

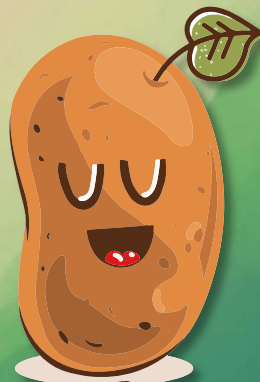
# MACOCIPAT

METODI DI AGRO CARATTERIZZAZIONE ORGANOLETTICA  
DELLA CIPOLLA DELLA SELVA E DELLA PATATA DELLE MACCHIE



**Cipolla della Selva**  
SELVA DI SANTA FIORA

Dott.  
**GIOVANNI  
ALESSANDRI**



la **PATATA**  
delle *Macchie*



## AGRICIS

Consulenze agricole forestali ed ambientali

# MAGOCIPAT

METODI DI AGRO CARATTERIZZAZIONE ORGANOLETTICA  
DELLA CIPOLLA DELLA SELVA E DELLA PATATA DELLE MACCHIE

**GIOVEDÌ**  
**17 OTTOBRE 2024**

DALLE 9.30 alle 13.30

Sala Cred  
**UNIONE DEI COMUNI MONTANI  
AMIATA GROSSETANA**

LOC. COLONIA | ARCIDOSSO (GR)

## CONVEGNO CONCLUSIVO

### CIPOLLA DELLA SELVA E PATATA DELLE MACCHIE

AUTENTICITÀ E QUALITÀ SALUTISTICHE



#### SALUTI

Presidente **Luciano Petrucci**  
*Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana*  
Presidente **Cristina Pastorelli**  
*Associazione Monto Labro - Patata delle Macchie*  
Presidente **Alberto Balocchi**  
*Associazione culturale per La Selva  
Cipolla della Selva*  
Presidente **Lorenzo Fazzi**  
*Genomamiata*

#### PRESENTAZIONE DEL PROGETTO MACOCIPAT

Dott. **Giovanni Alessandri**  
*Studio Agricis*

Al partecipanti iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali saranno riconosciuti i crediti formativi professionali, previa iscrizione.  
L'iniziativa si inserisce nel programma di attività di comunicazione previste dal progetto MACOCIPAT, finanziato dalla sottomisura 16.2 LEADER del GAL FAR Maremma.

#### PRESENTAZIONE DELLE ATTIVITÀ E PROPOSTE DI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DEI DUE PRODOTTI

Geom. **Michela Guerrini**  
*Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana*  
Dott. **Giordano Martellini**  
*PRO CA.AM.*  
Dott. **Marco Romi**  
*Università degli Studi di Siena - DSV*  
Dott.ssa **Sara Parri**  
*Università degli Studi di Siena - DSV*  
Dott.ssa **Patrizia Salusti**  
*Tecnologa alimentare*  
Dott. **Claudio Cantini**  
*CNR-IBE*

#### CONCLUSIONI

Dott.ssa **Selene Palazzani**  
*GAL FAR Maremma*



PSR 2014-2020 della Regione Toscana - Sottomisura 16.2  
Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti,  
pratiche, processi e tecnologie FILIERA CRT ORTOFRUTTICOLA





Regione Toscana



Priorità e Focus area prevalente:

(4.a) salvaguardia e ripristino della biodiversità, tra l'altro nelle zone Natura 2000 e nelle zone agricole di alto pregio naturale, nonché dell'assetto paesaggistico dell'Europa

BANDO

**Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie**

**sottomisura 16.2 del GAL FAR MAREMMA**

# Progetti di innovazione

**Il modello interattivo pone al centro l'agricoltore e le sue esigenze di cambiamento, cui sono chiamati a dare risposta una molteplicità di attori (approccio multi-attore) che operano a differenti livelli istituzionali (approccio multilivello)**

**IL MODELLO E' QUELLO DEL GO CON PROGETTO DI COOPERAZIONE CON OBBLIGATORIO AGRICOLTORE ED ENTE DI RICERCA + ALTRI PARTER, COSTITUITI IN ATS/ ACCORDO DI COOPERAZIONE**

**PROBLEMA > GRUPPO OPERATIVO > SPERIMENTAZIONE DELLA RICERCA PER LA SOLUZIONE**

**Rimuovere la distanza tra i risultati della ricerca scientifica e l'adozione di nuove tecnologie da parte di agricoltori e imprese.**

Promuovere la conoscenza, l'innovazione e la digitalizzazione nel settore agricolo, forestale e nelle aree rurali, individuando soluzioni innovative capaci di risolvere specifici problemi.

**Sostegno dei gruppi operativi Pei Agri SRGO I**

**Sostegno ad azioni pilota e di collaudo dell'innovazione SRGO8**

**Vecchie 16.2 PS-GO e 16.2**



Regione Toscana

# Approccio LEADER allo sviluppo rurale



Lo **sviluppo rurale** è una componente sempre più importante della politica agricola comune (PAC). Esso favorisce lo sviluppo sostenibile nelle zone rurali europee permettendo di affrontare problemi di ordine economico, sociale e ambientale. **Oltre metà della popolazione della UE vive in zone rurali che coprono il 90 % del territorio comunitario.** Leader costituisce un approccio innovativo alla politica di sviluppo rurale della UE.

## Le sette caratteristiche principali di Leader



P1. AZIENDA AGRICOLA MARIANNA  
DONDOLINI

P2. PRO.CA.AM. SOCIETA' COOPERATIVA  
AGRICOLA

P3. CNR - IBE

P4. UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SIENA -  
DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLA VITA

P5. GENOMAMIATA

P6. UNIONE DEI COMUNI MONTANI AMIATA  
GROSSETANA

Costo complessivo del progetto: **Euro 111.000,00**  
Contributo richiesto: **Euro 99.900,00**

**PARTNER**



# LE PROBLEMATICHE

- CAMBIAMENTI CLIMATICI
- ABBANDONO COLTURALE DELLA MONTAGNA
- DIFFICOLTÀ A FARE REDDITO
- CONTRAZIONE DELLE AZIENDE AGRICOLE
- SPOPOLAMENTO E INVECCHIAMENTO DELLA POPOLAZIONE
- EROSIONE E PERDITA DELLE CULTIVAR AGRICOLE AUTOCTONE



# LE POTENZIALITÀ

- NOTEVOLE INTERESSE PER NUOVI PRODOTTI AGRICOLI LOCALI DI NICCHIA
- COMUNITA' LOCALI BISOGNOSE DI UN PRODOTTO IDENTITARIO SU CUI RICONOSCERSI
- NUOVE SOSTANZE BIOATTIVE E NUOVE POSSIBILITÀ ESTRATTIVE DAI PRODOTTI AGRICOLI E DAI RESIDUI
- RICHIESTA DI PRODOTTI SALUBRI, BIOLOGICI CON PACKAGING INNOVATIVI, CIRCOLARI E SOSTENIBILI
- RICERCA E SPERIMENTAZIONE AVANZATA PER LA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI
- PRESENZA DI RESIDUI PRODUTTIVI (RESTE, BUCCIE E FOGLIE) INTERESSANTI PER LA BIOECONOMIA CIRCOLARE

# LE NECESSITA' CHE HANNO IDEATO IL PROGETTO



**Divulgare le attuali conoscenze sull'argomento "agrobiodiversità", presso la popolazione, gli studenti, le loro famiglie, i tecnici del settore.**

**Permettere la coltivazione, riproduzione e diffusione di varietà a rischio di estinzione di particolare valore in Toscana e nel nostro caso di cultivar autoctone di Cipolla e di Patata.**



**MACOCIPAT**  
METODI DI AGRO CARATTERIZZAZIONE ORGANOLETTICA  
DELLA CIPOLLA DELLA SELVA E DELLA PATATA DELLE MACCHIE

# Le necessità

- ❁ riprodurre *in situ* i semi di cipolle e patate selezionate a scopo di “rinnovo” del seme conservato (perdita di germinabilità);
- ❁ 2. riprodurre *in situ* varietà di cipolla e patata di interesse, di concerto con l’Università di Siena e CNR-IBE a scopo di ricerca e di messa a punto di tecniche agronomiche;
- ❁ 3. avviare un sistema di conservazione *in situ* delle varietà locali di cipolle e patate a rischio di estinzione iscritte nei Repertori regionali (o da iscrivere) e conservate nella banca del seme;
- ❁ 4. permettere il rilievo dei caratteri morfologici principali (caratterizzazione varietale).





# GLI OBIETTIVI

Il progetto è stato mirato a:

**Contrastare la riduzione della Biodiversità, con la caratterizzazione, reintroduzione e valorizzazione di cultivar di ortaggi locali all'interno di zone Natura 2000, recuperando aree agricole abbandonate anche al fine di mitigare l'azione dei cambiamenti climatici.**

**Realizzare e collaudare azioni dimostrative di buone prassi in grado di diffondere pratiche agricole innovative e compatibili con la tutela delle risorse naturali, utilizzando soltanto varietà autoctone minacciate di estinzione.**

# LE AZIONI

- **Coinvolgere fin dalle fasi iniziali gli attori chiave, destinatari del progetto;**
- **Attivare forme di responsabilizzazione nella valorizzazione, promozione e gestione del percorso;**
- **Trasferire competenze fra/ai partner locali;**
- **Sperimentare nuove modalità di partecipazione e coinvolgimento;**
- **Sperimentare nuove forme di progettazione strategica in partnership;**
- **Formare, assistere e monitorare.**



**Introduzione di innovazione di processo-prodotto nelle microfiliere produttive della Cipolla della Selva e della Patata delle Macchie, individuando criticità e proponendo soluzioni concrete che includono modifiche di comportamenti e nuovi investimenti.**



## **RISULTATI**

**Sperimentazione e verifica di applicabilità di alcune tecnologie innovative nel contesto sia delle aziende di produzione primaria, sia delle piccole realtà di commercializzazione del progetto, che consentano di migliorare la performance qualitativa delle due filiere.**



# RISULTATI TERRITORIALI

MACOCIPAT promuove il trasferimento dell'innovazione nel territorio rurale grazie all'integrazione del mondo della ricerca scientifica con quello aziendale e delle comunità locali, e rappresenta una opportunità concreta per le imprese di valorizzare piccole produzioni di nicchia garantendo prodotti sostenibili, circolari e in linea con le nuove tendenze del mercato.



## Orti del Mulino



...lasciare incolti i confini dell'orto per dare spazio anche alle erbe spontanee...

E. Balducci



## Cipolla della Selva

### L'ORTO DEL CONVENTO

Nell'antico Convento della Santissima Trinità di Selva, ormai abbandonato da molti anni e risalente al secolo XI, prima di proprietà degli Aldobrandeschi e successivamente degli Sforza vi è un orto-giardino davvero speciale. Questo orto, molto fertile e ricco di acqua, è stato da sempre coltivato. Negli ultimi decenni l'orto aveva subito un lento e inesorabile degrado, fino ad essere invaso da rovi e sterpaglie. Solo dal 2015 è tornato a nuova vita grazie all'Associazione Culturale per la Selva, un gruppo di cittadini che hanno deciso di rimettere a coltura l'orto e di iniziare a ricoltivare alcuni ortaggi tipici ed in particolare la cipolla rossa. I terreni adibiti ad orto, giova ricordare, sono irrigati dalla soprastante Fonte del Papa, denominata così perché si narra che il Papa Pio II, molto malato, avrebbe bevuto da questa fonte e ebbe il dono della guarigione. Grazie ad un terreno fertilissimo e all'acqua abbondante, ha preso piede la coltivazione della Cipolla della Selva e che per merito di un progetto di caratterizzazione, condotto dal CNR - IVALSA e dall'Università di Siena - DSV e proposto da GENOMAMIATA, oggi consente di avere una selezione locale di cipolla dalle caratteristiche organolettiche riconosciute ed apprezzate.

**Famiglia:** Liliacee  
**Genere:** Allium  
**Specie:** Allium cepa  
**Varietà:** Cipolla della Maremma o Estatina

**Descrizione:** La Cipolla della Selva è una selezione locale di cipolla rossa di gusto dolce e particolare.

La pianta presenta foglie fistolose di media lunghezza e di colore verde intenso con dei riflessi argentati nella parte vicino al fusto, mentre il bulbo è di grandezza media di forma ellittica trasversale, di colore rosa rossastro esternamente e

bianco al suo interno. I bulbi si piantano a settembre e si raccolgono a partire dai mesi di giugno e luglio.

**Territorio interessato alla produzione:** La Cipolla della Selva, un ecotipo della Cipolla della Maremma che si produce nella frazione di Selva nel Comune di Santa Fiora, dove è stato caratterizzato attraverso un percorso condotto dall'Associazione Culturale per la Selva, con il supporto scientifico del CNR - IVALSA e dell'Università di Siena - DSV.



## **RISULTATI ATTESI DOPO IL PROGETTO**

- 1) miglioramento del sistema di coltivazione degli ortaggi per gli agricoltori e nelle produzioni di nuovi prodotti trasformati;**
- 2) valorizzazione della filiera e del territorio proponendo nuove linee di prodotto dalle importanti potenzialità nutrizionali e salutistiche da trasmettere al consumatore finale su opportuna etichetta trasparente con claim nutrizionali;**
- 3) preparazione e formazione di personale specializzato, con elevate capacità di gestione di produzioni a basso impatto ambientale.**

**Con tali risultati il progetto M.A.C.O.CI.PAT. intende massimizzare la riqualificazione di microfiliera ortive da sempre presenti nel territorio dell'Amiata e, aumentando la redditività e la competitività del gruppo di aziende che aderiscono alla valorizzazione delle due orticole recuperate nelle sue cultivar autoctone, esercitando un controllo sulla qualità delle produzioni (ricaduta economica).**

# ALTRE POSSIBILI RICADUTE

L'utilizzo di residui e sottoprodotti delle lavorazioni agricole permetterà in futuro alle aziende agricole di non essere solo fornitrici di prodotti primari, ma anche di materia prima per le aziende che estraggono principi attivi e biocomponenti utili in vari settori, fra cui quello del packaging.



### AMIATA GROSSETANA Montagna e colline

## Patate e cipolle di qualità Il progetto «Macocipat» recupera i prodotti tipici

Oggi, alle 17.30 nella sede del circolino della Selva di Santa Fiora è in programma un incontro tecnico destinato agli attuali coltivatori

#### SANTA FIORA

Il Monte Amiata è un grande incubatore di progetti che mirano alla salvaguardia e alla tutela dell'ecosistema locale e delle colture che caratterizzano questa montagna. Macocipat, acronimo di «Metodi di Agro Caratterizzazione Organolettica della Cipolla della Selva e della patata delle Macchie» è uno di questi progetti di innovazione per contrastare la riduzione della biodiversità agricola, attraverso la...

la della montagna amiatina anche all'interno di aree protette come la Riserva del Bosco della Ss Trinità a Santa Fiora e la Riserva del Monte Labbro ad Arcidosso. Con il progetto realizzano e collaudano alcune azioni dimostrative di buone prassi in grado di diffondere pratiche agricole innovative e compatibili con la tutela delle risorse naturali, utilizzando in particolare varietà di ortaggi autoctone minacciate di estinzione e che fanno parte del repertorio regionale. Oggi, alle 17.30 nella sede del circolino...

ventorio nei prossimi anni; saranno trattati dai tecnici esperti del progetto, i sistemi di coltivazione, le possibili trasformazioni e il disciplinare di produzione. «Attivare forme di responsabilizzazione nella valorizzazione, promozione e gestione del percorso di prodotti tipici come la Cipolla della Selva o la Patata delle Macchie - ha detto il dottor Claudio Cantini del Cir-Iba, coordinatore scientifico di Macocipat - è lo scopo principale del progetto». Secondo il Presidente di GenomAmiata Lorenzo...

LA NAZIONE MARTEDÌ 24 LUGLIO 2018

## ARCIDOSO SE NE PARLA IN UN CONVEGNO A tavola cipolla e patata La «coppia» dell'Amiata

LA CIPOLLA della Selva, localita nel comune di Santa Fiora, e la patata delle Macchie, coltivata invece nel comune di Arcidosso, sono due prodotti che si trovano sulle tavole degli amiatini da tanto tempo e che negli ultimi anni sono stati oggetto di importanti indagini scientifiche, proprio per scoprire le loro origini. Domani i due prodotti del Monte Amiata saranno protagonisti di un convegno, che si terrà a partire dalle 10 al Parco Faunistico del Monte Amiata, al Podere dei Nobili. L'appuntamento promosso da GenomAmiata, associazione per la salvaguardia della biodiversità amiatina, sarà incentrato sulle prime indicazioni sui disciplinari di...

produzione della cipolla e patata e interverranno i due Comuni coinvolti. I rappresentanti dell'associazione che ha promosso l'iniziativa, i tecnici che stanno portando gli studi e altre figure in questo processo di valorizzazione di questi due prodotti della Selva e della Patata delle Macchie, si incontreranno al convento della Ss Trinità in terreni che sono lavorati, quasi senza interruzione, fin dal 1103. La famosa patata delle Macchie viene coltivata invece in campagna di Macchie, in una zona di campagna di Macchie, sciesta sul territorio anche alla storica sagra che si svolge sempre ad agosto, quest'anno dal 16 al 19.

## IL GIUNCO Il quotidiano della Maremma Cipolla della Selva e patata delle Macchie verso la definizione del disciplinare di produzione

A Santa Fiora si è tenuto un convegno per discutere della definizione del disciplinare di produzione per la cipolla della Selva e la patata delle Macchie. Il convegno è stato organizzato dal Circolo di Agricoltura Santa Fiora e ha visto la partecipazione di numerosi agricoltori e tecnici. L'obiettivo è definire le caratteristiche e le modalità di coltivazione di questi prodotti tipici, al fine di garantirne la qualità e la sostenibilità. Il convegno si è svolto nella sede del Circolo di Agricoltura Santa Fiora, in un'atmosfera di confronto e collaborazione. I partecipanti hanno discusso delle problematiche relative alla coltivazione e alla commercializzazione di questi prodotti, e hanno concordato alcune linee guida per la definizione del disciplinare di produzione. Il convegno è stato un'ottima occasione per scambiarsi esperienze e conoscenze, e per rafforzare il senso di comunità tra gli agricoltori del territorio. Il prossimo appuntamento sarà dedicato alla definizione del disciplinare di produzione per la cipolla della Selva e la patata delle Macchie, e sarà organizzato sempre dal Circolo di Agricoltura Santa Fiora.

# La Divulgazione

23:20

facebook

Selva;  
• **Claudio Cantini, Dottore in Scienze Agrarie e Tecnologo presso il CNR**  
Introduce e saluta **Gianrico Fabbri, Presidente di Slow Food Toscana**

IN DEGUSTAZIONE: cipolla appassita in forno

Slow Food Events Slow Food Italia  
#slowfoodtoscana Slow Food  
Monteregione Claudio Seghi

Cipolla della Selva e patate delle Macchie: con il progetto Macocipat si recupera la biodiversità dell'Amiata

NUOVA...  
UNA...  
M...  
M...

COSVIG

GEOTERMIA NEWS CHI SIAMO PROGETTI BANCHE

AGRICOLTURA, Santa Fiora: Cipolla della Selva e patata delle Macchie verso la definizione del disciplinare di produzione

20 Luglio 2017 436

CONDIVIDI Facebook Twitter G+ Pinterest

A Santa Fiora si è tenuto un convegno

Maremma News

La Maremma protagonista a Terra Madre 2024. Omibreed, l'olio e la cipolla della Selva

ATTUALITÀ

Un disciplinare per cipolla e patata made in Amiata

Dalla Selva e dalle Macchie due prodotti della terra che aspirano a identificarsi con i territori dove si coltivano. Oggi un convegno fa il punto

Fiora Bonelli / SANTA FIORA

La cipolla della Selva e la patata delle Macchie in corsa per ottenere un disciplinare e identificarsi con i territori amiatini in cui si potranno coltivare. Domattina alle 10 al Parco faunistico del Monte Amiata, podere dei Nobili, si tiene un convegno per stabilire lo stato dell'arte sui disciplinari di produzione dei due pregiati prodotti amiatini. Se in futuro ci fosse una produzione sufficiente, si potrebbe arrivare anche alla costituzione di un marchio collettivo.

Il percorso di valorizzazione delle due colture ha preso il via con un protocollo d'intesa tra i Comuni di Santa Fiora e Arcidosso e GenomAmiata: gli istituti di ricerca hanno definito le caratteristiche che dovranno avere le due produzioni per essere "la cipolla della Selva" e "la patata delle Macchie"; l'università di Siena ha condotto analisi di tipo qualitativo sensoriale, sulle caratteristiche organolettiche e salutistiche. Si sta poi sperimentando la coltivazione di diverse varietà locali. Le associazioni con i Comuni stanno lavorando per il coinvolgimento del territorio, in particolare degli agricoltori locali, in modo da ampliare la produzione che al momento è limitata.

La tutela delle eccellenze  
Patate e cipolle, ma «doc»

Buoni risultati dal progetto «Macocipat» che intende salvaguardare e valorizzare i prodotti autoctoni di specifiche zone amiatine

ARCIDOSO

Sull'Amiata c'è chi sta facendo un importante lavoro di riscoperta e valorizzazione dei prodotti autoctoni. L'obiettivo non è solo mantenere la biodiversità locale ma anche contrastare l'abbandono culturale della montagna e il dissesto idrogeologico. Un progetto che va in questa direzione è Macocipat, acronimo di «Metodi di Agro Caratterizzazione Organolettica della Cipolla della Selva e della Patata delle Macchie». Con il progetto in corso si stanno realizzando alcune azioni dimostrative di buone prassi in grado di diffondere pratiche agricole innovative e compatibili con la tutela delle risorse naturali, utilizzando in particolare varietà di patate e cipolle autoctone minacciate di estinzione e che fanno parte del repertorio regionale.

«Il coinvolgimento dei diversi attori territoriali è la parte più importante del progetto, ma anche la più difficile», ricorda Cristina Pastorelli, presidente dell'Associazione Monte Labbro che segue il progetto di valorizzazione della Patata delle Macchie dal suo inizio. Macocipat è un progetto di cooperazione finanziato dal Comune di Arcidosso e nato per realizzare e sviluppare microfiliere di ortive nel territorio della Maremma. «Questo progetto», dice il presidente di GenomAmiata Lorenzo Fazzi - «è una scommessa del territorio montamiatino, quello più interno: attraverso la valorizzazione innovativa dei prodotti agricoli di qualità si tenta di dare alcune risposte alle problematiche dell'Amiata».

Nicola Ciuffoletti

thatsamiata.com

CIPOLLA DELLA SELVA

LA CIPOLLA DELLA SELVA è un prodotto tipico della Maremma Toscana, coltivata in un'area protetta dal Parco Faunistico del Monte Amiata. La cipolla della Selva è caratterizzata da un sapore dolce e delicato, e da una consistenza morbida e saporita. È un prodotto che si trova sulle tavole degli amiatini da tanto tempo e che negli ultimi anni è stato oggetto di importanti indagini scientifiche, proprio per scoprire le loro origini. Domani i due prodotti del Monte Amiata saranno protagonisti di un convegno, che si terrà a partire dalle 10 al Parco Faunistico del Monte Amiata, al Podere dei Nobili. L'appuntamento promosso da GenomAmiata, associazione per la salvaguardia della biodiversità amiatina, sarà incentrato sulle prime indicazioni sui disciplinari di produzione della cipolla e patata e interverranno i due Comuni coinvolti. I rappresentanti dell'associazione che ha promosso l'iniziativa, i tecnici che stanno portando gli studi e altre figure in questo processo di valorizzazione di questi due prodotti della Selva e della Patata delle Macchie, si incontreranno al convento della Ss Trinità in terreni che sono lavorati, quasi senza interruzione, fin dal 1103. La famosa patata delle Macchie viene coltivata invece in campagna di Macchie, in una zona di campagna di Macchie, sciesta sul territorio anche alla storica sagra che si svolge sempre ad agosto, quest'anno dal 16 al 19.

Grosseto

patata macchiaiola diventa «riffata»

Inizia il percorso per inserire il pregiato tubero delle Macchie nel repertorio dei prodotti di qualità

# La Divulgazione

**MACOCIPAT**

METODI DI AGRO CARATTERIZZAZIONE ORGANOLETTICA  
DELLA CIPOLLA DELLA SELVA E DELLA PATATA DELLE MACCHIE

**20 LUGLIO 2023**

ORE 17.30

**CIRCOLINO DELLA SELVA**  
SELVA | SANTA FIORA (GR)

## SEMINARIO APERTO

A COLTIVATORI E POTENZIALI  
PRODUTTORI DI  
CIPOLLE DELLA SELVA  
PER PARLARE DI  
ASPETTI TECNICI

DISCIPLINARE  
SISTEMI DI COLTIVAZIONE  
TRASFORMAZIONE

Con la partecipazione di:

Dott. **Claudio Cantini**

CNR-IBE

Dott. **Marco Romi**

Dott.ssa **Chiara Piccini**

UNISI-DSV

Dott. **Giovanni Alessandri**

STUDIO AGRICIS

Presidente **Lorenzo Fazzi**

GENOMAMIATA



**MACOCIPAT**

METODI DI AGRO CARATTERIZZAZIONE ORGANOLETTICA  
DELLA CIPOLLA DELLA SELVA E DELLA PATATA DELLE MACCHIE

**VENERDI**  
**4 AGOSTO 2023**

ORE 17.30

c/o **STAND**  
**SAGRA DELLA PATATA**  
**MACCHIAIOLA**  
LE MACCHIE | ARCIDOSSO (GR)

## SEMINARIO APERTO

A COLTIVATORI E POTENZIALI  
PRODUTTORI DI  
PATATA DELLE MACCHIE  
PER PARLARE DI  
ASPETTI TECNICI

DISCIPLINARE  
SISTEMI DI COLTIVAZIONE  
TRASFORMAZIONE

Con la partecipazione di:

Dott. **Claudio Cantini**

CNR-IBE

Dott. **Marco Romi**

Dott.ssa **Veronica Conti**

UNISI-DSV

Dott. **Giovanni Alessandri**

STUDIO AGRICIS

Presidente **Lorenzo Fazzi**

GENOMAMIATA

Presidente **Cristina Pastorelli**

ASSOCIAZIONE MONTE LABRO



**MACOCIPAT**

METODI DI AGRO CARATTERIZZAZIONE ORGANOLETTICA  
DELLA CIPOLLA DELLA SELVA E DELLA PATATA DELLE MACCHIE

**GIOVEDI**  
**17 OTTOBRE 2024**

DALLE 9.30 alle 13.30

Sala Cred  
**UNIONE DEI COMUNI MONTANI**  
**AMIATA GROSSETANA**  
LOC. COLONIA | ARCIDOSSO (GR)

## CONVEGNO CONCLUSIVO

CIPOLLA DELLA SELVA E  
PATATA DELLE MACCHIE

AUTENTICITÀ E QUALITÀ SALUTISTICHE



### SALUTI

Presidente **Luciano Petrucci**

Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana

Presidente **Cristina Pastorelli**

Associazione Monte Labro - Patata delle Macchie

Presidente **Alberto Balocchi**

Associazione culturale per la Selva

Cipolla della Selva

Presidente **Lorenzo Fazzi**

Genomamiata

### PRESENTAZIONE DEL PROGETTO MACOCIPAT

Dott. **Giovanni Alessandri**

Studio Agricis

Ai partecipanti iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali saranno riconosciuti i crediti formativi professionali, previa iscrizione.  
L'iniziativa si inserisce nel programma di attività di comunicazione previste dal progetto MACOCIPAT, finanziato dalla sottomisura 16.2 LEADER del GAL FAR Maremma.

### PRESENTAZIONE DELLE ATTIVITÀ E PROPOSTE DI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DEI DUE PRODOTTI

Geom. **Michela Guerrini**

Unione dei Comuni Montani Amiata Grossetana

Dott. **Giordano Martellini**

PRO.CA.AM.

Dott. **Marco Romi**

Università degli Studi di Siena - DSV

Dott.ssa **Sara Parri**

Università degli Studi di Siena - DSV

Dott.ssa **Patrizia Salusti**

Tecnologo alimentare

Dott. **Claudio Cantini**

CNR-IBE

### CONCLUSIONI

Dott.ssa **Selene Palazzani**

GAL FAR Maremma



# La partecipazione attiva delle comunità locali







# Le Sagre

#thatsAmiata SAVE THE DATES

**SAGRE E EVENTI GASTRONOMIA**

|   |   |
|---|---|
| <b>ARRADIA S. SALVATORE</b><br>TERZIERI IN FESTA<br>DAL 16 AL 18 AGOSTO   | <b>CASTIGLIONE STORICA</b><br>SAGRA DEL CROSTINO<br>12 E 13 AGOSTO      |
| <b>ARCIDOSO</b><br>SAGRA DELLA PATATA<br>LE MACCHIE<br>16, 17 E 18 AGOSTO | <b>VALDORCIANA</b><br>FESTA DELLA PASTA SCIUTTA<br>17 E 18 AGOSTO       |
| <b>SAGRA DELLA RICOTTA</b><br>LE MACCHIE<br>16, 17 E 18 AGOSTO            | <b>CINIGIANO</b><br>SAGRA DEL CARPONE<br>16, 17 E 18 AGOSTO             |
| <b>SAGRA DELLA PANANELLA</b><br>DAL 20 AL 21 AGOSTO                       | <b>ROCCAPIEMONTE</b><br>SAGRA DELLA SALSICCIA 2.0<br>14, 15 E 16 AGOSTO |
| <b>INCONTRO AI SOCI SOTTO LE STELLE</b><br>18, 19 E 20 AGOSTO             | <b>SAGRA DELL'ACQUACOTTA</b><br>DAL 19 AGOSTO AL 20 AGOSTO              |
| <b>CASTELLAZZARA</b><br>SAGRA DELLA POLENTA<br>19 AGOSTO                  | <b>SAGRA DELLA CIPOLLA</b><br>13, 14 E 15 AGOSTO                        |
| <b>SAGRA DELLA FARAONA</b><br>19 AGOSTO                                   | <b>SEGGIANO</b><br>SAGRA DELLA SCOTTICELLA<br>13, 14 E 15 AGOSTO        |
| <b>SAGRA DEL TORTELLO</b><br>19 AGOSTO                                    | <b>SAGRA DEL RICCIO</b><br>14, 15 E 16 AGOSTO                           |
| <b>SAGRA DI PAESE</b><br>DAL 19 AL 20 AGOSTO                              | <b>SEMPRONIANO</b><br>SAGRA DELLA PANANELLA<br>DAL 19 AL 20 AGOSTO      |
| <b>DALLAVITE ALLA BOTTIGLIA</b><br>19 AGOSTO                              |   |
| <b>SAGRA DEL TORNELLO</b><br>SEGGIANO<br>17 E 18 AGOSTO                   |   |
| <b>CASTELLO CECCANO</b><br>A TUTTA PASTA<br>17 E 18 AGOSTO                |   |
| <b>FESTA DEL SACCALÀ</b><br>17 E 18 AGOSTO                                |   |
| <b>FESTA DELLA BIRRA</b><br>19 E 20 AGOSTO                                |   |



**AGOSTO 2024**  
**SELVA**  
 SANTA FIORA - GR

**DOMENICA 4 AGOSTO**  
**GIRO DELLE FONTI**  
 ore 9.00 ritrovo e partenza passeggiata dal Circolino  
 ore 13.00 PRANZO presso il Circolino

**SAGRA DELLA CIPOLLA**  
**13, 14 E 15 AGOSTO**  
 13 e 14 AGOSTO ore 19.30  
**APERTURA STAND GASTRONOMICO**  
 15 AGOSTO ore 12.30  
**PRANZO DI FERRAGOSTO**

**DOMENICA 25 AGOSTO**  
**FESTA PATRONALE DELLA SELVA**

Festeggiamenti a cura di Associazione Culturale per la Selva

con il patrocinio del COMUNE di SANTA FIORA

# Conclusioni

## CRITICITÀ

- Cambiamenti climatici;
- Perdita di Agrobiodiversità vegetale;
- Intensificazione delle malattie, patologie ed eventi estremi;
- Importazione di prodotti commerciali dall'estero;
- Abbandono colturale della montagna;
- Mancanza manodopera specializzata;
- Contrazione delle aziende agricole;
- Invecchiamento della popolazione.

## POTENZIALITÀ

- Prodotto di qualità/sostenibile/biologico;
- Interesse crescente per prodotti di nicchia tipici a filiera corta;
- Rigenerazione territoriale attorno ad un prodotto;
- Innovazione e progetti di sperimentazione;
- Transito delle informazioni fra attori;
- Lavoro congiunto aziende con i centri di ricerca.





Regione Toscana



# GRAZIE PER L'ATTENZIONE

## GIOVANNI ALESSANDRI

[info@agricis.it](mailto:info@agricis.it)

0564/990592 - 333/2901247

 **AGRICIS**  
Consulenze agricole forestali ed ambientali

**MACOCIPAT**  
METODI DI AGRO CARATTERIZZAZIONE ORGANOLETTICA  
DELLA CIPOLLA DELLA SELVA DELLA PATATA DELLE MACCHIE