizzare carni in umido, funghi, legumi, salse, insalate di pomodori, ecc. Entra nella composizione di vermouth e liquori a base di erbe.

Le specie minori coltivate: PREZZEMOLO



NOME: *Petroselinum crispum*

ESIGENZE: assenza di ristagni

TECNICA: Seminato e coltivato molto fitto, viene sfalciato periodicamente per la raccolta. Ciclo coltrale di 5 – 6 mesi; primo taglio circa 80 gg dalla semina; successivi ogni 25 – 30 gg.

UTILIZZO: Le foglie e i fusti, e più raramente la radice, sono le parti utilizzate, sia per il consumo fresco sia per la preparazione di salse.

Le specie minori coltivate: TIMO COMUNE



- NOME: *Thymus vulgaris*
- ESIGENZE: terreni calcarei privi di ristagni; vegeta bene al sole e non tollera inverni umidi e freddi.
- TECNICA: alcuni produttori lo diffondono tra le pietre dei muri a secco o in vasi sovrapposti.
- UTILIZZO: foglie e getti apicali per condimento cibi o erboristeria. Si ricava il Timolo, quale olio essenziale.
- RESA MEDIA: 500 – 600 q.li per ettaro fresco

IL MARCHIO DEI PRODOTTI.

- Un marchio d'origine è già disponibile per i prodotti agricoli del Parco di Montevécchia
- E' stato approntato ed avviato ufficialmente nel maggio 2007 attraverso:
 - l'adozione di disciplinari aziendali e di prodotto
 - l'istituzione di una commissione di controllo
 - la stesura dei regolamenti d'uso
 - la registrazione in Camera di Commercio.
- Non attesta la qualità del prodotto, ma certifica:
 - la provenienza e la "sostenibilità" delle produzioni di campo
 - la volontà e l'impegno dei produttori che scelgono di salvaguardare e conservare l'ambiente e le tradizioni

IL MARCHIO DEI PRODOTTI.



Dove trovare ed acquistare i prodotti a Marchio.

FORMAGGI E LATTICINI DI CAPRA

Az. Agr. Bagaggera, Via Bagaggera 25 - Rovagnate (LC) Tel 339 6847898

Az. Agr. Capricio, Via Lecco 3 - Cernusco Lombardone (LC) Tel 338 9258634

MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE

Apicoltura Fumagalli Raffaele, Via Bernaga 11 - Perego (LC) Tel 348 3122916

Az. Agr. Chelidonia di Livio Colombari, Via Ostizza 10 - Montevercchia (LC) Tel 039 9286179

Az. Agr. I Giardinè di Ornaghi Albertina, C.na Pianetta VI - Missaglia (LC) Tel 320 3603656

ORTAGGI E FRUTTA

Az. Agr. Rigamonti Maria Teresa, Via Piave 16 - Viganò (LC) Tel. 039 9957030

Parco di Montevercchia e della Valle del Curone



Parco Regionale di Montevercchia e della Valle del Curone
Loc. Butto, 1 23874 Montevercchia (LC) tel. 039 9930384

www.parcocurone.it