

FILIERA SOSTENIBILE

FAC-SIMILE



GRANO SARACENO
«CURÙNIN»
AUTOCTONO
DI TEGLIO

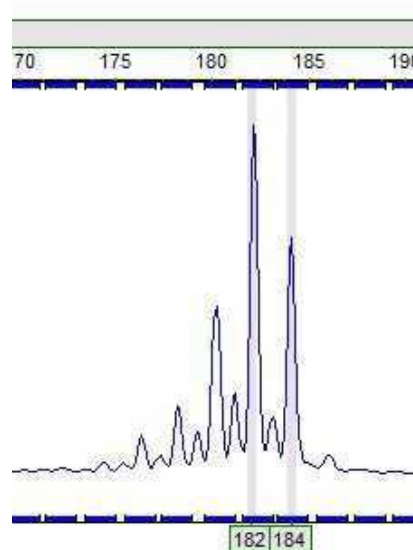
Il grano saraceno, ecotipo *Curùnin*, localmente denominato anche *Menüt* o *Furèst*, è custodito da decenni da piccoli agricoltori di Teglio.

FA C S I M I L E
Grazie all'impegno consapevole della comunità contadina locale, questa semente viene coltivata evitando l'ibridazione con materiali alloctoni, per non perderne le caratteristiche genetiche e nutrizionali.

Acquistando questa confezione contribuisce alla conservazione di una coltura tradizionale e alla tutela del paesaggio storico di Teglio fondato sulla sostenibilità e l'agro-biodiversità del suo territorio.

Caratterizzazione genetica:

Ecotipo *Curùnin* coltivato a Teglio fin dal 1900.



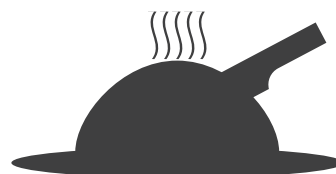
Nel grafico a destra: elettroferogramma di marcatore di DNA indagato per caratterizzare le sementi.

Morfologia:

Ecotipo *Curùnin* con semi di 5-6 mm di colore grigio.

Ecotipo conservato presso la Banca del Germoplasma delle Piante Lombarde.

Farina tradizionalmente utilizzata per produrre *pizzoccheri, sciatt e polenta*.



FAC-SIMILE



CENTRO FLORA AUTOCTONA

L'ecotipo di grano saraceno *Curimin* è stato studiato dall'Università degli Studi di Milano-Bicocca nell'ambito del progetto CONSERVA, finanziato da Regione Lombardia con l'operazione 10.2.01 del PSR 2014-2020

Per maggiori info utilizza il QR code

In collaborazione con le aziende agricole locali



*Associazione
per la coltura
del Grano Saraceno di Teglio
e dei Cereali alpini Tradizionali*

