



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese

Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**16-21**  
**MAGGIO**  
**2022**



Settimana  
della  
Biodiversità  
Pugliese  
Agricoltura  
Alimentazione  
e Ambiente

**16-21**  
**MAGGIO**  
**2022**

## STORIE DI CUSTODI DI CEREALI E LEGUMINOSE PUGLIESI



Dott. Benedetta Margiotta  
Dott. Angela Rosa Piergiovanni



## UNA COPPIA DI CUSTODI DALL'ESTREMO NORD DEI MONTI DAUNI

Nel territorio dei Monti Dauni che si estende tra Serracapriola e Chieuti, a ridosso del Parco Nazionale del Gargano ed entro un'area inclusa nella Carta Europea per il Turismo Sostenibile delle Aree Protette (CETS), sorge l'azienda di Mario Massaro e Costantina Vittoria Florio. Una coppia di simpatici coniugi che dai genitori e dai rispettivi suoceri hanno ereditato la custodia del cece bianco liscio ed il grano tenero Risciola. Sentendoli parlare con affetto della loro azienda, delle risorse agricole e della terra, si percepisce come in questi luoghi vi sia ancora armonia e rispetto tra uomo e ambiente. Tutto è in perfetto equilibrio tra passato, presente e futuro. Questi custodi sono infatti anche aperti a nuove colture poiché recentemente hanno introdotto in azienda la coltivazione del coriandolo, non certo una specie tipica.

## UNA COPPIA DI CUSTODI DALL'ESTREMO NORD DEI MONTI DAUNI



Chieuti (FG)



## UNA COPPIA DI CUSTODI DALL'ESTREMO NORD DEI MONTI DAUNI

La narrazione del passato parte sempre dal consumo familiare ed anche zootecnico del cece e del grano Risciola. Il cece bianco gustoso che cuoce facilmente senza perdere la buccia ed il grano tenero Risciola dal quale si ottiene una farina finissima che si presta bene per la preparazione del pane, di pizze e golosi dolci come ad esempio il pan di Spagna.

Cece e Risciola riuniscono poi le loro bontà e le rafforzano con l'aiuto del miele, confetti e scaglie di cioccolato, in un unico piatto per la festività di San Donato che si celebra il 7 agosto. L'equilibrio e la pacatezza con cui questa ed altre pietanze e soprattutto le risorse dell'azienda agricola vengono descritte da Mario e Costantina Vittoria sono alla fine sugellate dal ricordo che lei ha di quello che le diceva la mamma a proposito dei tesori della loro terra «*Osserva con attenzione il cece è destinato all'uomo perché sembra che abbia un volto umano*». Ancora una volta custodi di preziose risorse, antichi saperi, sensibilità e amore verso la propria terra di origine.



## UNA COPPIA DI CUSTODI DALL'ESTREMO NORD DEI MONTI DAUNI

Grano tenero Risciola  
*Triticum aestivum* L.



Cece bianco liscio  
*Cicer arietinum* L.



## IL FAGIOLO BIANCO DEI MONTI DAUNI: UN CONNUBIO FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

I Monti Dauni sono l'estrema propaggine della dorsale Appenninica. Si tratta di un territorio caratterizzato da una complessa orografia in cui da sempre è prevalsa una agricoltura di sussistenza nettamente diversa da quella del limitrofo Tavoliere. Il fagiolo bianco dei Monti Dauni è una apprezzata leguminosa coltivata in gran parte dei comuni della Daunia in piccoli appezzamenti inframezzati ad altre colture. A differenza di cece e fava la coltivazione del fagiolo non è particolarmente diffusa in regione ma in questo angolo di Puglia questo ecotipo ha trovato l'ambiente adatto per prosperare. Alcuni vecchi testi (Baselice 1791) sottolineano la bontà dei fagioli coltivati in questa zona rispetto a quelli di pianura.

## IL FAGIOLO BIANCO DEI MONTI DAUNI: UN CONNUBIO FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE



Faeto (FG)





## IL FAGIOLO BIANCO DEI MONTI DAUNI: UN CONNUBIO FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

A Faeto, il piccolo comune dauno noto per il rinomato prosciutto, il sig. Tangi porta avanti la coltivazione del fagiolo bianco praticata dai suoi nonni e successivamente dai suoi genitori. Si tratta di un fagiolo a seme piccolo, allungato, di colore bianco, con una buccia sottile, di facile cottura e con una sapidità particolare che gli viene conferita dai terreni in cui viene coltivato. Le modalità di coltivazione sono in parte cambiate nel tempo. Ad esempio la consociazione col mais non è più praticata e alcune fasi produttive come la semina sono ormai meccanizzate. In passato, ci ha raccontato il sig. Tangi, gli abitanti dei comuni limitrofi a settembre si recavano a Faeto per fare provviste per l'inverno. Tra i prodotti locali da acquistare non poteva mancare una scorta di fagiolo bianco da consumare durante i freddi mesi invernali.

## IL FAGIOLO BIANCO DEI MONTI DAUNI: UN CONNUBIO FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

fagiolo bianco dei Monti Dauni  
*Phaseolus vulgaris L.*



Oggi i tempi sono cambiati ma la richiesta da parte dei consumatori di questo fagiolo continua a sostenerne la coltivazione permettendo a questa varietà locale di rimanere ancorata al territorio nel quale è stata pazientemente selezionata dagli agricoltori.

E' così che oggi si assiste ad una varietà tradizionale coltivata con mezzi moderni all'ombra delle pale eoliche, una felice commistione di tradizione e innovazione.



## IL FAGIOLO BIANCO DEI MONTI DAUNI: UN CONNUBIO FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

fagiolo bianco dei Monti Dauni  
*Phaseolus vulgaris* L.





## PICCOLI BORGHI TANTI CUSTODI DI BIODIVERSITÀ

Non è facile descrivere con poche parole il patrimonio vegetale che Monti Dauni, Gargano ed Ofanto custodiscono. Il tratto terminale orientale della dorsale appenninica, corrispondente alla stretta fascia dei Monti Dauni, è come se delimitasse le vaste superfici pianeggianti, coltivate prevalentemente a seminativo, del Tavoliere a sua volta confinante con gli ambiti paesaggistici e territoriali della valle dell'Ofanto e del Gargano. Ricchezza storica, ecologica e biodiversità custodite dagli abitanti di tanti piccoli borghi quali Alberona, Ascoli Satriano, Castelluccio dei Sauri, Carlantino, Casalnuovo Monterotaro, Celenza Valfortore, Faeto, Lucera, Motta Montecorvino, Orsara di Puglia, Rocchetta Sant'Antonio, Volturino, e dai tanti agricoltori che in queste aree coltivano cereali e leguminose così come si faceva un tempo.

## PICCOLI BORGHI TANTI CUSTODI DI BIODIVERSITÀ



Numerosi comuni in provincia di Foggia



## PICCOLI BORGHI TANTI CUSTODI DI BIODIVERSITÀ

Il paesaggio naturale ed agrario ancora tutto da scoprire racchiude bellezze che possono essere scoperte e studiate a fondo solo con l'aiuto degli agricoltori locali. Preziosi sono i loro racconti così come le loro risorse quali i grani teneri Bianchetta, Gentil Rosso, Risciola, i grani duri Dauno III, Carlantino, Grifoni 235, Marzellina, Saragolla locale di Puglia, Cappelli, la Segale Jurmana divenuti ormai patrimonio delle aree in prossimità dei borghi dove sono da tempo coltivati. In questi luoghi sembra che il tempo si sia fermato e l'uomo abbia saputo cogliere dalla natura che lo circonda tutta la saggezza e la forza necessaria per proteggere tali risorse. Sono molti e non basterebbero poche righe per ringraziarli delle storie e aneddoti del passato che ci hanno narrato aiutandosi a volte anche con carta e penna, come nella foto, per descrivere i forni a legna e l'uso che se ne faceva. Le loro mani sono il simbolo del tempo che passa e del lavoro che hanno dedicato alla cura in campo delle preziose risorse di cui sono custodi.



## PICCOLI BORGHI TANTI CUSTODI DI BIODIVERSITÀ

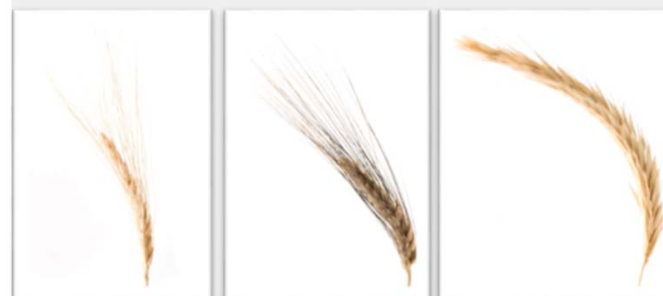
Grano duro Carlantino e Grano duro Dauno III  
*Triticum durum* Desf.



## PICCOLI BORGHI TANTI CUSTODI DI BIODIVERSITÀ



Marzellina      Grifoni 235      Segale Jurmana



*Triticum durum*  
var. affine Körn.

*Triticum durum* Desf.

*Secale cereale* L.

Campo di grano duro Cappelli





## GAETANO PIRULLI GIOVANE CUSTODE DEL GRANO BUONO DI RUTIGLIANO

Nel territorio di Rutigliano noto, durante il Regno delle due Sicilie, tra i secoli XVII e XVIII, per la produzione di grani pregiati coltivati per essere cotti come cariossidi intere, si coltiva da tempo un “grano scelto” ai più conosciuto come «Grano Buono di Rutigliano». Riscoperto dal Consiglio per la Ricerca in Agricoltura (CREA-AA, Sede di Bari) e custodito presso l’Azienda “Maria Elisa Venezian Scarascia” a Rutigliano, dove è stata aggiornata l’agrotecnica, il «Grano Buono» ha pian piano suscitato l’interesse dei consumatori locali riconquistando la piccola celebrità che forse aveva un tempo.

Alla rete di agricoltori locali che sino ad oggi hanno custodito e mantengono viva la storia e le operazioni colturali di questo grano, appartiene anche il Sig. Gaetano Pirulli, un giovane agricoltore di appena 93 anni! Gaetano ricevette da suo padre non solo le cariossidi di «Grano Buono», che coltivava principalmente per consumo familiare, ma anche tutte le informazioni relative alla raccolta, trebbiatura e stoccaggio della granella, tradizionalmente eseguite a mano.



## GAETANO PIRULLI GIOVANE CUSTODE DEL GRANO BUONO DI RUTIGLIANO



Rutigliano (BA)



## GAETANO PIRULLI GIOVANE CUSTODE DEL GRANO BUONO DI RUTIGLIANO

Così come lui racconta, al termine della mietitura le spighe tagliate erano essiccate al sole, la granella liberata dalla paglia, le cariossidi asciugate al sole setacciate e conservate in barattoli di vetro. Queste ultime per essere consumate cotte ed intere venivano bagnate e battute con un pestello nella “pila”, una sorta di mortaio che ciascuna famiglia appositamente costruiva. Gaetano ha già ceduto questa preziosa risorsa ed il bagaglio di racconti orali ricevuti da suo padre al sig. Gallo e ad altri agricoltori del territorio rutiglianese, così come la ormai famosa «zia Rosa», custode non solo delle sementi, ha trasmesso squisite ricette a base di Grano Buono a tutti i suoi compaesani amanti della buona cucina e legati alle tradizioni. Dal passato ad oggi con passione il Grano Buono di Rutigliano e le gustose pietanze preparate dalle famiglie locali sono state custodite, tramandate e celebrate annualmente suscitando l’interesse di un pubblico sempre più vasto.



## GAETANO PIRULLI GIOVANE CUSTODE DEL GRANO BUONO DI RUTIGLIANO

Grano Buono di Rutigliano  
*Triticum durum* Desf.



E' per tale motivo che a tutela di tale risorsa cerealicola e della rete di agricoltori locali è stato stilato e sottoscritto un "Protocollo d'intesa" tra Comune di Rutigliano, Associazione Portanuova, Gruppo di Azione Locale del Sud-Est Barese ed Enti Pubblici di Ricerca di Bari quali il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura (CREA-AA, Sede di Bari), il Consiglio Nazionale delle Ricerche-Istituto di Bioscienze e BioRisorse (CNR-IBBR), l'Università degli Studi "Aldo Moro" e il Politecnico di Bari.



## GAETANO PIRULLI GIOVANE CUSTODE DEL GRANO BUONO DI RUTIGLIANO



## MARIANNA E CHIARA CUSTODI E IMPRENDITRICI CORAGGIOSE

L'Azienda Perniola, nasce nel 2012 a Rutigliano ad opera di Marianna Perniola e Chiara Cipparano con l'obiettivo di coltivare e trasformare cereali e legumi, antichi e locali. Le farine integrali molite a pietra sono utilizzate per produrre pasta artigianale a essiccazione naturale e vari prodotti da forno senza aggiunta di additivi, coloranti e conservanti. L'idea di base è quella di raccogliere da una rete di agricoltori locali di fiducia, antiche varietà di cereali da utilizzare in una filiera corta e certificata basata su rapporti amichevoli e solidali tra i vari partecipanti.

E' per questo che Marianna e Chiara si può dire siano un tutt'uno con i loro agricoltori dal momento che seguono personalmente le semine di ciascun grano custodito tra cui Bianchetta, Maiorca, Gentil rosso, e altri ancora coltivati in rotazione con ceci bianchi e lenticchie. Difficile non capire come la passione e la tenacia di queste due giovani donne vada ben oltre gli aspetti meramente commerciali.



## MARIANNA E CHIARA CUSTODI E IMPRENDITRICI CORAGGIOSE



Rutigliano (BA)





## MARIANNA E CHIARA CUSTODI E IMPRENDITRICI CORAGGIOSE

Frumento tenero Gentil Rosso e Bianchetta  
*Triticum aestivum* L.



## MARIANNA E CHIARA CUSTODI E IMPRENDITRICI CORAGGIOSE



Anche quando le difficoltà legate alla produttività dei raccolti e quindi dell'azienda potevano o sono stati un vero ostacolo anche alla sopravvivenza della piccola impresa, con orgoglio e passione sono andate avanti ed hanno riseminato con cura le risorse gelosamente custodite anno dopo anno. Chi le conosce sa che le storie di Stefanuccio, Pierino, Franco sono le loro storie, che la terra è la loro terra e le tessere del mosaico devono tutte insieme, nessuna esclusa, restituire sempre una struttura identitaria del territorio di uno spicchio di Puglia nel pieno rispetto delle antiche tradizioni ma con uno sguardo rivolto al futuro.



## PIETRO CIFARELLI UN CUSTODE DEL PARCO NAZIONALE DELL'ALTA MURGIA

Nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia, tra Altamura e Gravina, si trova l'azienda «La Valle nel Parco» del sig. Cifarelli. La coltivazione dei legumi in questa parte della Puglia vanta una lunga tradizione. Pietro Cifarelli ha sin da giovane condiviso la tradizione di famiglia di coltivare varietà locali che hanno dato lustro e vantaggi economici alla zona Murgiana. Suo nonno, negli anni '30 del secolo scorso aveva avviato la coltivazione di legumi e in particolare della lenticchia all'epoca molto richiesta dal mercato italiano. Oggi l'azienda ha connotati decisamente più moderni che consentono una gestione oculata di più colture pur conservando il radicamento alle tradizioni agricole locali. Il sig. Cifarelli continua a preferire alle moderne varietà la coltivazione di antiche varietà locali che vanno dalla fava Romastelli al cece nero liscio, dal grano tenero Bianchetta al trifoglio sotterraneo.



## PIETRO CIFARELLI UN CUSTODE DEL PARCO NAZIONALE DELL'ALTA MURGIA



### Gravina in Puglia (BA)



## PIETRO CIFARELLI UN CUSTODE DEL PARCO NAZIONALE DELL'ALTA MURGIA

Fava Romastelli  
*Vicia faba* L.



Cece nero liscio  
*Cicer arietinum* L.



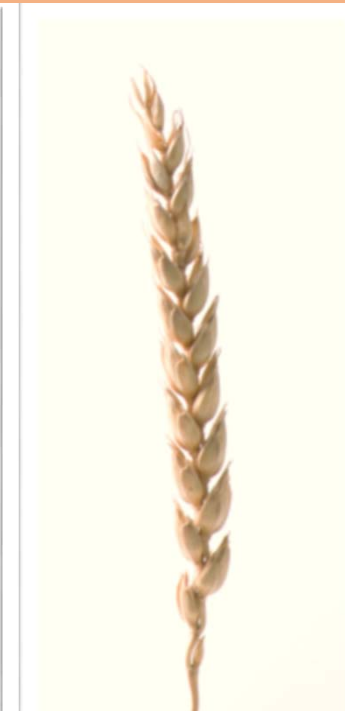
Questa diversità di colture in una stessa azienda lo pone come importante riferimento, nell'ambito del suo territorio, per la sopravvivenza di varietà locali pugliesi coltivate secondo l'antica consuetudine della rotazione colturale tra cereali, leguminose e foraggere, in antitesi con quanto avviene per le grandi estensioni monocolturali presenti in altre zone della nostra regione.

## PIETRO CIFARELLI UN CUSTODE DEL PARCO NAZIONALE DELL'ALTA MURGIA

Trifoglio sotterraneo  
*Trifolium subterraneum* L.



Grano tenero Bianchetta  
*Triticum aestivum* L.





## FRANCESCO P. PEDONE I CECI E LA MURGIA UN BINOMIO INSCINDIBILE

La coltivazione del cece nel territorio Murgiano rappresenta una realtà da tempo consolidata. A ben guardare sono diversi i tipi coltivati a Cassano e dintorni come sottolinea il sig. Pedone che nella sua azienda coltiva i ceci rossi proseguendo una tradizione familiare. Si tratta di ceci rossi uno rugoso ed uno liscio, accomunati dalla limitata estensione delle coltivazioni quasi esclusivamente per autoconsumo. Il tipo rugoso (in primo piano nella foto) è più rustico mentre quello liscio ha un gusto più delicato ma tende a decorticarsi facilmente.

Il sig. Pedone continua a coltivarli non certo per motivazioni economiche ma per il valore affettivo che queste due vecchie varietà suscitano riportando alla mente i tempi passati della sua famiglia e del territorio in cui sono ancora oggi presenti. Alle giovani generazioni il compito di custodire queste preziose risorse della Puglia.

## FRANCESCO P. PEDONE I CECI E LA MURGIA UN BINOMIO INSCINDIBILE



Cassano delle Murge (BA)



## FRANCESCO P. PEDONE I CECI E LA MURGIA UN BINOMIO INSCINDIBILE

Ceci rossi lisci e rugosi  
*Cicer arietinum* L.





## ANTICHI SAPORI DALLA MURGIA DEI TRULLI LA FAMIGLIA MASCIULLI

I paesaggi della Murgia dei Trulli sono una delle più tipiche cartoline della Puglia. I trulli sparsi nelle campagne rimandano ad una realtà rurale fatta di ritmi di vita e sapori in gran parte scomparsi. Piccole tracce sono però ancora presenti. Il sig. Masciulli, coadiuvato dai suoi due figli, porta avanti una tradizione di famiglia coltivando nella sua azienda alcune varietà locali. Si tratta di una fava grande di un viola intenso, un colore che non ci si aspetta, una piccola cicerchia dalla granella beige e un grano tenero detto «Carosella o Rossetta di Putignano».

Un piccolo gruppo di varietà locali che rimandano a tempi passati in cui erano i principali costituenti dell'alimentazione di chi abitava in questa parte della Puglia. Come ci ha raccontato il sig. Masciulli la fava viola, denominata «turchesca» in vecchi testi che parlano della sua coltivazione in zona, era uno degli alimenti base ai tempi di suo nonno che amava ripetere «*tre per sette ventuno*» riferendosi all'immane presenza di questa fava nei tre pasti giornalieri di un agricoltore.

## ANTICHI SAPORI DALLA MURGIA DEI TRULLI LA FAMIGLIA MASCIULLI



Martina Franca (TA)





## ANTICHI SAPORI DALLA MURGIA DEI TRULLI LA FAMIGLIA MASCIULLI

Fava viola o violetta  
*Vicia faba L.*

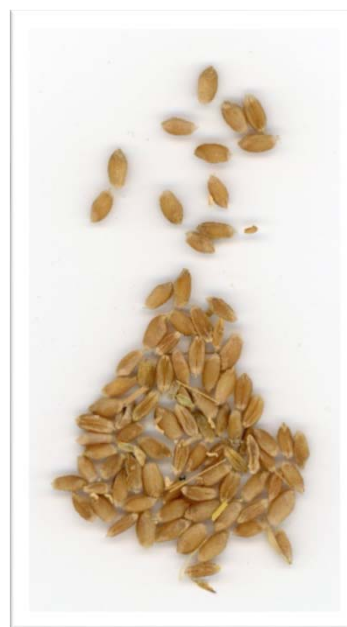


Cicerchia bianca  
*Lathyrus sativus L.*



## ANTICHI SAPORI DALLA MURGIA DEI TRULLI LA FAMIGLIA MASCIULLI

Grano tenero Carosella o Rossetta di Putignano  
*Triticum aestivum* L.



La farina ottenuta dal grano Carosella o Rossetta di Putignano, come a volte loro riferiscono, era la materia prima per la preparazione in casa di pane, friselle e taralli, due tipici snack pugliesi. Nella loro azienda, circondata da piccole oasi naturali, cicerchia, fava viola e Carosella crescono rigogliose e alimentano la bellezza della natura circostante. A questa famiglia va sicuramente riconosciuto il merito di continuare a mantenere vive sul territorio varietà locali che provengono dal passato ma che sono parte del ricco patrimonio gastronomico pugliese.

## GEMMA GIUSEPPE UN CUSTODE DAL TAVOLIERE SALENTINO

L'azienda agricola «Mazzarelle» di cui il sig. Giuseppe Gemma è il proprietario, è caratterizzata da una attività mista con la presenza di seminativi di orzo ed avena, in Salento noti come «nostrani», associati comunemente all'allevamento di bestiame. L'orzo nostrano, caratterizzato da taglia alta e resistenza ai patogeni, era già coltivato come l'avena da suo padre per l'alimentazione del bestiame e il sig. Gemma ha continuato ad utilizzare questa varietà locali un po' per tradizione un po' per alcuni vantaggi oggettivi.

Racconta che per l'orzo in passato lo sfalcio si eseguiva manualmente e il foraggio verde era dato giornalmente agli animali. Oggi per mancanza di mano d'opera si ripiega sulla raccolta meccanica che consente anche un contenimento dei costi.

Le balle sono conservate per essere utilizzate per l'alimentazione del bestiame durante l'inverno. Il mantenimento della purezza del seme è un aspetto a cui il nostro custode dedica particolare attenzione.



## GEMMA GIUSEPPE UN CUSTODE DAL TAVOLIERE SALENTINO



Sternatia (LE)



Orzo locale o nostrano  
*Hordeum vulgare L.*



Per tale motivo prima delle operazioni di trebbiatura si assicura personalmente che la trebbia sia ben pulita. Non meno attenzione dedica all'avena nostrana, che negli ambiti territoriali del Tavoliere salentino e Salento delle Serre, alcuni agricoltori come lui ancora coltivano su piccole estensioni e sempre per uso foraggero. A volte tra di loro c'è chi la propone per uso alimentare in considerazione delle sue proprietà caloriche e nutrizionali. Se oggi la granella di avena ed orzo prodotta in azienda è unicamente destinata all'alimentazione del bestiame il sig. Gemma ci racconta come, in passato, una piccola quantità di orzo era utilizzata per la preparazione del caffè. Un caffè sicuramente con un gusto dei tempi passati.



## GEMMA GIUSEPPE UN CUSTODE DAL TAVOLIERE SALENTINO

Avena locale o nostrana  
*Avena sativa* L.





## I MAGNIFICI TRE DEL SALENTO PISELLO NANO, SECCO E RICCIO

Il Salento, estremo lembo meridionale della Puglia, è una terra che conserva una ricca biodiversità di numerose specie ortive. E' in piccoli appezzamenti inframezzati ad altre coltivazioni che ci si può imbattere nei campi in cui crescono il pisello nano di Zollino, quello secco di Vitigliano e il riccio di Sannicola. Si tratta di tre piselli tradizionalmente coltivati, secondo alcune fonti storiche sin da fine '800, solo in questa parte della Puglia. Il sig. Antonio Calò sul suo campo nella foto caparbiamente continua a coltivare il pisello nano di Zollino. Le denominazioni con cui questi piselli sono noti richiamano le caratteristiche morfologiche della pianta per il pisello di Zollino la taglia molto bassa, per il riccio di Sannicola i cirri molto pronunciati, o il tipo di consumo esclusivamente come seme secco per il pisello di Vitigliano. Il declino della coltivazione di questi tre piselli è iniziato a partire dagli anni '70 con la diffusione delle varietà commerciali adatte alla surgelazione. I piselli salentini sono invece adatti al consumo secco, e in questa caratteristica è facile individuare il collegamento alla loro origine.

## I MAGNIFICI TRE DEL SALENTO PISELLO NANO, SECCO E RICCIO



Zollino, Vitigliano, Sannicola (LE)





## I MAGNIFICI TRE DEL SALENTO PISELLO NANO, SECCO E RICCIO



Un mondo contadino ormai scomparso in cui la possibilità di conservare le derrate alimentari a bassa temperatura non esisteva e l'unico modo per immagazzinare la granella dopo il raccolto era seccarla per poi reidrarla prima della cottura. Del passato rimangono i detti che gli anziani ancora ricordano come «*Nu' llu dire a ciuveddhi ca stasira manciamu pisddhi*» (non dire a nessuno che stasera mangiamo piselli, altrimenti ne vorranno) riferito al pisello di Zollino, piccole note sulla agrotecnica come l'importanza della semina nelle «*terre duci*» (suoli di medio impasto) perché il pisello secco di Vitigliano alla raccolta risultasse «*cuciulu*» (di facile cottura) o la festività di San Simone (29 ottobre) tradizionale data di semina del pisello riccio di Sannicola.



## I MAGNIFICI TRE DEL SALENTO PISELLO NANO, SECCO E RICCIO



In alcune aziende ancora ai nostri giorni si ripetono anno dopo anno gesti antichi sapientemente calibrati per non danneggiare il prodotto come la battitura e la ventilazione sull'aia del raccolto di pisello secco di Vigliano.

Non manca la possibilità di acquistare o degustare piatti tipici a base di questi legumi in occasione di fiere e sagre che annualmente si svolgono in vari comuni salentini.

*Pisum sativum L.*

Pisello nano di Zollino



Pisello riccio di Sannicola



Pisello secco di Vitigiano

