

FAC-SIMILE

FILIERA SOSTENIBILE



**SEGALE
AUTOCTONA
DI TEGLIO**

La segale *Arrondini* è custodita da secoli da piccoli agricoltori di Teglio.

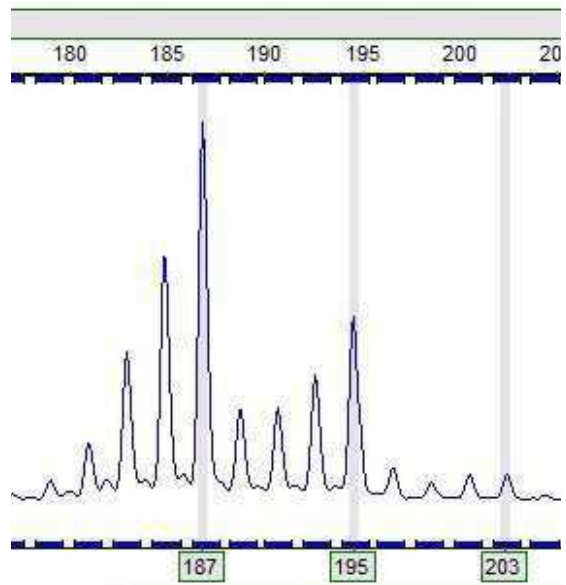
Grazie alla volontà della comunità agricola locale, si continua a coltivare questa semente antica per evitare ibridazione con materiali alloctoni, al fine di non perdere le caratteristiche genetiche e nutrizionali.

Acquistando questa confezione contribuisce alla conservazione di una coltura tradizionale di Teglio e tutela un frammento di storia del territorio, fatto di impegno e rispetto per la natura.

Questa segale ha un'alta attività antiossidante.

Caratterizzazione genetica:

Ecotipo *Arrondini* di Teglio. La segale è coltivata in Valtellina dal 1200.



FAC-SIMILE

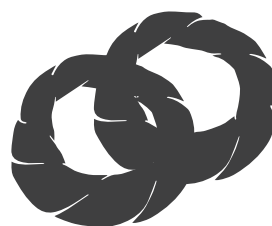
Nel grafico a destra: elettroferogramma di marcatore di DNA indagato per caratterizzare le sementi.

Morfologia:

Ecotipo che si caratterizza per l'altezza della pianta che, a maturazione, può arrivare a 180-200 cm.

Ecotipo conservato presso la Banca del Germoplasma delle Piante Lombarde.

Farina tradizionalmente utilizzata per produrre panificati.



FAC-SIMILE



L'ecotipo di segale 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*

