

FAGIOLINO VIOLA

Phaseolus vulgaris L.

N° REPERTORIO: 147
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Fabaceae

GENERE: *Phaseolus*

SPECIE: *P. vulgaris*

NOME COMUNE: Fagiolino
viola

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Sassoferrato (AN)

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



CENNI STORICI

La biodiversità “fagiolino viola” è stata recuperata ed acquisita dal CREA-OF di Monsampolo del Tronto nel marzo del 2009. La necessità di salvaguardare questa popolazione locale nasce dal fatto che l’allora detentrica del seme, la Signora Tittoni Rosina, per motivi di salute, ha interrotto dopo tantissimi anni la coltivazione di tale accessione a lei tanto cara. Al momento della consegna del seme alla banca del germoplasma nell’anno 2009, la Sig.ra Rosina ha raccontato che la prima semente di fagiolino viola le fu donata, appena sposata nel 1968, da suo suocero che lo coltivava sin da quando era giovane. Il fagiolino viola era considerato dalla famiglia unico per la bontà del gusto e per la caratteristica di imprimere al brodo o all’acqua di cottura un colore violaceo/rossastro.

Per la signora Rosina tale accessione era insostituibile e pertanto non mancava mai nella coltivazione estiva aziendale, in quanto lo consumavano sia sottoforma di granella secca sia come fagiolino fresco.

Il mancato trasferimento della passione per tale biodiversità al figlio Franco, titolare di un’azienda agricola biologica di 16 ha specializzata per la produzione di semente certificata di foraggiere per ditte confezionatrici del nord-Italia, ha determinato l’abbandono della coltivazione del fagiolino viola.

Da interviste fatte nel comune di Sassoferrato, non siamo venuti a conoscenza dell’esistenza di altri agricoltori che coltivassero ancora il Fagiolino Viola, per cui, l’assegnazione a Beatrice Bonci, potrebbe garantirne un ritorno in quei luoghi, dove per decenni è stato coltivato e tanto apprezzato.

L’accessione è stata conservata presso la Banca del Germoplasma, e dopo 12 anni una giovane ed entusiasta imprenditrice agricola di Cupramontana (AN), a meno di 20 km in linea d’aria da Sassoferrato, ricordando i racconti di sua madre che le narrava l’esistenza nella loro zona, di un fagiolino viola che coltivava da piccola, ma del quale aveva perso le tracce da tempo, ha fatto richiesta di poterlo acquisire ed iniziarne una coltivazione sperimentale al fine di divenire agricoltore custode di tale accessione in accordo con AMAP.

La Sig.ra Beatrice Bonci è una coltivatrice diretta dall’età di 25 anni, da quando ha lasciato il lavoro nell’amministrazione della cantina di famiglia.

Dal 2006, insieme al fratello Alessandro, ha avviato il processo di trasformazione dell’azienda da convenzionale a biologico.

Nel 2019, ha lasciato la gestione dell’azienda vinicola al fratello e ha creato, all’interno dei poderi di famiglia, nella zona collinare ad ovest della quale si trovano i Castelli di Jesi, famosi per i vigneti da cui si produce il vino bianco “Verdicchio”, l’Azienda Agricola Biologica “Pianta grana”. La Sig.ra Bonci mantiene e coltiva nella sua azienda importanti biodiversità di Girasole, Grano tenero Jervicella, Lavanda, Timo, Rosmarino, Elicriso, Issopo, Mela rosa, Pere e Noccioli.

AREA DI DIFFUSIONE

Areale del comune di Sassoferrato (AN)

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *sviluppo indeterminato*

Portamento: *strisciante, richiede l'ausilio di tutori*

Altezza della pianta: *circa 2 m*

Foglie: *trilobate a forma di cuore*

Epoca di semina: *prima decade di aprile*

Tipo di semina: *a postarella*

Distanza di semina: *30 cm sulla fila e 70 cm tra le file*

Fiori: *di colore viola*

Epoca di fioritura: *dalla prima decade di giugno*

Epoca di maturazione commerciale del baccello: *dalla II-III decade di luglio*

Durata della produzione: *circa 2 mesi*

Seme: *reniforme leggermente schiacciato di colore viola*

Conservazione del seme: *umidità del seme compresa tra il 6-8% in ambiente asciutto e ventilato o sottovuoto in freezer a -18/22 gradi c°*

Germinabilità del seme: *80 %*



Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile ad antracnosi ed afidi*

Utilizzazione: *prevalentemente come granella secca ed in minor misura come fagiolino*

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

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La semina del fagiolino viola avveniva solitamente intorno alla prima decade di aprile, avendo cura di posizionare su ogni postarella un solo seme.

Prima di questa operazione, il terreno veniva arato (solitamente nel mese di febbraio) ad una profondità di 35-40 cm, successivamente concimato con letame reperito presso un amico di famiglia, che aveva una stalla di ovini e bovini, ed infine le zolle venivano sminuzzate con una erpicatura o fresatura, così da rendere il terreno ben livellato e soffice.

A circa 10 giorni dalla semina, una volta avvenuta l'emergenza delle piantine, venivano posizionate delle canne per ogni postarella, su cui poi si sistemava una

rete verticale a maglie molto larghe, per favorire lo sviluppo in altezza delle piante, consentendo l'ancoraggio dei cirri sulla stessa. Nel corso del ciclo colturale, che si protraeva fino alla metà del mese di settembre, gli unici interventi agronomici che si facevano erano le scerbature meccaniche, fatte con la fresa tra le interfile (solitamente larghe 1 m) e manuali con la zappa sulla fila. La signora Rosina racconta che non erano soliti effettuare nessun tipo di trattamento per contenere eventuali malattie fungine; l'unico intervento avveniva per contenere gli afidi, ove presenti, con macerato di ortica. Le raccolte si svolgevano solitamente nell'arco dell'estate in 2 periodi e cioè verso metà-fine luglio (quando i baccelli venivano consumati come fagiolini) ed i primi di settembre, quando invece i fagioli venivano consumati sottoforma di granella. I semi provenienti dai fenotipi scelti per la riproduzione venivano raccolti molto in ritardo (completamente disidratati), per migliorarne il grado di conservabilità negli anni successivi. Una volta raccolti venivano sistemati in vasetti di vetro ben chiusi e datati.

UTILIZZI GASTRONOMICI

La signora Rosina racconta che il fagiolino viola veniva consumato sia come fagiolino sia come granella. Nel primo caso, era solita farlo bollire per qualche minuto per poi condirlo semplicemente con prezzemolo olio e sale. Nel secondo caso invece, veniva prevalentemente utilizzato in minestroni, che acquisivano con il brodo di cottura una colorazione violacea. Spesso i fagioli secchi venivano semplicemente lessati e mangiati con olio, sale ed un pizzico di pepe bianco. Molto apprezzati anche cotti con passata di pomodoro e salsiccia o pancetta.

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda Agricola Biologica Pianta Grana di Beatrice Bonci - Cupramontata (AN)



Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dott.ssa Sara Settilli, Dott. Enrico Piccinini