

**Elenco Dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali**  
**Richiesta di modifica e/o inserimento**  
**di prodotto Agroalimentare Tradizionale**

**A- DATI RELATIVI AL SOGGETTO PROMOTORE**

DENOMINAZIONE: Azienda Agricola Sa Laurera

UFFICIO: /

REFERENTE E/O COMPILATORE DELLA SCHEDA: Marianna Viridis, Francesco Mascia

INDIRIZZO: via Vittorio Emanuele III 41 - 09020 Villanovaforru (VS)

TELEFONO 3480339233

FAX : /

E-MAIL : salaureraaziendaagricola@gmail.com

MODIFICA<sup>1</sup>

INSERIMENTO

**B- DATI RELATIVI ALL'IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO**

DENOMINAZIONE: Cicerchia sarda

SINONIMI: *Inchixa, Piseddu, Pisu-faa, Pisu a tres atzas, Piseddi, Denti de bècia/de betza, Tres atzas, e altri*

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO (forma, colore, aspetto e dimensioni, caratteristiche organolettiche, caratteristiche fisico-chimiche, descrizione del confezionamento):

La cicerchia (*Lathyrus sativus* L.) è una Fabacea coltivata in Sardegna per l'alimentazione umana della granella secca. Nell'isola questo legume era presente con numerose linee di selezione, molte delle quali oggi risultano estinte o relegate alla coltivazione finalizzata al consumo familiare.

La maggior parte di queste presentano le tipiche caratteristiche delle cicerchie selezionate per il consumo umano: le piante presentano una ridotta produzione di biomassa a vantaggio di una produzione elevata di fiori e baccelli, ed i fiori sono spesso bianchi o biancastri venati di azzurro/violetto, e solo secondariamente completamente blu o violetti. Si tratta di piante erbacee annuali a portamento strisciante, con fusti ramificati di 15-45 cm e stipole prominenti di forma triangolare. Le foglie sono pennate ed opposte e presentano cirri semplici. I fiori sono ascellari e solitari, bianchi o biancastri, spesso con screziature rosa, violette o blu. I baccelli contengono in media 3 semi, di non oltre i 5 mm di diametro, angolosi e cuneiformi, più o meno appiattiti, con colorazione dal bianco sporco, all'avorio, al nocciola chiaro e sparsamente punteggiato di nero, marrone o rossastro.

Tali popolazioni presentano la variabilità tipica delle *landraces*, soprattutto nella forma e colorazione del seme che nella cicerchia sarda non è mai perfettamente costante: una stessa popolazione, pur presentando una certa costanza nella forma, dimensione e colore dei semi,

presenta sempre una certa % di anomalie (es. semi di forma, dimensioni e colore diversi). In linea di massima si rinvencono nell'isola selezioni a seme da quasi completamente bianco sino a linee con seme completamente punteggiato di nero su fondo nocciola.

Tuttavia, la selezione di cicerchia sarda maggiormente ricordata dagli anziani di tutta l'isola ed ancora presente negli orti domestici di tante famiglie sarde, presenta tutte le caratteristiche sopra descritte e semi principalmente color avorio sparsamente punteggiati di nero o bruno scuro, soprattutto lungo gli angoli a formare un cerchio scuro attorno al seme. Per la sua maggior presenza tanto nella memoria storica degli anziani, quanto fisicamente nel territorio, si propone questa linea di selezione, da noi proponenti coltivata a fini produttivi, come tipica della Regione Sardegna.

E' presumibile che alcune selezioni di cicerchia oggi coltivate nell'isola, a seme grande e completamente bianco e dalle caratteristiche fenotipiche particolarmente omogenee e costanti, derivino da varietà non sarde importate di recente e ri-selezionate nell'isola.

#### TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

La cicerchia sarda interessava in passato un territorio molto vasto che comprendeva praticamente tutti gli ambiti rurali dell'isola, ed in particolar modo quelli marginali dei settori a vocazione schiettamente agricola, come il Campidano (nelle subregioni del Basso Oristanese, Monreale e Campidano di Cagliari), la Marmilla, il Linas, Parteolla e Trexenta, Basso Sulcis, e secondariamente alcune aree dell'interno (Barbagia, Barigadu etc). In tale contesto, la coltivazione della cicerchia risultava trascurabile nei centri avvantaggiati dalla presenza di grandi estensioni di terreni fertili ed adatti alla coltivazione di cereali (frumento) e legumi di maggiore importanza economica (ceci, fave, piselli), mentre assumeva un ruolo rilevante nell'alimentazione umana (e quindi nell'economia agricola locale e familiare) nei centri maggiormente svantaggiati dal punto di vista geografico/ambientale. Oggi la cicerchia sarda, in tutte le sue selezioni, è praticamente scomparsa dal panorama agricolo locale: la sua coltivazione a fini produttivi/economici è relegata, per quanto ne sappiamo, alla Marmilla, territorio dove ha mantenuto una continuità e per tale motivo viene universalmente riconosciuta come prodotto tipico locale. Diversamente nel resto dell'isola (in particolare nelle regioni del Linas, del Monreale e della Trexenta, ma anche nel Basso Sulcis e nell'Oristanese dove è stata re-introdotta di recente) è coltivata di norma solo a livello familiare ed hobbistico.

- <sup>(1)</sup> In caso di modifica è possibile compilare solo la parte relativa alle modifiche ed alle integrazioni richieste

PRODUZIONE:            in atto             scomparso             a rischio

#### DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE:

La cicerchia sarda è una coltura rustica e poco esigente, che per la sua grande adattabilità a vegetare e produrre in terreni poveri e marginali è stata mantenuta come "alimento salvavita" fino a non troppi decenni orsono. Il legume si può quindi seminare su suoli superficiali e scarsamente fertili, con alta pietrosità e con alte concentrazioni di carbonati: tuttavia le rese (numero di baccelli per pianta e dimensioni dei semi) aumentano se coltivato in terreni dalle prestazioni migliori.

Il ciclo colturale inizia in Novembre con la semina in pieno campo. Questa, a seconda dell'andamento delle condizioni climatiche, tradizionalmente può protrarsi sino al mese di Gennaio, raramente (in annate molto fredde e piovose) a Marzo. Infatti, semine più tardive, oggi utilizzate per molte leguminose da parte delle aziende fortemente meccanizzate e dotate di irrigazione artificiale, sono da evitare per non ridurre eccessivamente il tempo che la pianta ha a disposizione per crescere, e per limitare le infestazioni di parassiti.

Tradizionalmente vengono seminati 3-4 semi in postarelle distanti 15-25 cm (*a paloni*), o in file continue (*a codroni*) con distanze di 10 cm sulla fila e 40 cm tra una fila e l'altra.

Tra Gennaio ed Aprile sono previsti 2-4 interventi di rincalzatura, sarchiatura e scerbatura, generalmente manuali o in parte assistiti dalla piccola meccanizzazione.

La raccolta manuale avviene quando le piante sono in fase di senescenza ma non ancora

completamente disseccate (*melòngia*), e consiste nell'estirpatura dell'intera pianta e nella realizzazione di covoni di forma più o meno cilindrica, che verranno lasciati sul campo o in altro sito per terminare l'essiccazione e procedere con la trebbiatura.

#### MATERIALI ATTREZZATURE E LOCALI UTILIZZATI PER LA PRODUZIONE:

La trebbiatura della cicerchia sarda può avvenire manualmente in aia oppure tramite macchinari atti alla trebbiatura, adeguatamente tarati per evitare danneggiamenti di parte della produzione. Seguono le fasi della vagliatura (manuale per piccole quantità, necessariamente meccanica per quantitativi maggiori) e della sterilizzazione, quest'ultima obbligatoria vista la percentuale generalmente alta di semi guastati dai parassiti (coleotteri Bruchidae). Questa, se il legume è finalizzato all'uso familiare, può avvenire tramite immersione rapida in acqua bollente e rapidissima asciugatura (*scotiadura*), oppure passaggio in forno per pochi minuti, oppure (non consigliato se si tratta di semi da consumare) congelamento in freezer. Per la vendita del prodotto è invece sempre opportuno fare riferimento ad un laboratorio di trasformazione che utilizzi appositi macchinari di sterilizzazione termica. Segue un'ultima fase di cernita, generalmente manuale.

#### OSSERVAZIONI SULLA TRADIZIONALITA', L'OMOGENEITA' DELLA DIFFUSIONE E LA PROTRAZIONE NEL TEMPO DELLE REGOLE PRODUTTIVE:

La cicerchia sarda è un legume storicamente coltivato in buona parte della Sardegna, ma oggi scomparso quasi ovunque perché abbandonato o soppiantato da varietà di cicerchia provenienti da altre regioni (generalmente dal centro-sud Italia), introdotte relativamente di recente. Oggi la cicerchia sarda risulta relegata a piccoli impianti produttivi in Marmilla, dove rappresenta un legume della tradizione, ricordato praticamente da tutti ed in particolar modo dagli anziani. A tutti gli effetti Marmilla e altri territori contermini dove la varietà è presente in soli impianti familiari ed hobbistici (in particolare Linas, Monreale e Trexenta) rappresentano gli unici distretti dove la coltura, anche sviluppata per scopi economici, ha mantenuto una continuità nel tempo. Con le varietà commerciali di cicerchia, coltivata in impianti estesi anche alcuni ettari, le regole produttive sono state in parte o del tutto abbandonate a favore dell'alta meccanizzazione e dell'uso di sostanze chimiche di sintesi (es. diserbanti in luogo delle operazioni di scerbatura). I produttori di cicerchia sarda continuano ad operare secondo la tradizione, soprattutto negli impianti di minori dimensioni.

#### C- IL PRODOTTO NECESSITA DI UNA DEROGA DI CARATTERE IGIENICO SANITARIO?

Si

No

(Solo in caso di risposta affermativa compilare la parte successiva).

MOTIVAZIONI GENERALI DELLA DEROGA

LOCALI UTILIZZATI (lavorazione, trasformazione, condizionamento)

MATERIALI DI CONTATTO

PROCESSO PRODUTTIVO

## OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA DEL PROCESSO<sup>2</sup>

(<sup>2</sup>) indicare specifiche procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene o disinfezione dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, dei materiali di contatto e del processo produttivo utilizzato

## D – ULTERIORI INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

### BREVE RELAZIONE STORICA DEL PRODOTTO<sup>3</sup>:

La cicerchia accompagna la storia alimentare dei sardi sin dalla preistoria, giacché la sua presenza in Sardegna è attestata sin dall'età del Bronzo (Ucchesu et al., 2014).

Numerose sono le citazioni di questo legume nei vari rapporti fiscali medioevali, per es. nelle statistiche pisane (XII secolo) che rendicontano produzioni e tributi dei villaggi al Comune di Pisa.

Nel 1780 A. Manca Dell'Arca cita la cicerchia tra i legumi coltivati in Sardegna. Ne descrive il ciclo di produzione (quasi identico alle pratiche di coltivazione tradizionale giunte sino ai giorni nostri) e gli utilizzi.

Nel XIX secolo la cicerchia, come gran parte dei legumi allora coltivati, è inserita nella rotazione delle colture non solo per l'alimentazione umana, ma anche come pianta miglioratrice, soprattutto nel "Capo Meridionale" (Gemelli, 1842), come cibo per gli animali (Massala, 1808), e molto di frequente la sua coltivazione viene consigliata ed incentivata (es. Reale Società Agraria ed Economica di Cagliari, 1837). I risultati di tali "*ordinazioni svincolanti l'agraria industria da sistematici inceppamenti*" portarono, tra le altre cose, a considerare la cicerchia come coltura da rinnovo addirittura migliore della fava, specialmente nella Sardegna meridionale, e a poter confermare (indagini del 1843-44) un aumento della produzione di cicerchie anche in territori dove queste erano fino ad allora poco o affatto conosciute, come in Anglona ed Ogliastra (Pes, 1845). Per lo stesso secolo il Casalis (1833-1856) segnala la coltivazione della cicerchia per alcuni centri di un po' tutta la Sardegna, con una certa prevalenza per la Sardegna meridionale: Alghero, Allai, Barbagia, Bari Sardo, Barrali, Bauladu, Baunei, Circondario di Iglesias, Circondario di Ozieri, Furtei, Guamaggiore, Pimentel, Segariu, Senorbì, Serramanna, Soleminis. Ma questo doveva essere solo un piccolo compendio di paesi dove la coltura era presente, se tra il '42 e '47 dello stesso secolo si registrava nell'isola una produzione totale di 15868 ettolitri di cicerchie, quasi il doppio rispetto alla produzione di lenticchie nello stesso quinquennio (Pes, 1848). Nel 1871 la cicerchia compare tra i prodotti presentati da due espositori di Cagliari alla Prima esposizione agraria industriale della Sardegna tenutasi a Cagliari (Comitato Direttivo della Prima esposizione sarda, 1872). Tra il 1874 ed il 1878 nella Provincia di Cagliari la produzione di cicerchie (29849 ettolitri) era superata solo da quella delle fave e dei ceci, mentre risultava nettamente superiore rispetto a quella di lenticchie (sette volte inferiore) e fagioli (cinque volte inferiore). Sempre nella seconda metà dell'800 per la Provincia di Sassari la cicerchia non è inserita tra i prodotti agricoli censiti. Questa informazione, in aggiunta alle altre sopracitate, è un forte indizio sulla maggiore presenza (e tradizionalità) della coltura nella Sardegna centro-meridionale.

Nei primi del '900 la cicerchia era segnalata per la Sardegna tra i "cereali di secondo ordine" assieme a ceci, lenticchie e piselli (Giglioli, 1903), ma già da allora il suo utilizzo come legume per l'alimentazione umana iniziava ad essere malvisto, per via delle problematiche sanitarie causate dall'eccessivo consumo associato ad una dieta stentata delle classi sociali più povere (Vacca-Concas, 1915). In ogni caso la coltivazione del legume persistette a lungo, specialmente nelle classi rurali delle aree più marginali, e negli anni del fascismo anche la sua coltivazione, come per tutte le altre leguminose da granella, venne pubblicizzata con solerzia come produzione autarchica (Murru, 2006). Dal dopoguerra in poi, la coltivazione della cicerchia andò sempre più rarefacendosi in gran parte dell'isola: la rivoluzione agricola e la diffusione capillare di mezzi meccanici per la lavorazione dei terreni permetteva il dissodamento di superfici sempre maggiori da destinare a coltivazioni "più nobili" e redditizie, e gli studi su latirismo causato dal consumo della cicerchia attecchirono bene nella memoria dei sardi delle campagne che già vedevano la cicerchia come un "brutto ricordo" dei periodi di carestia e di guerra, ormai passati.

La cicerchia rimase così relegata alle piccole produzioni familiari delle classi rurali nei territori più conservativi e laddove la "piccola agricoltura", vuoi per le condizioni ambientali, vuoi per aspetti socio-culturali che ci è impossibile descrivere in questa sede, resistette all'agricoltura

industriale che ha stravolto economie e paesaggi dei territori più fertili e di pianura. Quindi, in alcune aree dell'isola e soprattutto in Marmilla e Trexenta, la cicerchia compare ancora per tutti gli anni 40-70 come legume da granella attivamente coltivato, seppur raro (Angioni, 1974, 1976).

Negli anni '90 si raccolgono nel territorio, anche tramite l'intervista agli anziani, notizie sugli utilizzi storici della cicerchia nell'ambito della medicina popolare (es. Caredda, 1993, 1996; Pittau, 1994-95 *sub ankiscia* [= *inchixa* n.r.]).

Ad un passo dall'estinzione, negli anni 2000 inizia la riscoperta delle leguminose da granella, e tra queste anche della cicerchia sarda, che inaugura ufficialmente la propria comparsa nel mondo della gastronomia, e sui media di comunicazione moderni (es. Sebis, 2001). Alcune delle selezioni sopravvissute negli orti domestici vengono conservate a livello familiare con maggiore sensibilità, e in taluni casi recuperate e messe in produzione da piccole realtà locali (es. Ersat, 2007). Ma iniziano, forse per la prima volta in maniera diffusa, ad essere seminate varietà non locali, trovate sul mercato e introdotte nei territori più vocati alla coltivazione. Le motivazioni di queste introduzioni moderne, proprio quando si sta iniziando ad avere maggiore sensibilità nei confronti delle tematiche legate all'agrobiodiversità, sono da individuare nella difficoltà trovate dagli agricoltori - già all'epoca - di reperire varietà locali, ed alle attraenti caratteristiche delle cicerchie non sarde (come quelle marchigiane) spesso selezionate dalle ditte sementiere in linee omogenee e costanti, dai semi grandi e bianchi e con punteggiatura scarsa o nulla, ai quali molti si convertirono. Le varietà locali pertanto rimangono tutt'oggi relegate alle coltivazioni domestiche, ed a qualche piccola realtà imprenditoriale.

#### Bibliografia citata

- **Angioni G. (1974)**. Rapporti di produzione e cultura subalterna: contadini di Sardegna. Edes.
- **Angioni G. (1976)**. Sa Laurera. In lavoro contadino in Sardegna. Edes.
- **Caredda G.P. (1993)**. Le tradizioni popolari della Sardegna. Ed. Archivio Fotografico Sardo, Nuoro.
- **Caredda G.P. (1996)**. I suffumigi contro raffreddori ed influenze. Sardegna fieristica, Aprile-Maggio 1996.
- **Casalis G. (1833-56)**. Dizionario geografico-storico-statistico-commerciale degli Stati di S.M. il Re di Sardegna. G. Maspero e G. Marzorati, Torino.
- **Comitato Direttivo della Prima esposizione sarda (1872)**. Atti.Tip. Ed. dell'Avvenire di Sardegna, Cagliari.
- **Ersat (2007)**. Cicerchia. I prodotti locali: elemento distintivo nella ristorazione di qualità. Convento San Giuseppe, Cagliari, 22 Maggio 2007.
- **Gemelli P. F. (1842)**. Il rifiorimento della Sardegna proposto nel miglioramento di sua agricoltura. Stabilimento Tipografico Fontana, Torino.
- **Giglioli I. (1903)**. Malessere agrario ed alimentare in Italia: relazione di un giurato italiano all'Esposizione universale di Parigi, nel 1900, sulle condizioni dell' agricoltura in Italia. Della Torre.
- **Massala D. G. (1808)**. Sonetti sulla Sardegna. Reale Stamperia, Cagliari.
- **Manca dell'Arca A. (1780)**. Agricoltura di Sardegna. Vincenzo Orsino, Napoli.
- **Murru G. (2006)**. Fascismo, autarchia e propaganda rurale in Sardegna. S'Alvure.
- **Pes P. (1845)**. Movimento dell'industria agraria e risultati delle coltivazioni dell'anno 1843-44. In: Ragazzoni R. Repertorio d'agricoltura e scienze economiche ed industriali. Tomo II.Tip. Speirani e Ferrero, Torino.
- **Pes P. (1848)**. Sulle condizioni agrarie antiche e moderne della Sardegna. Cagliari.
- **Pittau A. (1994-1995, a.a.)**. Contributo allo studio della medicina popolare in Sardegna: inchiesta a Gonnostrada. Tesi di Laurea, Facoltà di Lettere e Filosofia, Università degli Studi di Cagliari. Relatore L. Orrù).
- **Reale Società Agraria ed Economica di Cagliari (1937)**. Memorie, II. Tip. Timon.
- **Sebis T. (2001)**. Gonnostrada - 'Su piseddu' e la scoperta dei sapori antichi. La Nuova Sardegna. 17 Novembre 2001.
- **Vacca Concas S. (1915)**. Manuale della fauna e della flora popolare sarda indigena e naturalizzata con la aggiunta dei nomi delle piante e degli animali esotici più conosciuti. Tip. Ditta Ghia-Falconi, Cagliari.
- **Ucchesu M., Peña-Chocarro L., Sabato D., Tanda G. (2014)**. Bronze Age subsistence in Sardinia, Italy: cultivated plants and wild resources. Veget. Hist. Archaeobot. 24:343-355.

SI ALLEGA IMMAGINE FOTOGRAFICA DEL PRODOTTO CON LE SEGUENTI CARATTERISTICHE:

Stampa o diapositiva

Immagine su file

QUALI SONO GLI ALTRI PRODUTTORI DELLA ZONA CHE REALIZZANO LO STESSO PRODOTTO? (indicare quanti sono e tutte le loro generalità: nome, cognome, indirizzo, numero di telefono ed e-mail) : Al momento, per quanto ci è noto, non esistono altri produttori che si occupano della cicerchia sarda, a parte i compilatori della presente scheda. Questa, in alcune linee di selezione, è presente negli orti familiari di Marmilla, Trexenta ed Oristanese.

<sup>3)</sup> indicare il legame storico-culturale e socio-economico del prodotto nel territorio anche in riferimento ad eventuali fonti bibliografiche, documenti storici, citazioni in letteratura, documentazioni d'archivio.

QUAL È IL QUANTITATIVO MASSIMO DI PRODOTTO FINITO PRODUCIBILE DA TUTTI I SOGGETTI DI CUI SOPRA, QUALE QUELLO EFFETTIVAMENTE PRODOTTO NELL'ULTIMO ANNO, QUALE LA MEDIA DEGLI ULTIMI TRE ANNI (dato espresso in chili o quintali )?

- a) Quantità effettivamente prodotta: 400 Kg (2016)
- b) Quantità media degli ultimi tre anni: 350 Kg
- c) Potenzialità produttiva: > 400 Kg, la superficie destinata alla coltura è in aumento di anno in anno

A CHI VIENE DESTINATO O VENDUTO IL PRODOTTO (in %)?

- a) vendita in zona: 10 %
- b) vendita in regione: 70 %
- c) vendita nel resto d'Italia: 20 %
- d) vendita all'Estero: 0 % (Paesi principali:.....).

CHI SONO I CLIENTI?

- e) autoconsumo, consumo familiare, regalo ad amici: 20 %
- f) vendita diretta a privati in azienda: 30 %
- g) vendita a ristoratori: 50 %
- h) vendita ad aziende agrituristiche: 0 %
- i) vendita a negozi locali: 0 %
- j) vendita a grossisti e distributori non locali: 0 %
- k) commercio elettronico: 0 %

QUALI SONO GLI EVENTI DELLA ZONA LEGATI AL PRODOTTO?

**1.A** Mostre:

**2.B** Manifestazioni e sagre:

**3.C** Convegni:

**4.D** Pubblicazioni:

- **Viridis M., Mascia F. (2017)**. The grasspea landrace Inchixa from Sardinia (Italy), wins the Arca Deli Award 2016. International Year of Pulses official blog - FAO. <http://www.fao.org/pulses-2016/blog/grasspea-landrace-inchixa-from-sardinia/en/>

**5.E** Premi:

- **Arca Deli Award 2016 - SAVE Foundation (Svizzera)**: Cicerchia sarda "Inchixa" prodotta dall'Azienda Agricola Sa Laurera di Marianna Viridis. Primo legume sardo ad aver ricevuto un riconoscimento internazionale.

**6.F** Corsi di formazione:

**7.G** Associazioni :

**8.H** Consorzi

**9.I** Altro

## DICHIARAZIONE

Il SOTTOSCRITTO Marianna Viridis & Francesco Mascia

NATI A: Cagliari 16-06-1988, Cagliari 20-02-1985

PER CONSENTIRE L'ISCRIZIONE DEL PRODOTTO: "Cicerchia sarda"

NELL'ELENCO DEI PRODOTTI TRADIZIONALI (art. 8 D. 173/98), ATTESTA CHE LO STESSO E' PRODOTTO NELLA ZONA DI: sub-regione della Marmilla (Sardegna centro-meridionale)

ED E' NOTO AI CONSUMATORI LOCALI DA OLTRE 25 ANNI, CIOE' DA DATA ACCERTATA ANTERIORE AL 1° GENNAIO 1980: **SI**

IL SOTTOSCRITTO (barrare 1 o più caselle):

HA PARTECIPATO PERSONALMENTE ALLA PRODUZIONE

HA ASSISTITO PERSONALMENTE ALLA PRODUZIONE

HA CONSUMATO IL PRODOTTO

HA ASSUNTO INFORMAZIONI DA PARENTI, AMICI, CONOSCENTI

HA CONSULTATO LE SEGUENTI FONTI (allegare fotocopie o altri documenti che possibilmente riportino un riferimento temporale):

PUO' METTERE A DISPOSIZIONE LE SEGUENTI FONTI:

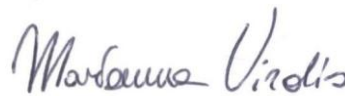
Allega alla presente

- fonti bibliografiche **V. (D) Informazioni storiche sul prodotto**
- schede produttori attivi **- vedi Allegato n.**
- documentazione fotografica **- vedi Allegato n.**

**IL PRESENTE DOCUMENTO HA VALORE DI AUTOCERTIFICAZIONE.**

DATA : 13-03-2017

FIRMA (leggibile)



NOME Marianna COGNOME Virdis

RESIDENZA Villanovaforru (VS)

RECAPITO via Vittorio Emanuele III 41

DOCUMENTO

- TIPO: Carta d'Identità
- NUMERO: AO3810734
- RILASCIATO DA: comune di Assemini (CA)

NOME Francesco COGNOME Mascia

RESIDENZA Villanovaforru (VS)

RECAPITO via Vittorio Emanuele III 41

DOCUMENTO

- TIPO: Carta d'Identità
- NUMERO: AV4783899
- RILASCIATO DA: comune di Villanovaforru (VS)