

# PISELLO DI URBANIA

*Phaseolus vulgaris* L.

N° REPERTORIO: 142  
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Fabaceae

GENERE: *Pisum*

SPECIE: *P. sativum*

NOME COMUNE: Pisello  
di Urbania

RISCHIO DI EROSIONE:  
Alto

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Comune di Urbania PU

LUOGO DI  
CONSERVAZIONE:  
Banca del Germoplasma  
Regionale Monsampolo del  
Tronto (AP)



## CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La cultivar di pisello studiata viene attualmente coltivata presso la casa Colonica sita nel podere Ca' Capuccio, località San Giorgio in Piano Urbania (PU), coordinate 43.650716 N - 12.543311 E. La donatrice Gabriella Ciacci, nata a Urbania, per 35 anni ha svolto l'attività di insegnante di matematica e scienze presso la scuola media di Urbania. Fin da piccolissima ha lavorato nei campi dell'azienda di famiglia, coltivando carciofi, grano, fave, piselli e grano-turco, acquisendo una vera e propria passione per la campagna. Il padre, Quirino Ciacci, autoriproduceva tutte le sementi che scambiava con i contadini limitrofi. La Sig.ra Ciacci ha ricevuto i semi della cultivar di pisello proprio da uno degli anziani agricoltori amico di famiglia il quale, anche lui mezzadro, ha iniziato a coltivarlo nel 1960. Grazie al suo lavoro di insegnante la Sig. Ciacci, è riuscita a fare comprendere ai ragazzi, l'importanza che le pratiche agricole rivestono per la conservazione del germoplasma storico e per la salvaguardia del patrimonio della biodiversità locale che, nei tempi passati, rappresentava l'unico sostentamento di famiglie anche numerose.

Alla luce della nuova valenza che l'agricoltura tradizionale ha e sta sempre più assumendo, la prof.ssa Ciacci, insieme al prof. Ettore, ha sviluppato un orto sinergico utilizzando sia semi forniti dall' AMAP nell'ambito del progetto "Biodiversità agraria" sia semi di cultivar locali autoriprodotti. I ragazzi e gli stessi genitori, si sono appassionati al punto tale che qualche alunno ha chiesto di poter sviluppare la stessa iniziativa presso il proprio areale di residenza. Attualmente viene coltivato annualmente dalla Sig.ra Gabriella Ciacci presso l'azienda di sua proprietà Cà Capuccio sita in località San Giorgio in Piano Urbania (PU) e da alcuni suoi parenti ed amici che svolgono attività agricola in appezzamenti nell'areale di riferimento.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminata*

Portamento: *tutorata*

Altezza della pianta: *180/190 cm*

Foglie: *di forma oblunga a margine liscio composto pennate*

Tipo di semina: *postarella*

Distanza di semina: *80 cm tra le file, 10 cm sulla fila*

Fiori: *colore bianco*

Epoca di fioritura: *prima/seconda decade di aprile*

Frutto: *legume di forma leggermente arcuata contenente semi arrotondati*

Epoca di maturazione del seme ceroso: *seconda decade di maggio*

Epoca di maturazione del seme secco: *terza decade di giugno, prima decade di luglio*



Durata della produzione: 15/20 gg

Seme: *baccello verde di lunghezza variabile tra i 9/10 cm contenente semi sferici, lisci di colore verde in numero variabile 7/9.*

Conservazione del seme: *al 6/8 % di umidità in locale asciutto e ben areato oppure sottovuoto a -18/22 gradi C°*

Germinabilità del seme: 92%

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *non accertate*

Utilizzazione: *seme fresco*

Comunità erbacee naturali o seminaturali: *cultivar locale ad alto rischio erosione*

## CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

La cultivar locale studiata, ormai adattata all'areale del comune di Urbania e alle sue caratteristiche pedo-climatiche, è un pisello rampicante a sviluppo indeterminato con una fruttificazione continua e protratta nel tempo. La disponibilità quasi quotidiana di baccelli sempre freschi da raccogliere rende, questa cultivar,



adeguata al consumo familiare ma anche alla vendita in piccoli mercati locali dove la freschezza è requisito indispensabile per ottenere una valutazione elevata del prodotto da potere vendere ad un prezzo.

Il Pisello di Urbania, per le caratteristiche morfologiche sopra citate, necessita di un tutoraggio adeguato che, tradizionalmente nel territorio marchigiano è su frasca naturale. Tale cultivar possiede in prevalenza fiori bianchi, vistosi e abbastanza grandi, e una bassissima percentuale di fiori con corolla tendente al rosa violetto, indice di una probabile relazione filogenetica con la tipologia dei piselli da foraggio. La fecondazione è quasi strettamente autogama. Il baccello è liscio, allungato e contenente mediamente 8 semi destinati al consumo fresco. Il seme si presenta non molto grande, sferico e sostanzialmente liscio che potrebbe far pensare ad una maggiore presenza di amido a scapito di altri zuccheri solubili ma che al gusto, se non fatto asciugare troppo dopo la raccolta, presenta una delicata e persistente dolcezza e una buccia non invadente.

Pianta microterma, si è adattata egregiamente all'areale di riferimento dove viene coltivata su terreni ben lavorati ai quali, nei lavori preparatori, viene spesso integrata un'abbondante concimazione organica.

Soffre le temperature eccessive, i ristagni d'acqua e, seppur dotato di apparato radicale capace di raggiungere gli 80 cm di profondità, teme fortemente i prolungati periodi di siccità.

Questa cultivar locale, vista la dotazione di potassio dei nostri terreni, necessita di piccole quantità di azoto alla semina 15/20 kg/ha e di un apporto un po' più consistente di P2O5 circa 50/70 Kg/ha.

Nel corso dei sopralluoghi effettuati in situ non sono state riscontrate particolari sensibilità alle patologie più frequenti tra cui Peronospora, Antracnosi e Fusariosi.

Sono stati individuati focolai di afide nero e verde tali da non richiedere un intervento chimico generalizzato, anche in virtù della presenza di antagonisti dei parassiti. Si possono consigliare interventi localizzati o spugnature sulle colonie.

### UTILIZZI GASTRONOMICI

La cultivar locale di Pisello, accessione di Urbania, merita di essere inserito nelle rotazioni aziendali di altri agricoltori del comprensorio del comune di Urbania e limitrofi. Legume dalle buone caratteristiche organolettiche, se allevato in condizioni ottimali, fornisce produzioni accettabili sia per il consumo familiare sia per la commercializzazione nei mercatini locali. Il suo utilizzo gastronomico tradizionale è molteplice.

Frequente è l'impiego come contorno sia cotto in padella con prosciutto e pancetta, di cui assorbe gli aromi addolcendone le caratteristiche più forti, sia con altre orticole di pregio come gli asparagi.

Altra ricetta tradizionale molto comune prevede la cottura dei piselli, pomodorini e scalogno in padella a fuoco lento, sfumati con vino bianco e serviti con una spolverata di pepe e abbondante olio di qualità. L'utilizzo come purea con l'aggiunta di menta rappresenta un delicato accompagnamento nei piatti a base di carne o pesce.

#### *Custode Biodiversità Agraria:*

Gabriella Ciaccl - Urbania (PU)



#### *Scheda elaborata da:*

CREA-Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dr. Gabriele Campanelli; P.a. Piergiorgio Angelini

Caratterizzazione molecolare svolta dal CREA-OF, sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dott.ssa Sara Sestili, Dott. Enrico Piccinini