

"4 passi" nella biodiversità con prodotti in omaggio

Al Corniolo si coltiva la biodiversità in regime biologico in aggiunta a quella che cresce spontanea. La biodiversità coltivata si riferisce alla frutta e alla verdura, quella spontanea principalmente erbe aromatiche e officinalis.

Quando si parla di frutta biodiversa del Corniolo si parla in primis di mele, per l'esattezza ne vengono coltivate ben nove varietà antiche.

La biodiversità continua con l'azzeruolo, la susina coscia di monaca e goccia d' oro, il susincocco, i gelsi neri, bianchi e rossi, il fico fiorone, grigetto e dottato, le pere pianaccia, zucchero e invernali, prugne, nespole italiane e prognoli, ciliege marchiane, nocchie pinzute selvatiche e tonde gentili romane e del Piemonte.

In tutto circa 600 piante, tra adulte in produzione e giovani impianti.

La biodiversità nell' orto la troviamo con il pomodoro fragola, i fagioli mascherino e turco grigio, la cipolla rossa di Lucca e massese, il formenton del Palazzaccio e la zucca luna.

L' insieme della biodiversità contiene un sottoinsieme importante rappresentato da quelle varietà iscritte nei repertori regionali della Regione Toscana come risorse genetiche a rischio di estinzione, per le quali il Corniolo è un coltivatore custode in quanto provvede alla loro conservazione "in situ", mettendole in sicurezza, proteggendole e salvaguardandole da qualsiasi forma di contaminazione, alterazione o distruzione secondo i principi della Legge Regionale 64/04. Non solo conserva ma effettua il rinnovo dei semi delle specie erbacee conservate nella Banca Regionale del germoplasma.

Oltre a proporre frutta e verdura biodiversa fresca in base alle stagionalità dei prodotti, il Corniolo ha scelto il metodo di conservazione della disidratazione a freddo per trasformare l'eccedenza del prodotto fresco in prodotto disidratato, riducendo lo spreco alimentare, allungando in modo sano la vita del prodotto, il suo sapore, i suoi colori, con l'obiettivo di avere più tempo per poterlo gustare.

È stato quindi aperto un laboratorio certificato per disidratare i prodotti con un processo basato sul freddo che mantiene al meglio sapori, colori e proprietà nutriceutiche propri del fresco.

Tutti i prodotti disidratati fatta eccezione per la stevia sono certificati biologici.

A partire da: euro

Servizi inclusi:

Servizi non inclusi:

Partenza:

Arrivo:

Mezzi di trasporto:

Min pax:

URL di origine: <http://www.bitn.it/node/1621>