

# FAVA DI URBANIA

***Vicia faba* L.**

N° REPERTORIO: 150  
inserita il 15.12.2022

FAMIGLIA: Fabaceae

GENERE: *Vicia*

SPECIE: *V. faba*

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:  
Cultivar locale

NOME VOLGARE: Fava

NOME COMUNE: Fava 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, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE

La cultivar di Fava studiata, viene attualmente coltivato presso la casa Colonica sita nel podere Ca' Capuccio 28 in Località San Giorgio in Piano, Urbania (PU), coordinate 43.650716 N 12.543311 E. La donatrice Gabriella Ciacci, nata a Urbania (PU) il 24 marzo 1957, 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 granoturco, assumendo così una vera e propria passione per la campagna. Il padre, Quirino Ciacci, autoriproduceva tutte le sementi che erano anche oggetto di scambio con i contadini limitrofi. Il suo lavoro di insegnante gli ha permesso di trasferire e fare comprendere ai ragazzi, l'importanza delle pratiche agricole che nei tempi passati, permettevano il sostentamento delle famiglie anche numerose, e che oggi sono di fondamentale supporto per la conservazione del germoplasma storico e per la salvaguardia del patrimonio della biodiversità locale. Proprio 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, nell'ambito scolastico, un orto sinergico utilizzando semi forniti dall' AMAP, grazie al progetto sulla Biodiversità agraria a cui hanno partecipato, e semi di cultivar locali auto riprodotti. 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. L'inizio della coltivazione di questa cultivar lo si deve ad un agricoltore amico di famiglia, il Sig. Graziello Cancellieri nato ad Urbania il 27/09/1940 e residente in via Gorizia n.5, il quale, circa 15 anni fa dette un pugno di semi alla Sig.ra Ciacci consigliandole anche le pratiche agronomiche da adottare per allevarla nel suo orto. Il Sig. Cancellieri le raccontò di aver iniziato a coltivare la fava 40 anni solo per uso proprio, cosa che ha fatto finora anche la Sig.ra Ciacci che lo riproduce, in isolamento spaziale, nel podere di Ca' Capuccio.

## AREA DI DIFFUSIONE

La cultivar di fava oggetto di studio risulta coltivata in due appezzamenti di proprietà della famiglia del donatore Sig.ra Gabriella Ciacci e da altri due agricoltori proprietari di piccoli appezzamenti situati nell'areale di interesse. Il numero di piante interessato è limitato al consumo familiare e, dalle interviste effettuate, non risulta che parte della produzione venga destinata ai mercatini locali. Si può ipotizzare, nella zona di produzione, la presenza di un migliaio di piante nel periodo in cui la coltura è in atto.

## DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

### FORMA DI CRESCITA DELLA PIANTA

Semideterminata.

### PORTAMENTO

Eretto.

### ALTEZZA DELLA PIANTA

80-90 cm.

## FOGLIE

Alterne con stipole.

## EPOCA DI SEMINA

1ª decade di marzo.

## TIPO DI SEMINA

Postarella.

## DISTANZA DI SEMINA

60 cm tra le file; 20 cm sulla fila.

## FIORI

Pedicellati, pentameri.

## EPOCA DI FIORITURA

1ª decade di maggio.

## EPOCA DI MATURAZIONE COMMERCIALE DEL BACCELLO

1ª decade di maggio.

## DURATA DELLA PRODUZIONE

1ª decade di maggio la decade di giugno.

## PRODUZIONE SEME SECCO

2ª decade di giugno 3ª decade di giugno.

## SEME

8,7 semi per baccello; peso di mille semi 850 g.

## 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

90%.

## SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Non evidenziate.

## UTILIZZAZIONE

Seme fresco, seme secco, farina.



## COMUNITÀ ERBACEE NATURALI O SEMINATURALI

Cultivar locale ad alto rischio di erosione.

## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

### COMPORTEMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

La cultivar di fava studiata è coltivata fin dai tempi antichi. Si adatta bene ai terreni argillo-calcarei, molto frequenti nell'entroterra Marchigiano, e mal sopporta terreni particolarmente sciolti. La maggiore criticità della sua coltivazione è l'adeguato apporto idrico durante la fase di granigione. Durante la fioritura sono da temere sia le basse temperature che le alte; queste ultime causano la colatura dei fiori. La lavorazione del terreno a 40-50 cm favorisce l'esplorazione radicale. Data la dimensione del seme il terreno non necessita di una frammentazione eccessiva. In presenza di infestanti è opportuno effettuare delle sarchiature e successive eventuali rincalzature leggere. Le dosi di concimi fosfatici consigliate si aggirano intorno ai 60 Kg di P2O5 ad ettaro. La cultivar è risultata sensibile agli afidi soprattutto in prefioritura e fioritura. Il baccello, abbastanza lungo e contenente circa 8 grani, una volta raggiunta la maturazione fresca commerciale, se non consumato subito, può essere conservato a temperature comprese tra i 5-8 C°. Nell'areale di produzione la quantità necessaria per la risemina è soggetta alla maturazione secca mentre il resto della produzione è destinato al consumo fresco. In condizioni di allevamento adeguate la produzione può protrarsi per almeno 20 giorni.

## UTILIZZI GASTRONOMICI

Come tutte le cultivar tradizionali, la Fava di Urbania rappresenta una importante risorsa da valorizzare nel territorio di origine e in quelli limitrofi. Le sue caratteristiche di sapidità e croccantezza, se raccolta al giusto grado di maturazione fresca, ne favoriscono il tradizionale consumo con pane, olio e formaggi freschi. Altro impiego comune è in zuppe o come purea.



*Custode Biodiversità Agraria:*  
Gabriella Ciacci - Urbania (PU)

*Scheda elaborata da:*  
Dott. Gabriele Campanelli e p.a. Piergiorgio Angelini