



SEDANO BIANCO DI SPERLONGA IGP



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



ZONA DI PRODUZIONE La zona di coltivazione del Sedano bianco di Sperlonga interessa i comuni di Sperlonga e Fondi della provincia di Latina; zona caratterizzata da una situazione pedoclimatica molto favorevole per la coltivazione del sedano. Tipica è la presenza di terreni con falda pressoché affiorante, compresi tra l'area di bonifica ed il mare, denominati "pantani", sui quali storicamente si è sviluppata la coltura del sedano, prima in piena area e poi in coltura protetta. Sono dunque questi terreni caratterizzati da una soluzione circolante con un elevato grado di salinità, su cui il sedano ha trovato l'habitat elettivo, che conferiscono al Sedano bianco di Sperlonga le qualità organolettiche specifiche di sapidità, gusto dolce e moderatamente aromatico,



presenza di molecole (ossia di acidi organici) che conferiscono al prodotto quel carattere distintivo di sapore acido, nonché una minore resistenza alla rottura. Tale teoria è rafforzata dalla composizione per lo più argilloso-sabbiosa dei terreni che risultano caratterizzati dalla presenza di elevate percentuali di ferro, manganese, zinco, rame, boro. Il clima della zona di tipo marittimo temperato, è caratterizzato da: temperatura media compresa fra 17 e 18°C; temperatura media mensile < a 10°C, per 1-3 mesi; media delle minime del mese più freddo di 6,9°C; precipitazioni annuali comprese fra 727 e 1133 mm, con precipitazioni estive da 61 a 83 mm. In particolare, nella zona costiera si verifica uno stato di aridità intensa e prolungata da maggio ad agosto. Tutti questi parametri risultano essere ideali per la coltivazione del "Sedano bianco di Sperlonga".

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'I.G.P. Sedano bianco di Sperlonga è riservata esclusivamente al sedano appartenente alla specie *Apium graveolens* L. var *dulce* Mill., ecotipo "Bianco di Sperlonga", con coste bianche o biancastre. Il caratteristico colore chiaro è un elemento intrinseco dell'ecotipo, che comunque può essere enfatizzato con densità di semina più fitta. All'atto dell'immissione al consumo il Sedano bianco di Sperlonga IGP deve rispondere alle seguenti caratteristiche specifiche dell'ecotipo: pianta di taglia media, forma compatta, recante 10-15 foglie di colore verde chiaro; piccoli fogliari di colore bianco con leggera sfumatura verde chiaro, poco fibrosi, caratterizzati da costolature poco evidenti. Il peso varia in relazione al calibro: calibro medio, da 500 a 800 grammi; il calibro grosso oltre 800 grammi. Il gusto è dolce e solo moderatamente aromatico che lo rende particolarmente indicato ad essere consumato fresco. Inoltre il Sedano bianco di Sperlonga presenta un contenuto in acidi organici totali non inferiore a 100 mg/100 g; resistenza alla frattura non inferiore a 20 N ed un contenuto in zuccheri totali non inferiore a 10,00 mg/g.

METODO DI PRODUZIONE La semina deve essere praticata a partire dal mese di luglio. Il seme può essere disposto tal quale o confettato in cassette (a spaglio) oppure in contenitori alveolati. Per la germinazione del seme è indispensabile la presenza di luce. La produzione del seme, operata attraverso la selezione fenotipica (ossia ottenimento del seme dalle piante migliori), avviene presso le aziende e/o i vivai ricadenti nell'areale di produzione. Il seme prodotto da tali aziende e/o dai vivai, può essere messo a disposizione degli altri produttori o dei vivai ricadenti nell'areale di produzione, i quali provvedono alla produzione delle piantine. Le piantine prodotte presso i vivai devono essere restituite o messe a disposizione delle aziende ricadenti nell'areale di produzione. Il seme riprodotto deve essere quello della risorsa genetica Sedano bianco di Sperlonga iscritta al Registro volontario Regionale di cui alla L.R. 1 marzo 2000 n°15 che tutela la biodiversità in agricoltura.

Il trapianto delle piantine deve avvenire quando le stesse hanno raggiunto un'altezza di 10-15 cm circa. Il sesto di impianto è di 25-35 cm tra le file e 25-35 cm sulla fila, con un investimento ottimale di 10-12 piante/m². È ammesso un investimento massimo di 14 piante/m². Il fabbisogno idrico della coltura è assicurato mediante irrigazione con sistemi irrigui a pioggia o di microirrigazione. La concimazione deve essere impostata con riferimento alle successioni di cicli colturali dell'intera annata agraria. In particolare gli apporti di azoto devono essere nell'anno complessivamente inferiori a 155 kg/ha nel rispetto della normativa vigente. Il controllo delle erbe infestanti deve essere particolarmente curato nei primi 40-50 giorni dal trapianto in quanto il sedano, in questa fase, presenta un accrescimento lento



e pertanto è poco competitivo nei confronti delle erbe infestanti. La lotta alle malerbe è effettuata con tecniche ecocompatibili quali: mezzi fisici (solarizzazione) o mezzi manuali (sarchiatura o scerbatura). Tuttavia è consentito l'impiego di diserbanti registrati per la coltura (antigerminelli) sia in fase di pre-trapianto che in fase di post-trapianto, entro un termine massimo di 3 settimane dall'impianto. La difesa dai parassiti deve essere effettuata secondo le tecniche di lotta integrata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sul sedano. Il "Sedano Bianco di Sperlonga" rispetto alle principali cultivar commerciali risulta meno sensibile alla prefioritura. La raccolta va effettuata

a mano, recidendo la pianta al di sotto del colletto. Le piante devono essere adagiate nel contenitore, evitando che durante tale operazione si verifichino sfregamenti con conseguente rottura dei tessuti e fuoriuscita di succhi cellulari. Inoltre l'esposizione al sole del prodotto dopo la raccolta va ridotta al minimo.

CENNI STORICI Il Sedano bianco di Sperlonga è stato introdotto nella zona di Fondi e Sperlonga intorno al 1960. La coltura del sedano si rivelò fin da subito una valida forma di utilizzazione dell'area dei "Pantani", compresa fra il Lago di Sperlonga ed il Mar Tirreno, caratterizzate da falda affiorante, che oggi costituisce l'ambito di elezione della coltura. La presenza della coltura nell'areale del comune di Fondi e Sperlonga è comprovata da una ricca documentazione fiscale risalente ai primi anni '60, fino ai giorni nostri, allorché il Sedano bianco di Sperlonga, dopo una prima fase di introduzione, trova rapida valorizzazione commerciale e di consumo sui mercati di Roma. Negli ultimi due decenni la coltura del sedano ha fatto registrare un trend di crescita costante. Particolare attenzione va rivolta ai produttori locali, spesso chiamati a gestire aziende di superficie media inferiore all'ettaro, che oltre ad adattare tecniche a basso impatto ambientale, hanno permesso la conservazione dell'ecotipo "Bianco di Sperlonga" auto-riproducendo il seme mediante selezione fenotipica (ossia ottenimento del seme dalle piante migliori), garantendo contestualmente la salvaguardia della tecnica produttiva e delle attitudini. A tutt'oggi la coltivazione si basa su un importante lavoro di selezione finalizzato soprattutto ad enfatizzare il colore chiaro dei piccioli (elemento intrinseco dell'ecotipo) e ad ottenere un ritardo nell'emissione dello scapo fiorale (aspetto botanico rilevante al fine di conservare una adeguata ampiezza del periodo di raccolta), nonché una forma compatta e taglia minore. Tali aspetti, oltre alle già definite qualità organolettiche, permettono di differenziare il "Sedano bianco di Sperlonga" dagli altri sedani da coste presenti in commercio.



PESCE SPADA AL SEDANO BIANCO DI SPERLONGA IGP

Ingredienti: tranci di pesce spada; 1 cipolla; 50 g di Sedano Bianco di Sperlonga IGP; 2 dl di olio extravergine di oliva; 2 spicchi d'aglio; 100 g di pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e Formia; una manciata di prezzemolo tritato; un bicchiere di vino bianco.

Procedimento: in una padella capiente far rosolare in olio extravergine d'oliva l'aglio, la cipolla e il sedano tritati poi aggiungere i pomodorini. Versare il vino bianco e far evaporare. Disporre in padella i tranci di pesce spada lasciandoli cuocere da entrambi i lati. Al momento di servire spolverare il pesce con del prezzemolo tritato.