



**LEGUMINOSE**  
the way to a green transition



**Domanda: Puoi raccontare brevemente chi è Apincampo e qual è il contesto della tua azienda?**

**Risposta:**

Api in Campo nasce dall'unione di due grandi passioni tramandate dai miei nonni: mio nonno paterno era mezzadro e coltivava la terra, mentre mio nonno materno era bottaglio e apicoltore. Queste passioni sono passate a mio padre, che pur facendo un altro lavoro, me le ha trasmesse.

La nostra azienda si trova nella media valle del Tevere, in una zona di media collina in Umbria, un contesto agricolo molto produttivo e generalmente dedicato alle colture intensive. In questo ambiente, che è abbastanza "mainstream" e più focalizzato su produzioni convenzionali, mi sento un po' una "mosca bianca" perché la scelta del biologico e pratiche come la consociazione non sono diffuse.

Abbiamo circa 6 ettari di SAU coltivati con grani antichi per farine e pasta, legumi come roveglia e ceci, piccola produzione di olio extravergine e un'attività apistica biologica con circa 100 alveari. Ci teniamo molto a praticare un'agricoltura sostenibile ed etica, per questo abbiamo scelto il biologico. Anche i terreni marginali sono lasciati a disposizione degli impollinatori, contribuendo così alla biodiversità.

### 1. Intervista Domanda-Risposta

**Domanda:** Come sei venuta a conoscenza di questo progetto?

**Risposta:**

Sono venuta a conoscenza di questo progetto grazie a CIA Toscana, e vorrei ringraziare in particolare Cosimo della CIA per questa opportunità di sperimentare in campo. Di mio ero già interessata a provare queste tecniche di consociazione, ma sappiamo che si tratta sempre di un rischio d'impresa, con difficoltà maggiori rispetto a colture più tradizionali. Per questo motivo, poter usufruire di fondi e supporti per la sperimentazione è molto importante. Ringrazio anche la CIA Umbria che mi ha messo in contatto con CIA Toscana, rendendo possibile questa collaborazione.

---

**Domanda:** Conosci la consociazione?

**Risposta:**

Sì, la conoscevo già. Circa tre anni fa avevo fatto una prova di consociazione tra lenticchia e grano tenero nella mia azienda. È una pratica agricola che consiste nel coltivare insieme due specie diverse nello stesso campo, sfruttando le loro caratteristiche complementari per migliorare la salute del suolo e aumentare la sostenibilità della produzione.

---

**Domanda:** Quali sono le potenzialità della consociazione?

**Risposta:**

Le potenzialità sono molte e importanti:

- La consociazione aumenta la biodiversità del suolo e dell'agroecosistema. Colture diverse creano un ambiente più equilibrato, favorendo microrganismi benefici, insetti impollinatori e migliorando la struttura del terreno.
  - I legumi, come la roveglia, fissano naturalmente l'azoto atmosferico grazie a una relazione simbiotica con batteri nelle radici, migliorando la fertilità del suolo senza bisogno di fertilizzanti chimici.
  - Questo comporta una riduzione degli input chimici, con vantaggi economici e ambientali.
  - La raccolta risulta facilitata perché i legumi, che hanno dei cirri, si arrampicano sulle spighe del cereale, mantenendo le piante erette e evitando che si pieghino a terra, cosa che renderebbe più difficoltosa la raccolta meccanica.
  - Inoltre, avere due prodotti diversi dallo stesso campo è particolarmente vantaggioso per aziende piccole, perché ottimizza l'uso del terreno e permette una maggiore diversificazione produttiva.
  - Infine, la presenza di più colture riduce lo spazio per le infestanti, aiutando a controllarne la diffusione in modo naturale.
- 

**Domanda:** Quali limiti avete incontrato nella sperimentazione?

**Risposta:**

Ci sono alcune difficoltà da considerare:

- Le rese unitarie delle singole colture in consociazione sono generalmente inferiori rispetto a quelle delle monocolture, a causa della competizione tra piante per risorse come luce, acqua e nutrienti.
- La consociazione è ancora poco studiata e praticata, quindi mancano riferimenti chiari e molta esperienza, sia in azienda che nella letteratura scientifica.
- La raccolta e la separazione dei prodotti sono più complicate e costose, perché le colture maturano in tempi diversi e possono mescolarsi.
- I tempi di maturazione variano molto in funzione delle condizioni climatiche e stagionali, richiedendo flessibilità nella gestione.
- Dal punto di vista burocratico, in agricoltura biologica la gestione delle rotazioni e del fascicolo aziendale è più complessa, con maggiori impegni amministrativi.

## **Discorso fluido da usare come traccia libera**

Apincampo nasce dall'incontro di due grandi passioni familiari: mio nonno paterno che coltivava la terra come mezzadro, e mio nonno materno che costruiva botti e faceva l'apicoltore. Queste passioni sono state tramandate a mio padre e infine a me, che ho deciso di fondare un'azienda agricola con un forte legame alla sostenibilità e al biologico. Siamo situati nella media valle del Tevere, in Umbria, una zona agricola di media collina dove le produzioni intensive sono la norma. Questo contesto è molto competitivo e tradizionale, quindi la nostra scelta di agricoltura biologica e pratiche come la consociazione ci pone come una realtà "diversa", una specie di "mosca bianca".

Abbiamo circa 6 ettari coltivati con grani antichi, legumi come roveglia e ceci, una piccola produzione di olio extravergine e circa 100 alveari biologici. I terreni marginali li lasciamo a disposizione degli impollinatori, perché crediamo che biodiversità e rispetto del suolo siano fondamentali per un'agricoltura sana e duratura.

Ho conosciuto questo progetto grazie a CIA Toscana e a Cosimo, a cui sono molto grata per avermi coinvolta in questa sperimentazione. Il progetto è un'opportunità importante per aziende come la mia, perché consente di sostenere economicamente e tecnicamente prove di consociazione e altre pratiche più sostenibili, che comportano però sempre un rischio e maggiori difficoltà.

La consociazione, che già avevo provato qualche anno fa con lenticchia e grano tenero, ha molte potenzialità: migliora la biodiversità del suolo, aiuta la fertilità naturale grazie ai legumi che fissano l'azoto, riduce gli input chimici, facilita la raccolta – grazie ai cirri dei legumi che mantengono erette le piante – e permette di ottenere due prodotti da un solo campo, un vantaggio per aziende piccole. Però ha anche delle sfide: le rese sono spesso inferiori rispetto alle monoculture, la gestione della raccolta è più complessa, i tempi di maturazione variano, e la burocrazia in agricoltura biologica richiede molta attenzione.

Nonostante le difficoltà, credo molto nel valore di questo approccio e sono convinta che possa crescere anche in un territorio come il nostro, centrale e produttivo, portando benefici all'agricoltura, all'ambiente e alla comunità.

## **L'importanza dei legumi nell'alimentazione umana e nell'agricoltura sostenibile**

I legumi rappresentano un pilastro fondamentale per una dieta sana ed equilibrata. Sono ricchi di proteine di alta qualità, fibre, vitamine e minerali, e hanno un basso contenuto di grassi saturi, rendendoli un alimento prezioso per la salute umana. Consumare legumi con regolarità aiuta a prevenire molte malattie croniche, come il diabete, le malattie cardiovascolari e alcuni tipi di tumore, grazie anche al loro effetto positivo sul controllo del colesterolo e sulla regolazione della glicemia.

Dal punto di vista agricolo, i legumi svolgono un ruolo cruciale nelle rotazioni colturali. Essi migliorano la fertilità del suolo grazie alla capacità di fissare l'azoto atmosferico attraverso una

simbiosi con batteri specifici, riducendo così la necessità di fertilizzanti chimici. Questo rende il terreno più sano e produttivo nel lungo termine, oltre a favorire una maggiore biodiversità.

Integrare legumi e cereali nella rotazione è quindi fondamentale non solo per la salute del suolo, ma anche per garantire una produzione agricola più sostenibile e resiliente. Nonostante le difficoltà legate alla coltivazione dei legumi — che richiedono più attenzione e spesso rese inferiori rispetto a colture più intensive — è importante incentivare la loro produzione. Questo può avvenire anche attraverso progetti di sperimentazione come quello a cui partecipo, che supportano gli agricoltori nel superare queste sfide.

Inoltre, è fondamentale accompagnare questa spinta produttiva con un'educazione alimentare che valorizzi il consumo dei legumi, facendoli riscoprire come alimenti importanti e gustosi. Solo così potremo creare una domanda reale e sostenibile, che incentivi gli agricoltori a investire nella loro coltivazione e che contribuisca a mantenere viva la tradizione agricola e alimentare legata a questi prodotti.

In sintesi, i legumi sono un alimento chiave per la salute umana e un elemento imprescindibile per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, e per questo meritano di essere al centro delle strategie di coltivazione e di consumo futuro.

### **Rovaglia (*Pisum sativum* subsp. *arvense*) – il pisello selvatico**

- **Origine botanica:**

La roveglia, conosciuta anche come pisello selvatico, è una sottospecie del *Pisum sativum*, originaria delle zone temperate dell'Europa e dell'Asia occidentale. È una leguminosa antichissima, tipica delle aree interne dell'Appennino, oggi rara e poco coltivata, ma presente nei repertori di biodiversità agricola.

- **Caratteristiche colturali:**

Coltura rustica e adattabile, si semina in autunno o invernale, tollera bene i terreni poveri e le condizioni asciutte. Richiede poche lavorazioni, cresce bene in consociazione con cereali (come farro o grano) perché si arrampica sulle spighe, facilitando la raccolta e mantenendo la pianta eretta. È molto adatta all'agricoltura biologica. Le rese sono generalmente basse, ma il valore ecologico e culturale è alto.

- **Proprietà alimentari e uso tradizionale:**

È molto ricca in proteine, fibre e carboidrati complessi, con un profilo nutrizionale simile ai ceci o alle lenticchie. Nella tradizione dell'Appennino Umbro-Marchigiano si utilizza per preparare la **farrecchiata**, una polenta rustica a base di farina di roveglia cotta lentamente in acqua, che veniva consumata come piatto povero ma nutriente, spesso accompagnata da olio o verdure.

---

### **Farro Monococco (*Triticum monococcum* L.)**

- **Origine botanica:**

Il farro monococco è il più antico cereale coltivato dall'uomo, domesticato oltre 10.000 anni fa nel Vicino Oriente. Botanicamente è un grano vestito, a cariosside piccola, con una sola spiga per culmo. È una specie distinta dagli altri farri (dicocco e spelta), geneticamente diploide.

- **Caratteristiche colturali:**

Molto resistente e adatto a coltivazioni biologiche ed estensive, il monococco si adatta bene ai terreni poveri e ai climi collinari e marginali. Ha una spiccata rusticità, richiede meno input chimici e sopporta meglio lo stress ambientale rispetto ai grani moderni. Tuttavia, ha rese più basse e tempi di lavorazione maggiori, per via della glumella aderente alla cariosside.

- **Proprietà alimentari:**

Il monococco è altamente digeribile, con un glutine meno tenace rispetto al grano tenero, e presenta un profilo nutrizionale eccellente: è ricco di antiossidanti (carotenoidi come la luteina), sali minerali e proteine di buona qualità. Ideale per chi cerca cereali antichi e autentici, viene utilizzato per produrre farine, pane, pasta e zuppe con un gusto delicato e leggermente dolciastro.

### **Differenza tra farro monococco e dicocco nella disposizione delle cariossidi**

Il **farro monococco (*Triticum monococcum*)** è chiamato anche *piccolo farro* perché ha **una sola cariosside (il chicco)** per ogni glumetta nella spiga. Questo significa che **la spiga ha un solo chicco per ogni "coppia" di brattee**, ed è quindi più "snella", con semi più piccoli e meno numerosi.

Al contrario, il **farro dicocco (*Triticum dicoccum*)** – quello più comunemente coltivato oggi – ha **due cariossidi per ogni glumetta**, da cui il nome *di-cocco* (cioè "a due semi"). Questo gli conferisce una spiga più ricca e una resa maggiore.

---

### **✓ Come potresti dirlo in modo semplice in un'intervista:**

"Il farro monococco si distingue dal farro dicocco perché nella sua spiga ha una sola cariosside, un solo chicco per ogni struttura, mentre il dicocco ne ha due. Questo lo rende un cereale più antico e

delicato, con spighe meno produttive ma dal grande valore nutrizionale. È una pianta più rustica e semplice, sia nella genetica che nella struttura."

Se vuoi, posso anche mostrarti delle immagini schematiche che illustrano questa differenza. Vuoi che te le prepari?

4o

#### **Hai detto:**

Fammi una piccola descrizione del progetto leguminoso europeo, le finalità, gli scopi e le aziende che ne fanno parte, come API in campo. Se puoi dirmi qualcosa, perché vorrei ringraziare quindi questo progetto importante che mi ha permesso questa sperimentazione sulle consociazioni.

#### **ChatGPT ha detto:**

Il progetto europeo **LEGUMINOSE** (Legume-Cereal Intercropping for Sustainable Agriculture Across Europe) è un'iniziativa finanziata dal programma Horizon Europe, coordinata dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) dell'Università di Firenze. Con un finanziamento complessivo di oltre 7 milioni di euro, di cui 1,1 milioni destinati all'Ateneo fiorentino, il progetto mira a promuovere la pratica della consociazione tra legumi e cereali per un'agricoltura più sostenibile. [CORDIS+2Unifi Magazine+2leguminose.eu+2](#)

#### **Finalità e obiettivi**

LEGUMINOSE si propone di:

- **Promuovere la consociazione** come tecnica agricola sostenibile, evidenziandone i benefici ambientali ed economici. [leguminose.eu+1Unifi Magazine+1](#)
- **Ridurre l'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici**, migliorando la salute del suolo e la qualità delle colture.
- **Fornire agli agricoltori strumenti pratici e scientificamente validati** per l'adozione della consociazione, attraverso modelli previsionali e piattaforme digitali .
- **Coinvolgere direttamente gli agricoltori** in 180 "living labs" distribuiti in nove paesi europei, per testare e implementare le pratiche di consociazione nei propri campi. [Cia Agricoltori Italiani Toscana+1leguminose.eu+1](#)

#### **Ringraziamenti**

Desidero esprimere la mia gratitudine alla **CIA Toscana**, in particolare a **Cosimo Righini**, per avermi coinvolta in questo progetto. Grazie anche alla **CIA Umbria** per aver facilitato il contatto e reso possibile la mia partecipazione. Questa opportunità mi ha permesso di sperimentare la consociazione nel mio campo, affrontando le sfide con il supporto di una rete europea di ricerca e innovazione.

Per ulteriori informazioni sul progetto LEGUMINOSE, è possibile visitare il sito ufficiale:

[www.leguminose.eu](http://www.leguminose.eu)

## Portrait CONCEPT

### Person of Interest:

Virginia Ruspolini  
VOCABOLO MADONNA DELLE VIGNE 100 - MARSCIANO (PG)

*The portrait video should share experiences gained with intercropping – what are the challenges, what went well, any surprising result or good harvest*

Virginia Ruspolini  
VOCABOLO MADONNA DELLE VIGNE 100 - MARSCIANO (PG)

*Il video ritratto dovrebbe condividere le esperienze acquisite con la coltura intercalare - quali sono le sfide, cosa è andato bene, qualsiasi risultato sorprendente o buon raccolto.*

### Related EU Projects:

Leguminose

### Video length:

3-5min.

### Introduction to expert:

Virginia Ruspolini is a young farmer based in Umbria, during the last season she was involved in the project and tested for the first time intercropping with good results in terms of production. Her organic farm is voted for sustainable production; intercropping might help her diversify the production and have more income from one field.

She might be involved again in the new campaign of the project, at the moment she is still waiting to sow cereals and legumes in her fields.

Virginia Ruspolini è una giovane agricoltrice umbra; durante la scorsa stagione ha partecipato al progetto e ha sperimentato per la prima volta la consociazione con buoni risultati in termini di produzione. La sua azienda agricola biologica è votata alla produzione sostenibile; la consociazione potrebbe aiutarla a diversificare la produzione e ad avere più reddito da un solo campo.

Potrebbe essere coinvolta di nuovo nella nuova campagna del progetto, al momento sta ancora aspettando di seminare cereali e legumi nei suoi campi.

### Target Audience:

General Audience

Stakeholders/

Consortium

Stakeholders: Farmers, general audience

**Authors:** TBD

**Contact:** Cosimo Righini

**Camera Operator:** Local Italian Cameraoperator

**Shooting date:** 26./ 27. of May 2025

In May we can film the flowering of the legumes, crops are at a nice stage of development, honey production  
Interview with Virginia & situational quotes while checking crops, legumes

If Intercropping will happen also this year, we would like to come 2 times : once for the flowering time, once for the harvesting time.  
If theres no intercropping this year, we will come just one time (one full day or two half days) either during flowering or during harvesting – depending on what stage more actions are happening that we can also film.

And if intercropping takes place, we'll possibly film once more while harvesting. – local camera operator to come alone for footage filming

26./ 27 maggio 2025

A maggio possiamo filmare la fioritura delle leguminose, le coltivazioni sono in una bella fase di sviluppo, la produzione di miele  
Intervista con Virginia e citazioni situazionali durante il controllo delle colture e dei legumi

Se anche quest'anno ci sarà la consociazione, vorremmo venire due volte: una per la fioritura e una per la raccolta.

Se quest'anno non ci sarà la consociazione, verremo una sola volta (una giornata intera o due mezze giornate) durante la fioritura o durante la raccolta - a seconda della fase in cui si svolgono le azioni che possiamo filmare.

*E se la coltura è intersecante, eventualmente riprenderemo ancora una volta durante il raccolto. - operatore locale per venire da solo a fare le riprese*

**Expected Production Timeframe:** About 20 working days (with feedback loop)

**Internal Deadline for Rough Edit:** Autumn/winter 2025

Official Deadline for Final Video: *Winter 2025*

## **DETAILS FOR FILMING**

### **Shot List / Scenes**

In May we can film the flowering of the legumes, crops are at a nice stage of development, honey production  
Interview with Virginia & situational quotes while checking crops, legumes

A maggio possiamo filmare la fioritura delle leguminose, le coltivazioni sono in una bella fase di sviluppo, la produzione di miele  
Intervista con Virginia e citazioni situazionali durante il controllo delle colture e dei legumi

### **Questionnaire for expert I**

- only engl.
- engl. & native language
- only native language

<b>Participants</b>		
Ute de Groot		
Stephen Petti		
Mathis Lucht		
Virginia Ruspolini		
Cosimo Righini		
Andrea		
<b>Time/ Location</b>	<b>What to see/do</b>	<b>Notes</b>
08:30 am Apincampo Vocabolo Madonna delle vigne 103A 06055 Marsciano (PG)	Arriving at Apincampo. Meeting and brief tour.	
09:15 – 09:45 am	Set interview with Virginia	<b>Virginia:</b> company presentation; How did the company come into being? How is it structured? The internal context around from the agricultural point of view? The choice of organic.
10:00 – 12:00 am Location: Bees in the Field, <a href="https://maps.app.goo.gl/ZsW5Zt">https://maps.app.goo.gl/ZsW5Zt</a> TBSowPD33i7	<b>Laboratory visit:</b> grain storage and honey extraction workshop <b>Point of sale:</b> shooting at roveja and finished and cooked products <b>Visit to apiaries</b> (preparation and dressing required) <b>*Drone Flight*</b>	<b>Cosimo:</b> presentation of experiments carried out in the Leguminose project

<p>12:00 – 1:30 pm</p> <p><b>Location:</b> experimental field</p> <p><a href="https://maps.app.goo.gl/Srym9QdbebjyygW88">https://maps.app.goo.gl/Srym9QdbebjyygW88</a></p>	<p><b>Visit to the associated field:</b> talk about the species used during the trial, emmer and roveja, and the experience of intercropping between the two. Presence of weeds on the associated field, shoots in the cleanest parts</p>	<p><b>Virginia:</b> did you know the consociation?          What are the potentials of consociation?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soil and agroecosystem biodiversity;</li> <li>• Soil fertilization;</li> <li>• Minor inputs;</li> <li>• Ease of harvesting;</li> <li>• Having two products from the same field especially for small companies;</li> <li>• Reduced pest competitiveness;</li> </ul> <p>What limitations were there in carrying out the evidence for the project?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lower unit yields of individual productions;</li> <li>• Little experience in either business or literature on consociation;</li> <li>• Cost of product separation and difficulty in collection;</li> <li>• Ripening times not simultaneous and highly variable depending on seasonality;</li> </ul>
<p>1:30 – 2:00 pm</p>	<p><b>Short break</b></p>	
<p>2:00 pm – 4 pm</p>	<p>Shooting at the organic chickpea field <b>OR</b>          Shooting at flowering crops <b>OR</b>          Fallow land and apiaries</p>	
<p><b>Location:</b> chickpea field</p> <p><a href="https://maps.app.goo.gl/MT4LrqEkX3j95fVi7">https://maps.app.goo.gl/MT4LrqEkX3j95fVi7</a></p>	<p><b>Shooting at the organic chickpea field OR</b></p>	<p><b>Virginia:</b> farm-level difficulties with bureaucratic management of the farm and the management of farm rotations in organic farming</p>

<p><b>Location:</b> field with spelt, roveja, soft and hard wheat</p> <p><a href="https://maps.app.goo.gl/tMveLq5a3V6AZMXU6">https://maps.app.goo.gl/tMveLq5a3V6AZMXU6</a></p>	<p><b>Shooting at flowering crops</b> (difficult to record audio due to little space between crops)</p>	
<p><b>Location:</b> Poggio Aquilone (10 min farm center)</p> <p><a href="https://maps.app.goo.gl/QijZDbhtD4oFHCy57">https://maps.app.goo.gl/QijZDbhtD4oFHCy57</a></p>	<p><b>Fallow land and apiaries:</b> resumption of flowering crops (not possible to visit bees closely)</p>	

## ITALIAN

Partecipanti		
Ute de Groot		
Stefano Petti		
Mathis		
Vriginia Ruspolini		
Cosimo Righini		
Luogo	Cosa vedere	Cosa dire
<p><b>Luogo:</b> Api in Campo, <a href="https://maps.app.goo.gl/ZsW5ZtTBS0WPD33i7">https://maps.app.goo.gl/ZsW5ZtTBS0WPD33i7</a></p>	<p><b>Visita al laboratorio:</b> stoccaggio delle granelle e laboratorio di smielatura</p> <p><b>Punto vendita:</b> riprese alla roveja e ai prodotti finiti e cucinati</p> <p><b>Visita agli apiari</b> (necessaria preparazione e vestizione per le protezioni)</p> <p><b>*Volo del drone*</b></p>	<p><b>Virginia:</b> presentazione dell'azienda; Come è nata l'azienda? Come è strutturata? Il contesto interno attorno dal punto vista agricolo? La scelta del biologico</p> <p><b>Cosimo:</b> presentazione delle sperimentazioni realizzate nel progetto Leguminose</p>

<p><b>Luogo:</b> campo sperimentale  <a href="https://maps.app.goo.gl/Srym9QdbebjyygW88">https://maps.app.goo.gl/Srym9QdbebjyygW88</a></p>	<p><b>Visita al campo consociato:</b> parlare delle specie utilizzate durante la prova, farro e roveja e dell'esperienza della consociazione tra le due.          Presenza di infestanti sul campo consociato, riprese nelle parti più pulite</p>	<p><b>Virginia:</b> conoscevi la consociazione?          Quali sono le potenzialità della consociazione?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biodiversità del suolo e dell'agroecosistema;</li> <li>• Fertilizzazione del suolo;</li> <li>• Minori input;</li> <li>• Facilità della raccolta;</li> <li>• Avere due prodotti dallo stesso campo soprattutto per le aziende piccole;</li> <li>• Riduzione della competitività delle infestanti;</li> </ul> <p>Che limiti ci sono stati nella realizzazione delle prove per il progetto?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Minori rese unitarie delle singole produzioni;</li> <li>• Poca esperienza sia aziendale che in letteratura sulla consociazione;</li> <li>• Costo di separazione dei prodotti e difficoltà nella raccolta;</li> <li>• Tempi di maturazione non contemporanei e molto variabili in funzione della stagionalità;</li> </ul>
<p><b>Luogo:</b> campo di ceci  <a href="https://maps.app.goo.gl/MT4LrqEkX3j95fVi7">https://maps.app.goo.gl/MT4LrqEkX3j95fVi7</a></p>	<p><b>Riprese al campo di ceci biologici</b></p>	<p><b>Virginia:</b> difficoltà a livello aziendale per la gestione burocratica del fascicolo aziendale e la gestione delle rotazioni aziendali in agricoltura biologica</p>
<p><b>Luogo:</b> campo con farro, roveja, grano tenero e duro  <a href="https://maps.app.goo.gl/tMveLq5a3V6AZMXU6">https://maps.app.goo.gl/tMveLq5a3V6AZMXU6</a></p>	<p><b>Riprese alle colture in fioritura</b> (difficile registrare audio per poco spazio tra le colture)</p>	
<p><b>Luogo:</b> Poggio Aquilone (10 min centro aziendale)  <a href="https://maps.app.goo.gl/QijZDbhtD4oFHCy57">https://maps.app.goo.gl/QijZDbhtD4oFHCy57</a></p>	<p><b>Terreni lasciati a riposo e apiari:</b> riprese delle colture in fioritura (non possibile visitare le api da vicino)</p>	