



**Scuola Superiore
Sant'Anna**

di Studi Universitari e di Perfezionamento

PRIMO REPORT

PROGETTO DI RICERCA

Titolo

*Censimento, caratterizzazione e valorizzazione del patrimonio frutticolo, orticolo e cerealicolo
legato al territorio dell'Arcipelago Toscano*

PARTECIPANTI

Istituzione scientifica di riferimento:

Istituto di Scienze della Vita

Scuola Superiore Sant'Anna di Studi Universitari e di Perfezionamento di Pisa (SSSUP)

Referente scientifico:

Prof. Agostino Stefani, Istituto di Scienze della Vita, SSSUP

Coordinatore scientifico:

Prof. Luca Sebastiani, Istituto di Scienze della Vita SSSUP

Staff operativo:

Dr. Fabiano Camangi, Istituto di Scienze della Vita, SSSUP

Angelo Lippi, Direttore Responsabile ADIPA di Lucca

Prof. Stefano Benedettelli, Dip.to di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (DISPAA),

Università degli Studi di Firenze

Dr. Enrico Palchetti Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (DISPAA),

Università degli Studi di Firenze

Partner territoriali:

Parco Nazionale Arcipelago Toscano

Aziende locali:

Azienda Agricola La Lecciola (Rio nell'Elba)

Amministrazione Penitenziaria di Porto Azzurro (per l'isola di Pianosa)

Vivaio La Gemma (Campo nell'Elba)

Il piano operativo per il 2014-2015 - come previsto dal cronogramma del progetto e pianificato dai ricercatori della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e dell'Università di Firenze, in collaborazione con i diversi partner territoriali - ha riguardato:

1. sopralluoghi in campo per il censimento delle *cultivar*;
2. rilevamento in campo dei caratteri morfo-fenologici in fase vegetativa e riproduttiva delle *cultivar*, elaborazione dei dati biometrici e documentazione fotografica;
3. rilevamento in campo delle notizie etnobotaniche;
4. inizio della compilazione delle schede pomologiche/ varietali e informatizzazione dei dati raccolti;
5. prelievo del materiale per la propagazione/ riproduzione delle accessioni individuate.

Inoltre è stata effettuato:

6. reperimento ed elaborazione delle fonti bibliografiche generali e specifiche;
7. riorganizzazione dell'Orto dei Semplici e del Campo catalogo presso l'Eremo di Santa Caterina a Rio nell'Elba;
8. preparazione del materiale richiesto per l'iscrizione di alcune antiche varietà di fruttiferi nei Repertori Regionali;
9. divulgazione dei risultati del progetto;
10. iniziativa collaterale al progetto.

Tali azioni sono qui di seguito brevemente discusse.

1. **Sopralluoghi in campo per il censimento delle cultivar:** numerose sono state le uscite in campo per reperire le informazioni sulle antiche varietà di piante coltivate (fruttiferi, cereali e ortive) e per individuarle materialmente. Nel caso specifico sono stati intervistati agricoltori e ex agricoltori che conoscono bene la realtà agricola dell'Elba.
Per quanto riguarda le specie arboree da frutto, una volta censite, sono state cartellate, mentre le coordinate GPS non sono state registrate poiché tutte le piante madri risultano posizionate in luoghi facilmente individuabili e accessibili.
Allo stato attuale sono state censite 24 accessioni di fruttiferi (14 drupacee, 8 pomacee e 2 moracee), 10 di ortive (3 solanacee, 3 leguminose, 2 liliacee e altrettante brassicacee) e nessuna varietà cerealicola (cfr. allegato I).

2. **Rilevamento in campo dei caratteri morfo-fenologici in fase vegetativa e riproduttiva delle cultivar, elaborazione dei dati biometrici e documentazione fotografica:** attraverso visite periodiche e programmate sono stati rilevati i principali dati morfologici, fenologici, agronomici e lo stato sanitario delle cultivar censite. Inoltre è stato realizzato un primo archivio fotografico delle varietà esaminate (cfr. allegato II).

3. **Rilevamento in campo delle notizie etnobotaniche:** parallelamente al recupero varietale è stato approntata una ricerca etnobotanica tesa a documentare gli usi popolari delle cultivar censite (usi medicinali, domestici, artigianali ecc.). In particolare è stato recuperato il ricettario locale, ossia i diversi piatti nei quali le antiche varietà coltivate erano tradizionalmente utilizzate (cfr. allegato III). Il rilevamento in campo si è svolto attraverso il metodo delle interviste "porta a porta", condotte su residenti da più generazioni o da un periodo sufficientemente lungo da averne acquisito le tradizioni locali e rivolgendoci a un esteso campione appartenente a qualsiasi classe sociale e grado d'istruzione. Il questionario somministrato ha previsto la compilazione di una parte generale per documentare le notizie di base (generalità dell'intervistato, luogo visitato etc.) e di una specifica relativa ai diversi settori d'impiego delle varietà censite (usi medicinali, pratiche artigianali, ricettario locale, aneddotica ecc.).

4. **Inizio della compilazione delle schede pomologiche/ varietali e informatizzazione dei dati raccolti:** tutti i dati raccolti in campo, compresi quelli biometrici valutati in laboratorio, sono stati inseriti in specifiche schede pomologiche/ varietali. Tali schede fanno riferimento a quelle redatte dalla Regione Toscana e consultabili/ scaricabili al seguente sito *online*
http://germoplasma.arsia.toscana.it/index.php?option=com_content&view=article&id=10&Itemid=114.
I dati delle schede verranno informatizzati attraverso un opportuno database relazionale in modo da consentire una fruizione rapida e aggiornabile delle diverse informazioni, permettendo di estrapolare i dati generali e specifici delle diverse accessioni acquisite (fenologici, morfologici, biometrici, etnobotanici ecc.), gli elenchi delle cultivar censite, le località presso le quali sono state individuate e altro ancora.

5. **Prelievo del materiale vegetale per la propagazione/riproduzione delle accessioni individuate:** nei periodi più opportuni e in relazione alla specie botanica trattata e al luogo di prelievo (altitudine, esposizione ecc.) sono stati raccolti i diversi materiali (semi, frutti, bulbi, marze ecc.) atti alla propagazione/ riproduzione delle antiche cultivar (cfr. allegato IV).
Per quanto riguarda la propagazione delle piante da frutto questa è stata affidata al vivaio Garden La Gemma, in località Campo a Rio nell'Elba, e all'Azienda Agricola di Guido Favilla. Ricordiamo che l'innesto è stato effettuato su franco o su idoneo portainnesto clonale, mentre le varietà di fico sono state propagate per getti radicanti.
6. **Recupero ed elaborazione delle fonti bibliografiche:** nelle prime fasi del progetto è stata svolta una specifica ricerca bibliografica/documentale al fine di reperire informazioni utili sulla storia agricola del territorio oggetto dell'indagine e in particolare sulle varietà che in passato venivano coltivate. La raccolta del materiale bibliografico è avvenuta seguendo la metodologia classica di ricerca e coinvolgendo tutte istituzioni/ enti locali che partecipano al progetto. Tale azione ha prodotto la stesura di una ricca raccolta di pubblicazioni di carattere specifico e generale (cfr. allegato V).
7. **Riorganizzazione dell'Orto dei Semplici e del Campo catalogo presso l'Eremo di Santa Caterina a Rio nell'Elba:** a tal fine è stata pianificata una serie di azioni, tra le quali la sostituzione delle accessioni di fruttiferi seccati, il rinnovo di parte della cartellinatura (cfr. allegato VI a) e la raccolta di semi/frutti per la costituenda Banca del Germoplasma dell'Arcipelago Toscano cfr. allegato VI b).
8. **Preparazione del materiale richiesto per l'iscrizione di alcune antiche varietà di fruttiferi nei Repertori Regionali:** per sei antiche varietà di fruttiferi è iniziata la stesura della documentazione necessaria alla loro iscrizione ai Repertori Regionali. Nello specifico si tratta della pera 'Angelica', dei fichi 'Popone' e 'Neruccio dell'Elba' e delle pesche 'Sanguigna settembrina', 'Sanguigna ottobrino' e 'Spiccaiola'. Si tratta di cultivar di comprovata presenza sul territorio elbano, legate a una pregressa attività agricola, alla sua storia, alla sua economia, oltre ad essere a serio rischio di estinzione.
9. **Divulgazione dei risultati del progetto:** diverse risultano le iniziative e le partecipazioni a consessi divulgativi e scientifici svoltisi nel 2015 al fine di pubblicizzare il progetto, con i relativi obiettivi, le metodologie d'indagine e via via i risultati che si concretizzavano. Inoltre è

stato fornito il supporto tecnico-scientifico per la pubblicazione di vario materiale cartaceo (depliant, poster e una guida) sempre con i medesimi scopi divulgativi (cfr. allegato VII).

10. **Iniziativa collaterale al progetto:** durante lo svolgimento delle ricerche in campo sono emerse interessanti informazioni etnobotaniche sull'uso medicinale della flora selvatica e coltivata che hanno indotto i ricercatori a realizzare, *a latere* di quanto previsto dal progetto originario, un volume che riassumerà tali tradizioni popolari, effettuando un'attenta operazione di *review* sull'argomento alla luce delle nuove acquisizioni. Allo stato attuale le piante utilizzate sono circa 150.

Il volume avrà una veste di guida pratica, coniugando lo scopo divulgativo dell'opera alla scientificità dei contenuti. Il testo, dopo aver analizzato gli aspetti generali dell'etnobotanica, affronterà le metodologie d'indagine per poi focalizzare l'attenzione sui risvolti culturali e applicativi di tali ricerche. Il corpo centrale della guida sarà lo schedario che assommerà tutte le piante medicinali censite e ordinate alfabeticamente in base alla denominazione scientifica. Le schede si comporranno di una parte generale riportante la famiglia di appartenenza, i nomi comuni, quelli censiti localmente e nel resto della Toscana e di una parte specifica con le informazioni di dettaglio sugli usi medicinali ed eventuali altri impieghi etnobotanici e curiosità. Di particolare pregio sarà l'atlante, che illustrerà attraverso disegni a tratto in bianco e nero e foto a colori le singole piante esaminate, strumento che permetterà al lettore un facile riconoscimento delle stesse in campo.

Il volume verrà stampato a cura del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, partner del progetto.

Il presente documento, insieme agli allegati (I-VII), costituisce il primo report del progetto con le azioni svolte e i risultati ottenuti.

Pisa 10 novembre 2015

Responsabile delle attività
(Prof. Agostino Stefani)

ALLEGATO I: *Lista delle accessione di fruttiferi e ortive*
ALLEGATO II: *Archivio fotografico delle varietà censite*
ALLEGATO III: *Notizie etnobotaniche*
ALLEGATO IV: *Lista delle varietà riprodotte/ propagate*
ALLEGATO V : *Bibliografia di riferimento*
ALLEGATO VI a: *Elenco cartellini riprodotti*
ALLEGATO VI b: *Banca del Germoplasma, elenco dei semi e dei frutti*
ALLEGATO V II: *Attività e materiali divulgativi*

ALLEGATO I

Lista delle accessioni di fruttiferi e ortive

LISTA DELLE NUOVE ACCESSIONI DI FRUTTIFERI

Sul territorio elbano, nel 2015, sono state individuate 24 nuove accessioni di fruttiferi e nello specifico 14 drupacee, 8 pomacee e 2 moracee.

Drupacee

Albicocco (*Prunus armeniaca* L.) – 13 accessioni

- **Varietà:** albicocco Immacolata; albicocco Chiarelli 1; albicocco Chiarelli 2; albicocco Chiarelli 3; albicocco Chiarelli 4; albicocco Chiarelli 6; albicocco Chiarelli 8; albicocco Chiarelli 9; albicocco Chiarelli 10; albicocco Chiarelli 11; albicocco Chiarelli 12; albicocco Campitelle; albicocco Bagnaia Bono.

Ciliegio (*Prunus avium* L.) - 1 accessione

- **Varietà:** ciliegio Durone dell'Elba da Velasco.

Pomacee

Pero (*Pyrus communis* L.) – 7 accessioni

- **Varietà:** pero Zucchetta Paolini; pero Bagnaia 1; Pero Bagnaia 2; pero Chiarelli 1; pero Chiarelli 2; pero San Giovannina Paolini; pero Antonello.

Melo (*Malus domestica* Borkh.) – 1 accessione

- **Varietà:** melo Chiarelli.

Moracee

Fico (*Ficus carica* L.) – 2 accessioni

- **Varietà:** fico Chiarelli; fico Costalli di Bagnaia.

Allo stato attuale non è possibile ricondurre tutto il succitato materiale a specifiche varietà.

LISTA DELLE ACCESSIONI ORTIVE

Sul territorio elbano, nel 2015, sono state individuate 10 accessioni di ortive e nello specifico 3 solanaceae, 3 leguminosae, 2 liliaceae e altrettante brassicaceae.

Solanaceae

Pomodoro (*Lycopersicon esculentum* Miller) – 3 accessioni

- **Varietà:** pomodoro d'Appendere giallo (dialettalmente detto *d'appicà*) (Spada); pomodoro d'appendere rosso tondo (dialettalmente detto *d'appicà*); pomodoro d'appendere rosso allungato (dialettalmente detto *d'appicà*).

Leguminosae

Fagiolo (*Phaseolus vulgaris* L.) – 3 accessioni

- **Varietà:** fagiolo del Miracolo semi scritti (Velasco); Fagiolo del Miracolo semi non scritti (casa Marchetti); fagiolini Jolly Campesi rosso-rosa (Claudi).

Liliaceae

Cipolla (*Allium cepa* L.) – 2 accessioni

- **Varietà:** cipolla di Patresi o Cipolla di Zanca (Claudi ecc.); cipolla Ciatta (Velasco).

Brassicaceae

Cavolo (*Brassica oleracea* L.) – 2 accessioni

- **Varietà:** cavolo nero di Patresi (Vincenzo); cavolo montano (Palmaiola, Marchese).

Allo stato attuale nessuna varietà cerealicola è stata individuata.

ALLEGATO II

Archivio fotografico delle varietà censite

CD

ALLEGATO III

Notizie etnobotaniche

La fitoalimurgia, una branca dell'etnobotanica, si è rivelata una disciplina in grado di contribuire alla caratterizzazione e alla valorizzazione del territorio, attraverso la riscoperta della gastronomia locale, la tutela e la diffusione dei prodotti di nicchia, la creazione di percorsi eno-gastronomici e altre azioni legate al folklore popolare. La frutta antica, oltre a essere strettamente connessa con l'economia rurale del passato e con il paesaggio agrario, rientra nelle pratiche tradizionali locali, proprie delle Scienze Etnobotaniche.

L'alimentazione moderna sta riscoprendo e rivalutando la peculiarità di certi antichi piatti tradizionali. Diverse sono le aree delle nostre campagne che hanno mantenuto tradizioni culinarie oggetto di riscoperta e riqualificazione, pur avendo perso il loro connotato originario di necessità alimentare; molte di queste pratiche alimentari rispondono a esigenze di immediato reperimento della materia prima e di un costo basso o nullo di acquisizione e preparazione. In parte sconosciuto rimane il patrimonio gastronomico toscano, per le pietanze stesse e per le peculiarità dei componenti, come l'uso alimentare della flora selvatica e delle antiche cultivar di interesse agrario.

I piatti della tradizione popolare soddisfano le aspettative del gusto moderno: il cibo, nella società industrializzata è considerato sì vita, ma soprattutto elemento di socialità e fonte di piacere. Sempre più la gente si avvicina con sana curiosità ed entusiasmo alla cucina povera - espressione della ruralità passata - desiderosa di riappropriarsi della qualità e delle soddisfazioni del palato legate a sapori e odori ormai dimenticati; una filosofia di vita divenuta espressione di modificati valori socioculturali.

La frutticoltura era principalmente una fonte alimentare indispensabile per la famiglia, secondariamente di reddito, poiché le produzioni eccedenti potevano essere destinate al piccolo commercio, nei mercati locale, come frutta fresca o trasformata.

Tra le pratiche alimentari più comuni ricordiamo le numerose marmellate a base di susine (*Prunus domestica* L.), ciliegie (*Prunus avium* L.), fichi (*Ficus carica* L.), albicocche (*Prunus armeniaca* L.) ecc. che venivano prodotte con la frutta in eccedenza e consumate durante l'intero anno; meno attestata è la pratica di preparare sciroppi e gelatine.

Caratteristica confettura elbana è il *resiné* preparata con il mosto cotto e la frutta che normalmente rimaneva in autunno sulle piante; veniva adoperata alla stregua della comune marmellata o come mostarda per accompagnare principalmente ricotta e formaggi.

Nel ricco ricettario elbano tra i dolci troviamo la *Schiaccia con i fichi* o il *Panficato* ottenuto dai fichi secchi. Era un dolce che veniva anche commercializzato nei forni, specialmente nel periodo invernale, ed era considerato ottimo a colazione, soprattutto dagli operai e dai minatori.

I contadini, specialmente con i fichi 'Dottati', preparavano le cosiddette *picce* (fichi seccati e ripieni con le noci o mandorle) e i *torzoli* (fichi seccati e agrumati). E ancora il castagno (*Castanea sativa* Miller) i frutti si mangiano in vario modo (arrostiti, bolliti, secchi), mentre la farina è un ingrediente basilare per molti piatti tradizionali come la *pulenda dolce*, il *castagnaccio* o il *bambolo* (pane casalingo). In passato, un modo per conservare le castagne era quello di metterle sotto la sabbia.

Molti anziani, ancor oggi, ricordano che quando erano bambini per fare la merenda le loro madri gli davano da mangiare pane di campagna con fichi e uva, un cibo semplice e genuino.

Diverse sono anche le specie da frutta impiegate in ambito medicinale e tra queste ricordiamo:

- Il ciliegio (*Prunus avium* L.) - in località Bagnaiola la medicina popolare usa il decotto di peduncoli da bere per stimolare la diuresi;
- Il castagno (*Castanea sativa* Miller) - come astringente intestinale la tradizione elbana prescrive di mangiare le castagne cotte nella brace e mescolate a miele e succo di limone, così pure di bere il decotto di castagne secche. Lo stesso decotto, a Capoliveri, si somministra oralmente come antitussivo;
- Il carrubo (*Ceratonia siliqua* L.) - la polpa del frutto è ritenuto un prodotto vitaminico da usare specialmente dopo un periodo di convalescenza;
- Il limone (*Citrus limon* (L.) Burm. fil.) - acqua e limone o il solo succo viene bevuto più volte al giorno in caso di diarrea, come coadiuvante nelle forme influenzale, in caso di raffreddore e di altre affezioni a carico delle vie respiratorie. Si usa altresì come depurativo e sfiammante intestinale;
- L'arancio dolce (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck.) - in generale tutti i frutti afferenti al *genus Citrus*, essendo ricchi di acido ascorbico (vitamina C), sono consumati per prevenire e curare il raffreddore e l'influenza.
- Il mandarino (*Citrus deliciosa* Ten.) - il liquore di mandarino è bevuto come aperitivo per stimolare l'appetito. I suoi frutti sono consumati freschi come valido integratore vitaminico (vit. C), per prevenire e curare il raffreddore e l'influenza;
- Il nespolo del Giappone (*Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl.) - nei territori di Rio nell'Elba la medicina popolare utilizza il frutto fresco o lessato come astringente e rinfrescante intestinale;
- Il nespolo comune (*Mespilus germanica* L.) - : i frutti freschi sono ritenuti un ottimo astringente intestinale;
- Il fico (*Ficus carica* L.) - il lattice, raccolto dal picciolo delle foglie o dal peduncolo dei 'frutti' immaturi è usato in toccature locali e quotidiane per eradicare le verruche; questo è da relazionare alla ricca presenza di enzimi proteolitici che inducono la necrosi cellulare. Il decotto di fichi secchi è usato

sottoforma di collutorio in caso di ascesso dentale come sfiammante; lo stesso preparato, a Capoliveri e nella vicina isola del Giglio, viene bevuto per combattere la tosse sia secca, sia produttiva (catarrale);

- Il noce (*Juglans regia* L.) - il liquore nocino è usato a fine pasto per facilitare la digestione;
- Il gelso nero (*Morus nigra* L.) - le more di gelso sono considerate un alimento antidiarroico;
- Il fico d'India (*Opuntia ficus-indica* (L.) Miller) - la medicina popolare elbana in caso di ferite che stentano a cicatrizzare applica una foglia, localmente detta pitta, ben contusa e ridotta a poltiglia. Nella vicina isola del Giglio i frutti vengono mangiati in caso di diarrea;
- Il melograno (*Punica granatum* L.) - il decotto di radice è bevuto per le sue proprietà antielmintiche;
- Il sorbo (*Sorbus domestica* L.) - il decotto di corteccia è somministrato oralmente in caso di dissenteria.

Altri usi etnobotanici rientrano nelle pratiche domestiche come ad esempio le cotogne (*Cydonia oblonga* Miller) che vengono poste negli armadi o nei cassetti per profumare la biancheria e le lenzuola.

Interessante è anche l'analisi del registro lessicale, dei nomi vernacolari, termini conati dal volgo, che ben identificano e caratterizzano a livello locale le singole cultivar e che evidenzia la vivacità e sagacità della cultura contadina, capace di cogliere gli elementi peculiari dei diversi fruttiferi e di imprimerli nei loro nomi: in base al periodo di maturazione e raccolta dei frutti (pero Invernino, ciliegia Dolce di Maggio, pesca Sanguigna ottobrino e settembrino), al colore dell'epidermide (pero Rugginoso, fico Nero, fico Verdino) o della polpa (pesca Sanguigna), alle somiglianze (pera Zucchetta) e altro ancora, come la pera Bugiarda o Inganna ladri che all'apparenza sembra acerba, ma in realtà è pronta per essere gustata.

Il censimento delle antiche varietà di fruttiferi permette, dunque, di arginare, oltre l'erosione genetica, la perdita di aspetti significativi della cultura contadina, dalle pratiche agricole alle tradizioni etnobotaniche di un territorio, salvaguardandone la memoria storica.

ALLEGATO IV

Lista delle varietà riprodotte/ propagate

Drupacee

Albicocco (*Prunus armeniaca* L.) – 16 accessioni

Varietà: albicocco Immacolata; albicocco Chiarelli 1; albicocco Chiarelli 2; albicocco Chiarelli 3; albicocco Chiarelli 4; albicocco Chiarelli 6; albicocco Chiarelli 8; albicocco Chiarelli 9; albicocco Chiarelli 10; albicocco Chiarelli 11; albicocco Chiarelli 12; albicocco Campitelle; albicocco Bagnaia Bono, albicocco frutti grandi Bagnaia; albicocco frutti piccoli Chiusello; albicocco Capecchi.

Susino (*Prunus domestica* L.) – 1 accessione

Varietà: susino Melaia (per polloni).

Pesco (*Prunus persica* L.) - 3 accessioni.

Varietà: pesca Gialla; pesco Sanguigno ottobrina; pesco Spicciaiola eremo.

Ciliegio (*Prunus avium* L.) - 1 accessione

Varietà: ciliegio Durone dell'Elba da Velasco.

Pomacee

Pero (*Pyrus communis* L.) – 14 accessioni

Varietà: pero Zucchetta Paolini; pero Bagnaia 1; Pero Bagnaia 2; pero Chiarelli 1; pero Chiarelli 2; pero San Giovannina Paolini; pero Antonello; pero Invernino; pero Zucchetta; pero tipo Invernino; pera Angelica; pero Datterino; pero S. Giovannina rossa; pero con bei frutti s.n Ballini;

Melo (*Malus domestica* Borkh.) – 5 accessione

Varietà: melo Chiarelli; melo Colle d'Orano; melo di Marciana; melo Molinari; melo tipo Renetta.

Moracee

Fico (*Ficus carica* L.) – 3 accessioni

Varietà: fico Chiarelli, fico Costalli di Bagnaia; fico Popone.

Solanaceae

Pomodoro (*Lycopersicon esculentum* Miller) – 3 accessioni

Varietà: pomodoro d'Appendere giallo (dialettalmente detto *d'appicà*) (Spada); pomodoro d'appendere rosso tondo (dialettalmente detto *d'appicà*); pomodoro d'appendere rosso allungato (dialettalmente detto *d'appicà*).

Leguminosae

Fagiolo (*Phaseolus vulgaris* L.) – 3 accessioni

Varietà: fagiolo del Miracolo semi scritti (Velasco); Fagiolo del Miracolo semi non scritti (casa Marchetti); fagiolini Jolly Campesi rosso-rosa (Claudi).

Liliaceae

Cipolla (*Allium cepa* L.) – 1 accessioni

Varietà: Cipolla di Patresi o Cipolla di Zanca (Claudi ecc.).

Brassicaceae

Cavolo (*Brassica oleracea* L.) – 2 accessioni

Varietà: cavolo nero di Patresi (Vincenzo); cavolo montano (Palmaiola, Marchese)

- Totale varietà di fruttiferi in propagazione: 43 (24 nuove accessioni e 19 già censite).
- Totale varietà ortive in riproduzione: 9 accessioni.

ALLEGATO V

Bibliografia di riferimento

- AA.VV. (1982) - *Agrumi, frutta e uva nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore Mediceo*. CNR, Firenze.
- AA.VV. (1988) - *Elenco delle cultivar di fruttiferi reperite in Italia*. CNR, Firenze.
- AA.VV. (1991) - *Un seme, un ambiente*. Ricerca di germoplasma di specie erbacee di interesse agricolo in Toscana. Edizioni Regione Toscana, Firenze.
- AA.VV. (1992) - *Atti del Congresso su Germoplasma Frutticolo: salvaguardia e valorizzazione delle risorse genetiche*. Alghero, 1992. Carlo Delfino Editore, Sassari.
- AA.VV. (1993) - *Elba, isola d'erba*. Quaderni di S. Caterina. Speciale Botanica. Giunti Industrie Grafiche. Prato.
- AA.VV. (1998) - *Piano di Sviluppo Socio-economico 1998-2001*. A cura della Comunità Montana dell'Elba e Capraia.
- AA.VV. (2000a) - *Atti del Convegno Nazionale su Biodiversità: germoplasma locale e sua valorizzazione*. Alghero, 1998. Carlo Delfino Editore, Sassari.
- AA.VV. (2000b) - *Il germoplasma della Toscana*. ARSIA - Regione Toscana, Firenze.
- AA.VV. (2000c) - *La Toscana dei sapori*. Salone del Gusto 2000 Torino. ARSIA.
- AA.VV. (2001a) - *Elba territorio e Civiltà di un'isola*. A cura di Rosolani R. e Ferrari M. RS Editore. Genova.
- AA.VV. (2001b) - *Le risorse genetiche vegetali presso gli IRSA*. Voll. I-II. MiPAF, Roma.
- AA.VV. (2003a) - *I prodotti tradizionali della Toscana*. Voll. I-II. ARSIA - Regione Toscana.
- AA.VV. (2003b) - *Il germoplasma frutticolo in Italia*. Voll. I-II. MiPAF, Roma.
- AA.VV. (2004) - *Toscana: la tradizione del gusto*. ARSIA - Regione Toscana, Firenze.
- AA.VV. (2006) - *Segnali ambientali nell'Arcipelago Toscano 2006*. A cura della Comunità Montana, Centro Grafico Elbano.
- AA.VV. (2007a) - *Marciana Marina e il suo territorio, piani, programmi e progetti*. Alinea Editore.
- AA.VV. (2007b) - *Il Pero*. A cura di R. Angelini. Bayer Crop Science. Hoepli S.p.A., Milano.
- AA.VV. (2007c) - *Nuove frontiere dell'Arboricoltura italiana*. A cura di Sansavini S. Gruppo Perdisa Editori/ Airplane srl, Bologna.
- AA.VV. (2008a) - *Etologia Gastronomica delle Isole di Toscana*. Comunità Montana dell'Arcipelago Toscano.
- AA.VV. (2008b) - *Il Pesco*. A cura di R. Angelini. Bayer Crop Science. Hoepli S.p.A., Milano.
- AA.VV. (2008c) - *Il Melo*. A cura di R. Angelini. Bayer Crop Science. Hoepli S.p.A., Milano.
- AA.VV. (2009) - *L'orto della salute. Il valore nutraceutico di frutta e ortaggi*. Edizioni ETS, Pisa.
- AA.VV. (2010) - *La tutela la valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali in Toscana*. ARSIA - Regione Toscana, Firenze.
- AA.VV. (2014) - *L'Orto dei Semplici elbano nell'Eremo di Santa Caterina a Rio nell'Elba. Frutta antica e piante spontanee nella tradizione alimentare elbana*. A cura di F. Camangi & A. Stefani. ETS Edizioni, Pisa.
- Agabbio M. (1994) - *Elenco delle cultivar autoctone italiane*. CNR, Carlo Delfino Editore, Sassari.
- Albertini A., Della Strada G. (1996) - *Monografia di cultivar di Ciliegio dolce*. Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma.
- Anelli L. (2008) - *La civiltà del castagno a Poggio*. S.E.
- Archivio Storico di Portoferraio (XVI-XIX secolo) - *Fondo antico e Fondo francese*.
- ARSIA (1998) - *Schede descrittive semplificate dei fruttiferi*. Regione Toscana.
- Baldini E. (2004) - *Cinque secoli di pomologia italiana*. Editore dal Dip.to di Colture Arboree. Alma

Mater Studiorum Università di Bologna.

- Baldini E., Sansavini S. (1967) - *Monografia delle principali cultivar di melo*. CNR, Bologna.
- Basso M., Bellini E., Bini G., Casini E., Magherini R., Natali S. (1973) - *Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia*. 7. Toscana. Bologna.
- Bellini E. (1978) - *La coltura del pero in Italia*. Edizioni L'Informatore Agrario, Verona.
- Bellini E. (1993) - *La coltivazione del pero*. Edizioni L'Informatore Agrario, Verona.
- Bellini E. (2000) - *Il Germoplasma toscano delle specie da frutto: il pero*. In *Il germoplasma della Toscana*. ARSIA - Regione Toscana, Firenze.
- Bellini E., Giordani E., Giannelli G., Picardi E. (2007) - *Le specie legnose da frutto. Lista dei caratteri descrittivi*. ARSIA, Press Service srl, Sesto Fiorentino (FI).
- Bellini E., Mariotti P.L., Pisani P.L. (1982) - *Pere*. In *Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore mediceo*. CNR, Firenze.
- Bellini E., Nencetti V. (2005) - *Utilizzazione del germoplasma frutticolo autoctono toscano. Guida per i piccoli imprenditori*. In *Le collezioni del germoplasma vegetale toscano*. ARSIA - Regione Toscana.
- Bellini E., Nencetti V., Giannelli G. (2000) - *Il germoplasma del pesco: 1. le "Cotogne fiorentine"*. ARSIA - Regione Toscana.
- Bellini E., Nencetti V., Giannelli G. (2000) - *Il germoplasma del pesco: 2. le "Burrone fiorentine"*. ARSIA - Regione Toscana.
- Bianco V.V., Damo R., Roshanji N., Mero G. (2001) - *Piante spontanee della flora albanese utilizzabili come ortaggi e piante da condimento*. Interreg II, Italia Albania. Dip.to di Scienze delle Produzioni Vegetali, Università degli Studi di Bari.
- Bignami C, Rosati P. (1982) - *Mele*. In *Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi pittore mediceo*. CNR, Firenze.
- Branchi E. (1889) - *Coreografia dell'isola d'Elba*. MS
- Branzanti E. C., Sansavini S. (1964) - *Importanza e diffusione delle cultivar di melo e di pero in Italia*. L'Informatore Agrario, Verona
- Breviglieri N. (1950) - *Elenco per provincia delle varietà di melo diffuse fino al 1929, in produzione o non in produzione nel 1948 e preferite nei nuovi impianti*. Atti del III Congresso Nazionale di Frutticoltura, Ferrara, 9-11 ottobre 1949. Vallecchi Editore - Firenze.
- Breviglieri N., Solaroli V. (1949) - *Indagine pomologica: descrizioni e indagini sulle varietà di mele e pere*. Vallecchi Editore, Firenze.
- Buiatti M. (2005) - *Conservazione e valorizzazione della biodiversità*. In *Biodiversità e aree naturali protette*. Pp. 191- 217. A cura di S. Pignatti. Edizioni ETS, Pisa.
- Camangi F. Stefani A. Sebastiani L. et alii (2013) - *Alla riscoperta della frutta antica del Casentino. Un patrimonio agro-alimentare di alto profilo genetico, culturale ed economico*. A cura di F. Camangi, A. Stefani, L. Segantini, M. Seravelli. Edizioni ETS, Pisa.
- Camangi F., Guarrera P.M., Camarda I., Tomei P.E., Lentini F., Stefani A., Leporatti M.L., Pieroni A. (2013) - *Usi alimentari*. In *Etnobotanica. Conservazione di un patrimonio culturale come risorsa per uno sviluppo sostenibile*. Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali di Ravello. Cap. IV.
- Camangi F., Stefani A., Sebastiani L., et alii (2011) - *Le antiche varietà di fruttiferi del Casentino*. A cura di F. Camangi e L. Segantini. BioLabs della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa.
- Camangi F., Stefani A., Uncini Manganelli R.E., Tomei P.E., Trimarchi S., Oggiano N., Loni A. (2007) - *L'uso delle erbe nella tradizione rurale della Toscana. Addenda*. ARSIA Regione Toscana. Firenze.

- Camangi F., Stefani A., Uncini Manganelli R.E., Tomei P.E., Trimarchi S., Oggiano N., Loni A. (2007) - *L'uso delle erbe nella tradizione rurale della Toscana. Addenda. Vol. III.* ARSIA Regione Toscana, Firenze.
- Cassi L., Meini M., (2001) - *Alla radice dei prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana.* ARSIA – Regione Toscana. EFFEEMME LITO srl, Firenze.
- Cerretelli G., Vazzana C. (1995) - *Un seme, un ambiente. Manuale di autoproduzione delle sementi.* Edizioni Regione Toscana, Firenze
- Ciuffoletti Z., Pinto G. (2005) – *Desinari nostrali. Storia dell'alimentazione a Firenze e in Toscana.* Polistampa. Firenze.
- Conti F., Abbate G., Alessandrini A., Blasi C. (2005) – *An Annotated Checklist of the Italian Vascular Flora.* Palombi Editori, Roma.
- Coresi del Bruno G. V. (1729) – *Zibaldone di memorie.* Biblioteca Comunale Foresiana di Portoferraio.
- Dalla Ragione I., Dalla Ragione L. (2006) - *Archeologia Arborea. Diario di due cercatori di piante.* Ali&no Editrice, Assisi (PG).
- Fiorini U. (1997) - *Frutti antichi coltivabili biologicamente.* Masso delle Fate Editore, Signa-Firenze.
- Fiorini U. (2006) – *Il fico. Pianta mediterranea della fortuna. Antiche varietà per il frutteto familiare, il giardino ed il terrazzo..* Masso delle Fate Edizioni. Signa – Firenze.
- Gallesio G. (1817-1839) - *Pomona Italiana, ossia trattato degli alberi da frutto.* Voll. I-IV, Capurro, Pisa.
- Gallesio G. (1995) - *Il giornale dei viaggi. Trascrizione, note e commento di Enrico Baldini.* Accademia dei Georgofili Firenze.
- Grassi F., Sartori A., Piazza M.G., Engel P., Fideghelli C (2003) – *La conservazione del germoplasma frutticolo in Italia.* In *Frutticoltura*, 11.
- Iacopini P., Camangi F., Stefani A., Sebastiani L. (2009) - *Antiradical potential of ancient Italian apple varieties of Malus domestica Borkh. in a peroxynitrite-induced oxidative process.* Journal of Food Composition and Analysis. In press (doi:10.1016/j.jfca.2009.05.004).
- Iacopini P., Camangi F., Stefani A., Sebastiani L. (2010) - *Antiradical potential of ancient Italian apple varieties of Malus domestica Borkh.in a peroxynitrite-induced oxidative process.* Journal of Food Composition and Analysis. 23: 518-524
- Koestlin C.H. (1780) – *Lettres sur l'histoire naturelle de l'ile d'Elbe.* Kraus. Vienna.
- Lambardi S. (1791) – *Memorie antiche e moderne dell'isola d'Elba.* Firenze
- Landi P. (1999) – *Flora e ambiente dell'isola d'Elba.* Roma.
- Mariotti P.L., Roselli G. (2004) – *Il germoplasma del ciliegio – 2. Provincie di Arezzo, Firenze, Grosseto, Lucca, Pistoia.* IVaLSA – CNR.
- Martinelli F., Busconi M., Camangi F., Fogher C., Stefani A., Sebastiani L. (2008) - *Ancient Pomoideae (Malus domestica Borkh. and Pyrus communis L.) cultivars in Appennino Toscano (Tuscany, Italy): molecular (SSR) and morphological characterization.* Caryologia 61 (3): 320-331. - 61 : 320;
- Mattioli P.A. (1568) - *I Discorsi di M.P. Andrea Matthioli Senese, nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della Materia medicinale.* Venezia.
- Mazzini C. M. (1884) – *La Toscana Agricola.* Firenze.
- Meini U.G. (2000) – *Conservazione e utilizzazione sostenibile delle risorse filogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura: politiche e attività internazionali.* Atti del Convegno su *Biodiversità: germoplasma locale e sua valorizzazione.* Alghero, 1998. Carlo Delfino Editore, Sassari.
- Mellini V. (1965) – *Memorie storiche dell'isola d'Elba.* A cura di Monaco G. Olschki. Firenze.
- Mellini V. (2005) – *Saggio di vocabolario del vernacolo elbano.* Alessandria.

- Molon G. (1890) - *Buone Frutta. Studi di fitografia e di tassonomia pomologica, Mele - Pere*. Milano libreria fratelli Dumolard.
- Morettini A., Baldini E., Scaramuzzi F., Mittemperher L. (1967) - *Monografia delle principali cultivar di pero*. CNR - Firenze.
- Morico G., Grassi F., Della Strada G. (1993) – *Censimento del germoplasma frutticolo presente in Italia*. Istituto Sperimentale per la Frutticoltura, Roma.
- Pancrazi O., Ducci S. (1996) – *Ville e giardini nell’Elba romana*. Octavo Franco Cantini. Firenze.
- Peria G., Sardi M. (2011) – *L’isola e i suoi frutti. Gli alberi da frutto nella storia dell’Elba*. Accademia italiana della cucina. Centro Grafico Elbano. Portoferraio.
- Piccioli A. (1820) - *Pomona Toscana*. Firenze.
- Pierotti P. (1994) – *La valle dei Mulini*. Pacini. Pisa.
- Pullè G. (1879) – *Monografia agraria del circondario dell’isola d’Elba*. Tipografia Elbana. Portoferraio.
- Roselli G., Mariotti P. (1999) – *Il germoplasma del ciliegio – I. Provincia di Pisa*. ARSIA - Regione Toscana.
- Roselli G., Mariotti P., Ianni G. (2000) – *Il Germoplasma toscano delle specie da frutto: il pesco*. In *Il germoplasma della Toscana*. ARSIA - Regione Toscana, Firenze.
- Roselli G., Mariotti P., Petruccelli R., Morelli D., Montagni G. (2000) – *Il Germoplasma toscano delle specie da frutto: il ciliegio*. In *Il germoplasma della Toscana*. ARSIA - Regione Toscana, Firenze.
- Sabbadini R. (1920) – *I nomi locali dell’Elba*. Hoepli. Milano.
- Sardi M. (2011) – *Frutti elbani dimenticati*. Centro Grafico Elbano di Portoferraio.
- Serristori L. (1816) – *Descrizione dell’Isola d’Elba*. Atti della Regia Accademia dei Georgofili. Firenze.
- Sestrini B. (2006) – *Omaggio all’Elba*. Gianni Iaculano.
- Taffetani F., Bagella S., Bruschi P., Caneva G., Donnini D., Nicoletti M., Picchi G., Savino G., Signorini M.A., Urso V., Camangi F. (2013) – *L’etnobotanica e prospettive di sviluppo agricolo e forestale*. In *Etnobotanica*. Conservazione di un patrimonio culturale come risorsa per uno sviluppo sostenibile. Centro Universitario Europeo per i Beni Culturali di Ravello. Cap.VIII.
- Targioni Tozzetti O. (1858) - *Dizionario Botanico Italiano*. Firenze.
- Tellini V. (1867) – *Studi sull’Elba*. MS
- Thiébaud De Bernaud A. (1808) – *Voyage à l’ile d’Elbe*. Colas. Paris.
- Tibiletti Bruno M., Tibiletti E. (2007) - *I fruttiferi antichi: riconoscere e coltivare le varietà della tradizione*. Calderini Edizioni, Bologna.
- Tornar F. (1976) – *Toscana agricola*. Pisa.
- Uncini Manganelli R.E., Camangi F., Tomei P.E., Oggiano N. (2002) - *L’uso delle erbe nella tradizione rurale della Toscana*. ARSIA - Regione Toscana, Firenze.
- Vitagliano C., Stefani A., Massai R. (1999) - *Il germoplasma della Toscana: melo*. In: *Il germoplasma della Toscana: tutela e valorizzazione*. ARSIA – Regione Toscana, Firenze.
- Vitagliano C., Stefani A., Massai R. (2000) - *Il germoplasma della Toscana: melo*. In *Il germoplasma della Toscana: tutela e valorizzazione*. Atti del Convegno Firenze, 1999. ARSIA – Regione Toscana, Firenze.
- Zecchini M. (1978) – *Gli etruschi all’isola d’Elba*. Nuova Grafica Lucchese. Lucca.

ALLEGATO VI a
Elenco cartellini riprodotti

Flora spontanea, cartellini botanici

- Allium vineale* L. – Aglio delle vigne – Alliaceae – Euri-Medit.
- Ampelodesmos mauritanicus* (Poiret) Dur. et Sch.– Poaceae – Tagliamani – Steno-medit. S-Occid.
- Anthemis arvensis* L. – Camomilla bastarda – Asteraceae – Subcosmp.
- Artemisia absinthium* L. – Assenzio – Asteraceae – Subcosmop.
- Bellis sylvestris* Cirillo – Asteraceae – Pratolina autunnale-Steno-medit.
- Beta vulgaris* L. – Bietola – Chenopodiaceae – Euri-Medit.
- Castanea sativa* Miller – Castagno – Fagaceae – SE-Europ.
- Crepis leontodontoides* All. – Radicchiella – Asteraceae – O. Medit.-mont.
- Crepis sancta* (L.) Babç. – Mestolino – Asteraceae – Euri-Medit.
- Crepis vesicaria* L. – Radicchione – Asteraceae – Submedit.-Subatl.
- Cupressus sempervirens* L. – Cupressaceae - Cipresso – Euri-medit.
- Daphne gnidium* L.– Thymelaeaceae – Dafne gnidio – Steno medit.-Macarones.
- Dittrichia viscosa* (L.) Greuter – Asteraceae – Ceppitone – Euri-medit.
- Equisetum telmateja* Ehrh. – Equiseto massimo – Equisetaceae – Circumbor.
- Eucalyptus globulus* Labill.– Myrtaceae– Eucalipto – Australia
- Helminthotheca echioides* (L.) Holub – Aspraggine – Asteraceae – Euri-Medit.
- Humulus lupulus* L. – Luppolo – Cannabaceae – Circumbor.
- Hyosciamus albus* L. – Giusquiamo bianco – Solanaceae – Euri-Medit.
- Hyoseris radiata* L. – Trinciarella – Asteraceae – Steno-Medit.
- Hypochoeris radicata* L. – Ingrassaporci – Asteraceae – Europ.-Caucas.
- Matthiola incana* (L.) R. Br. – Violaciocca – Brassicaceae – Steno-Medit.
- Melissa officinalis* L. – Melissa – Lamiaceae – Euri-Medit.
- Origanum vulgare* L. – Origano – Lamiaceae – Euras.
- Pistacia lentiscus* L. ♀ – Anacardiaceae– Lentisco –Steno-medit.
- Pistacia lentiscus* L. ♂ – Anacardiaceae– Lentisco –Steno-medit.
- Plantago coronopus* L. – Barba di cappuccio – Plantaginaceae – Euri-Medit.
- Raphanus raphanistrum* L. – Gramolaccio – Brassicaceae – Circumbor.
- Rhamnus alaternus* L. ♀ – Rhamnaceae – Alaterno – Steno-medit.
- Rhamnus alaternus* L. ♂ – Rhamnaceae – Alaterno – Steno-medit.

Salvia officinalis L. 'Lavandulifolia' – Salvia a foglie strette – Lamiaceae – Steno-medit. orient.
Satureja montana L. – Santoreggia montana – Lamiaceae – Steno-medit.
Sedum telephium L. – Borracina maggiore – Crassulaceae – Euro-sib.
Senecio leucanthemifolius Poir.– Asteraceae – Senecio costiero – Steno-medit.
Silene vulgaris (Moench) Garcke – Strigoli – Caryophyllaceae – Subcosmop.
Smiranium olusatrum L. – Macerone – Apiaceae – Medit.-Atl.
Spartium junceum L.– Fabaceae – Ginestra – Euri-medit.
Tanacetum parthenium (L.) Sch-Bip. – Erba-amara – Asteraceae – Asia Occ.-Balcani
Thymus serpyllum L. – Timo serpillio – Lamiaceae – Euri-Medit.
Umbilicus rupestris (Salisb.) Dandy – Ombelico di Venere – Crassulaceae – Medit.-Atl.
Valerianella eriocarpa Desv. – Valerianella -Caprifoliaceae– Steno-Medit.

Flora coltivata, cartellini a colori plastificati

Pyrus communis L. n.2 Pera Angelica
Pyrus communis L. n.5 Pera zucchetto
Pyrus communis L. n.1 Pera San Giovannina Rossa
Cydonia oblonga Miller n.2 Melo Cotogno
Ficus carica L.n. 2 Fico Popone
Prunus cerasus L. n.3 Ciliegia Marasca
Prunus persica (L.) Batsch n.1 Pesca gialla
Prunus persica (L.) Batsch n.2 Pesca Sanguigna Ottobrino
Prunus persica (L.) Batsch n.2 Pesca Sanguigna Settembrino

ALLEGATO VI b

Banca del Germoplasma, elenco dei semi e dei frutti

La raccolta del materiale da inserire nella Banca del Germoplasma della Flora dell'Arcipelago Toscano (semi e frutti di specie di vario interesse alimentare, medicinale, endemico ecc.) è stata effettuata da Agostino Stefani, Angelo Lippi, Giulia Spada e Roberto Ballini (curatore dell'Orto dei Semplici Elbano) e ammonta a 62 specie.

LISTA DELLE SPECIE RACCOLTE

Acanthus mollis L.
Achillea millefolium L.
Allium ampeloprasum L.
Allium roseum L.
Ampelodesmos mauritanicus (Poiret) Dur. et Sch. (syn. *Ampelodesmos tenax* (Vahl.) Link
Anthemis maritima L.
Antirrhinum latifolium Miller
Asparagus acutifolius L.
Asphodelus ramosus L. (syn. *Asphodelus aestivus* Auct.)

Beta vulgaris L-
Bituminaria bituminosa (L-) C.H. Stirt. (syn. *Psoralea bituminosa* L.)
Borago officinalis L.

Calamintha nepeta (L.) Savi
Centaurea gymnocarpa Moris & De Not.
Centranthus ruber (L.) DC.
Ceratonia siliqua L.
Chamaemelum nobile (L.) All. (syn. *Anthemis nobilis* L.)
Cinaria cardunculus L. subsp. *cardunculus*
Cistus creticus L. (syn. *Cistus incanus* L.)
Cistus monspeliensis L.
Crupina crupinastrum (Moris) Vis.

Daucus carota L.
Diplotaxis erucoides (L.) DC.

Ecballium elaterium (L.) A. Rich.
Echium plantagineum L.
Euphorbia amygdaloides L.

Foeniculum vulgare Miller

Genista desoleana Vals.
Glaucium flavum Crantz

Latera arborea L.
Linaria capraria Moris & De Not.
Linum bienne Miller

Linum strictum L.
Linum usitatissimum L.
Lupinus angustifolius L.
Lupinus gussoneanus Agardh (syn. *Lupinus micranthus* Guss.)

Malva sylvestris L.
Matricaria chamomilla L.
Matthiola incana (L.) R. Br.
Matthiola sinuata (L.) R. Br.
Melissa officinalis L.
Muscari comosum (L.) Miller (syn. *Leopolda comosa* (L.) Parl.)

Pancratium maritimum L.
Papaver rhoeas L.
Papaver setigerum Dc.
Plantago coronopus L.
Plantago lanceolata L.
Plantago lanceolata L.
Plantago major L.

Raphanus raphanistrum L.
Raphanus raphanistrum L.
Reicardia picroides (L.) Roth

Salvia verbenaca L.
Saponaria officinalis L.
Senecio gibbosum (Guss.) DC. subsp. *cineraria* (DC.) Peruzzi, N.G. Passal & Soldano (syn. *Senecio cineraria* L.)
Silybum marianum (L.) Gaertn.
Smyrniium olusatrum L.
Spartium junceum L.

Teucrium fruticans L.
Teucrium lucidum L.
Triticum ovatum (L.) Raspail (syn. *Aegilops genicolata* Roth)

Umbilicus rupestris (Salisb.) Dandy