



FAGIOLO CENERINO

accessione di

SERRAVALLE DEL CHIEN TI

N° REPERTORIO: 56
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Phaseolus

SPECIE: vulgaris

NOME COMUNE: Fagiolo
Cenerino

SINONIMI: Il Cenerino
del Lago di Colfiorito

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA DI
DIFFUSIONE: areale dei
Comuni di Serravalle
del Chienti, Colfiorito,
Fiastra, Fabriano

AZIENDA COLTIVATRICE:
Azienda Agraria
BOLDRINI IVO e ANNA PAOLA
Serravalle del Chienti

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE: Banca
del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Origine della specie: America Latina. Da intervista diretta all'agricoltore si desume che questi semi sono stati portati dall'Umbria dalla stessa famiglia Boldrini intorno agli anni '30. Nel territorio di Serravalle del Chienti è comunque diffusa storicamente la coltivazione di questa varietà di fagiolo infatti ha rappresentato la fonte principale di alimentazione nel periodo delle due guerre.

AREA DI DIFFUSIONE

Serravalle del Chienti, Colfiorito, Fiastra, Fabriano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta (habitus): *determinato*
- Portamento: *pianta nana*
- Altezza della pianta: 0,40 - 0,50 m
- Foglie: *cordata*
- Epoca di semina: *aprile-maggio*
- Tipo di semina: *postarella*
- Distanza di semina: *15 cm sulla fila e 0,70 m tra le file*
- Germinazione: *epigea*
- Fiori: *colore bianco*
- Epoca di fioritura: *precoce: giugno*
- Frutto: *legume di piccola taglia, reniforme, di colorazione bianco avorio con screziature regolari leggermente più scure; l'occhio è violaceo nel contorno*
- Epoca di maturazione del seme ceroso: *luglio*

- Epoca di maturazione del seme secco: *inizio agosto*
- Durata della produzione: *luglio - novembre*
- Produzione seme secco: *90-100 gr a pianta*
- Colore dei bacelli: *giallo a maturazione, forma a mezzaluna*
- Seme: peso 100 semi: *60 - 65 g*
- Conservazione del seme: *in locale asciutto ed areato*
- Germinabilità del seme: *80%*

- Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *fra i parassiti più comuni si ricordano l'antracnosi e la ruggine, malattie crittogame che si prevengono irrorando solfato di rame. Fra gli insetti è dannoso il tonchio che si sviluppa nei fagioli secchi. Si combatte con il congelamento dei semi per 8-9 gg.*
- Utilizzazione: *vendita del seme secco*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il fagiolo Cenerino viene coltivato in aree in quota con terreno prevalentemente sciolto in monocoltura.

Tra le pratiche colturali necessarie: aratura, affinamento e concimazione organica in prima lavorazione.

Il periodo di raccolta è agosto-settembre ma nelle aree montane si continua a raccogliere fino a prima delle gelate.

Il seme viene conservato in luogo buio, fresco e asciutto.

PROPRIETÀ ED UTILIZZI GASTRONOMICI

Il seme viene venduto secco. A livello gastronomico i piatti tipici sono: fagioli lessati con olio e pepe; patate e fagioli; minestra di pasta e fagioli; fagioli in umido con salsiccia; fagioli con erbe cotte; fagioli in bianco con cipolla.



Schede varietali elaborate da:

Micheletti A., Pepegna F., A.S.S.A.M.

AGRICOLTORE CUSTODE:

Azienda Agraria BOLDRINI ANNA PAOLA - Serravalle del Chienti