

FAC-SIMILE

FILIERA SOSTENIBILE



**GRANO SARACENO
«NUSTRÀN»
AUTOCTONO
DI TEGLIO**

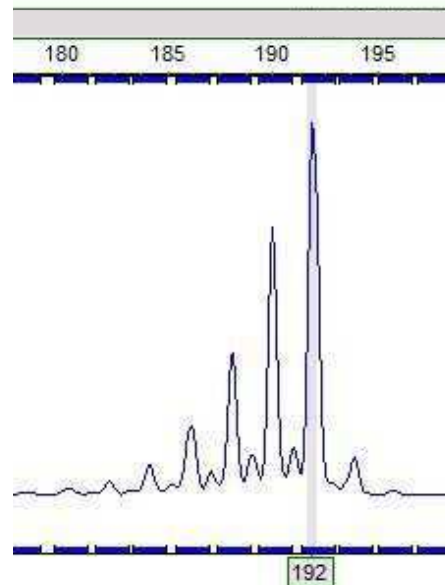
Il grano saraceno, ecotipo *Nustràn*, localmente denominato anche *Gròs* o *Vecc*, è custodito da secoli da piccoli agricoltori di Teglio.

FAO-UNEP Grazie alla volontà della comunità agricola 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 comunale fondato sulla sostenibilità e l'agro-biodiversità del suo territorio.

Caratterizzazione genetica:

Ecotipo *Nustràn* coltivato a Teglio fin dal 1600.



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

Morfologia:

Ecotipo *Nustràn* con semi di 6-7 mm di colore scuro.

Ecotipo conservato presso la Banca del Germoplasma delle Piante Lombarde.

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



FAC-SIMILE



L'ecotipo di grano saraceno *Nustràn* 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

