

PACCASASSO DEL CONERO

Crithmum maritimum L.

N° REPERTORIO: 159 inserita
il 28/11/2024

FAMIGLIA: Umbelliferae

GENERE: *Crithmum*

SPECIE: *C. maritimum*

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
Ecotipo Monte Conero

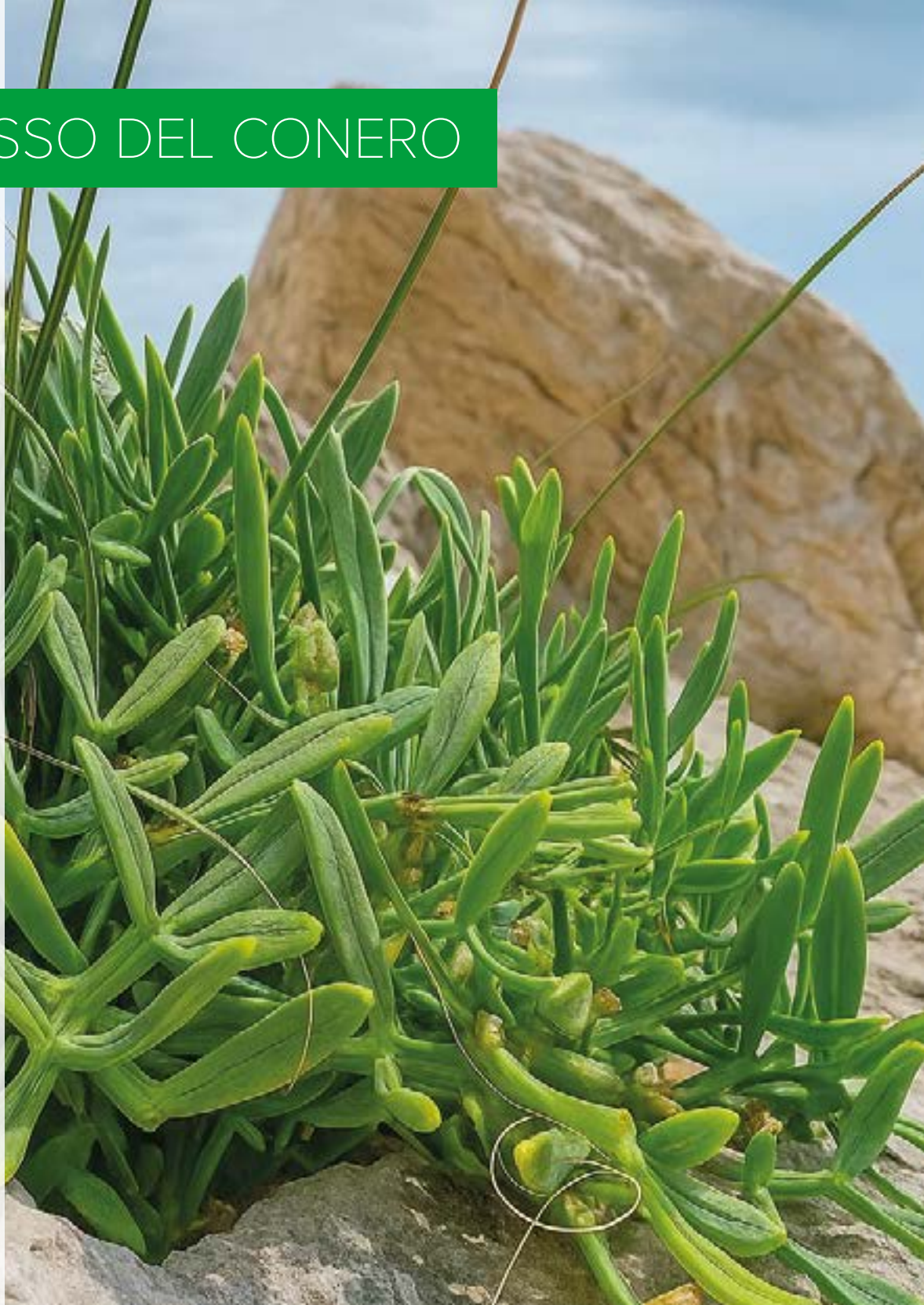
NOME COMUNE:
Paccasassi

SINONIMI: Erba di San
Pietro, Critmo, Finocchio
marino

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA DI
DIFFUSIONE:
Areale del Parco del Conero
(AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale allestita presso il
CREA-OF di Monsampolo
del Tronto (AP)



CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE

Il finocchio marino, o critmo, è chiamato nel vernacolo anconetano Paccasassi, poiché veniva raccolto nelle vicine spiagge e falesie rocciose del Conero. Questa biodiversità era già largamente utilizzata nel Quattrocento ma raggiunse la sua massima notorietà solo molto tempo dopo quando William Shakespeare ne parlò nel suo “Re Lear” in cui citava: “A mezzacosta sta aggrappato un uomo, raccogliendo finocchio marino. Terribile mestiere!”. Il Paccasassi era talmente apprezzato che proprio a causa della raccolta selvaggia che se ne faceva, ha rischiato l'estinzione in quanto alla pianta non veniva dato il tempo di andare a seme e quindi di riprodursi spontaneamente. Per questo motivo il Paccasassi del Conero è una biodiversità protetta all'interno dell'omonimo parco dove è assolutamente vietato raccogliarlo. Nell'anno 2014, nell'ambito del progetto sulle Erbe spontanee dell'Università Politecnica delle Marche, è iniziato il recupero dei semi del Paccasassi sulle coste limitrofe all'area del Conero, avendo ovviamente cura di non entrare all'interno del parco.

Il materiale di propagazione recuperato è stato consegnato nella primavera del 2015 ad alcune aziende interessate tra cui l'azienda Paccasassi del Conero di Francesco Velieri che da allora ha avviato la produzione e la trasformazione dei germogli della stessa biodiversità allestendo degli allevamenti nell'areale di Camerano (AN) e consegnando poi i germogli raccolti all'azienda Rinci di Castelfidardo (AN) che si occupa della trasformazione e vendita.

AREA DI DIFFUSIONE

Attualmente nell'areale litoraneo adiacente al Parco del Conero, nel Comune di Camerano (AN), nello specifico nell'azienda agricola Paccasassi del Conero di Francesco Velieri, Camerano (AN) e nella zona di Scossicci nel Comune di Porto Recanati (MC).

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Il Paccasassi del Conero è una Camefita suffrutticosa che presenta una forma a pulvino appressata al suolo. L'apparato radicale è costituito da una lunga radice fittonante, che comincia a svilupparsi a dicembre-febbraio e che raggiunge il massimo sviluppo in estate, quando la pianta deve potere affrontare condizioni di aridità del suolo. La pianta presenta inoltre una cuticola fogliare inspessita e ricca di cere con tricomi che, oltre a ridurre le perdite di acqua, donano una colorazione grigio-azzurra tale da aumentare la riflessione all'irraggiamento solare. Il Paccasassi del Conero, essendosi evoluta nella nicchia ecologica marina, assorbe elementi minerali che gli conferiscono il caratteristico gusto salino/marino. Quando coltivato in ambienti diversi e su suolo “agrario”, tale caratteristica è ovviamente meno pronunciata.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

FORMA DI CRESCITA DELLA PIANTA

Determinata poliennale (5-6 anni).

PORTAMENTO

Semi-prostato.

ALTEZZA DELLA PIANTA

50-60 cm.

FOGLIE

Carnose, composte e molto coriacee ricoperte da un sottile velo.

EPOCA DI SEMINA

Agosto semina in plateaux con trapianto a metà ottobre 30 cm tra le file e 45 cm sulla fila su terreno pacciamato a distanza dei centri di 1,3 m.

TIPO DI SEMINA

In piccola serra su plateaux alveolati.

INFIORESCENZA

Ombrella.

FIORE

Colore verde-giallastro a cinque petali.

IMPOLLINAZIONE

Prevalentemente anemofila.

EPOCA DI FIORITURA

Luglio-agosto primo anno se la stagione è piovosa, o nel luglio dell'anno successivo.

DURATA DELLA PRODUZIONE DI UNA PIANTA

5-6 anni.

CONSERVAZIONE DEL SEME

Sacchetto di carta in garage.

GERMINABILITÀ DEL SEME

Superiore al 60/70% per almeno 3 anni.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Ristagni idrici con marciumi radicali.

Suscettibile al fungo *Phomopsis* che colpisce principalmente l'infiorescenza.

UTILIZZAZIONE

Parti vegetative apicali quali germogli e foglie giovani.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTAMENTO AGRONOMIC E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Il Paccasasso del Conero preferisce terreni a tessitura grossolana, sabbiosi e/o limosi; potrebbe anche adattarsi a terreni tendenzialmente argillosi a patto che sia-

no in leggera pendenza con assenza di ristagno idrico che, se prolungato, potrebbe causare marciumi dell'apparato radicale con necrosi e morte della pianta. La semina avviene solitamente intorno alla terza decade di agosto mentre le piantine vengono messe a dimora alla fine di ottobre su terreno preventivamente pacciamato; la disposizione delle piante sul telo è a file binate, con distanza sulla fila pari a 25-30 cm, distanza all'interno della bina pari a 45-50 cm e distanza tra i centri delle bine pari a circa 120-130 cm. Le lavorazioni preparatorie del terreno consistono in un'aratura a circa 50-60 cm e successivo affinamento con erpice rotante nella fase di pre-trapianto.

Questa biodiversità non viene né concimata né diradata né potata; gli unici interventi colturali di cui necessita nell'arco dell'anno sono 2-3 sferbature sui fori della pacciamatura e una diciocatura basale nel mese di gennaio, per permettere ai nuovi getti primari del colletto di riemergere in condizioni di temperature più alte intorno alla prima decade di marzo. La raccolta del prodotto edule consiste nel prelievo dalla pianta dei germogli e delle foglie apicali, a partire dalla prima decade di giugno fino alla prima decade di luglio. La raccolta avviene manualmente al fine di selezionare e il calibro commerciale utile alle successive trasformazioni aziendali. Inoltre, nell'areale di origine, sono presenti altre 4 o 5 piccole aziende nella zona di Porto Recanati e di Ancona Nord che lo producono sia per uso familiare che per la trasformazione.





UTILIZZI GASTRONOMICI

Pianta ricchissima di vitamina C e di acidi grassi omega 3. L'elevato contenuto di vitamina C rendeva tale pianta molto ricercata, in tempi passati, dai marinari per scongiurare la comparsa e il diffondersi dello scorbuto. Il materiale raccolto giornalmente una volta arrivato in laboratorio, viene scottato in acqua bollente e stoccato in salamoia acidificata. Successivamente viene lavato, asciugato e selezionato manualmente. Il materiale così

trattato e selezionato viene conservato in vasetti colmi di olio EVO o olio di girasole.

La tradizione culinaria anconetana lo utilizza sott'olio o sott'aceto per accompagnare e aromatizzare affettati, pesce, bruschette e panini.

Questa biodiversità viene anche utilizzata come pianta medicinale e farmacologica in quanto le infiorescenze essiccate hanno proprietà fitoterapiche benefiche sulla digestione.

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda agricola Paccasassi del Conero di Francesco Velieri, Camerano (AN)

Scheda elaborata da:

Dr.ssa Sara Sestili - Dr. Enrico Piccinini CREA-Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, sede di Monsampolo del Tronto (AP)