

FAVA DI FRATTE ROSA



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Fratte Rosa sorge tra le valli del Metauro e del Cesano a 419 m s.l.m. su terreni fortemente argillosi denominati "lubachi". L'eccessiva presenza di argilla ha favorito la costruzione di "case di terra" prima, delle pignatte e cocci poi, nonché la coltivazione di poche specie vegetali come leguminose che ben si adattavano all'ambiente. Nel tempo l'interazione tra le piante coltivate ed il terreno così argilloso ha portato alla selezione di un ecotipo di fava molto particolare, sicuramente derivante da incroci spontanei tra favino e fava. La varietà locale che si è imposta nel tempo si distingue dalle altre per la particolare dolcezza e tenerezza del grano anche a piena maturazione. Il detto, una volta diffuso tra i residenti di Fratte Rosa, che la fava migliore è quella che viene dai "lubachi", non è una questione campanilistica ma un dato certo dovuto alla natura argillosa dei terreni. Una delle tradizioni gastronomiche che distinguono Fratte Rosa è la preparazione di una particolare pasta alimentare denominata "Tacconi" (il nome deriva dalle forme simili ai ritagli dei tacchi delle scarpe) ottenuta da una miscela di farina di grano e farina di quella particolare varietà di fava. L'origine dei "Tacconi" si intuisce dai racconti degli anziani ex mezzadri, che dovevano dividere il raccolto con il "padrone" e dal loro 50 % detrarre la quota per la semina, quella per il consumo giornaliero ed il pagamento in natura dei debiti contratti con artigiani del posto.

Il timore di rimanere senza la farina di grano ha sicuramente spinto i ceti popolari verso l'utilizzo di una farina alternativa come quella di fava. Considerato l'ottimo connubio anche per quanto concerne la panificazione, quel particolare tipo di fava entrava prepotentemente nell'alimentazione degli abitanti di Fratte Rosa e dei comuni limitrofi. Il repentino cambiamento dei costumi e delle abitudini lavorative e alimentari impostosi nel dopoguerra ha portato all'abbandono delle coltivazioni della varietà locale di fava in quanto specie di scarso valore aggiunto, che è rimasta, fino agli anni '90, presente negli orti familiari di pochi anziani agricoltori legati alla tradizione.

Oggi la fava di Fratte Rosa è stata oggetto di recupero da parte del C.R.A. di Monsampolo del Tronto e restituita agli areali di origine per l'avvio di una filiera corta di ordine alimentare e gastronomico incentrata sulla valorizzazione di una biodiversità orticola reinserita a forza e con profitto nei processi colturali.

La varietà è stata reperita nella zona riferibile al Comune di Fratte Rosa (PU) arroccato sulla cima di un colle, in una cornice, a circa 400 m di altitudine posta a cavaliere tra le medie valli del Cesano e del Metauro, al confine con la provincia di Ancona, ma la sua diffusione riguarda anche i comuni di limitrofi come Barchi, San Lorenzo in Campo e Pergola. Trattasi di zone caratterizzate da terreni fortemente argillosi (denominati lubachi), con pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *sviluppo determinato con 6-7 rami produttivi*
- Portamento: *pianta a fusto eretto tetragono*
- Altezza della pianta: *75 cm*
- Foglie: *foglia composta paripennata rappresentata da foglioline ellittiche con indice larghezza/lunghezza pari a 1,9 (medio)*
- Epoca di semina: *prima decade di ottobre*
- Tipo di semina: *a buche*
- Distanza di semina: *70 cm*
- Infiorescenza: *a grappoli ascellari - primo impalco bassa*
- Fiori: *bianchi con ali macchiate di nero*
- Impollinazione: *entomofila; rara; prevalente autogamia*
- Epoca di fioritura: *fine marzo-prima decade di aprile*
- Frutto: *legume meno voluminoso delle varietà notoriamente coltivate; verde allo stato fresco, nero e coriaceo a maturità; lunghezza media 20 cm con 3-4 semi di media*
- Epoca di maturazione del seme ceroso: *prima decade di maggio*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La varietà predilige terreni argillosi e calcarei, profondi e freschi. La concimazione è tipica delle leguminose con fosforo e potassio all'impianto. Ideale, se reperibile, la concimazione organica di fondo. La semina si effettua in ottobre in buche distanti tra loro 70-80 cm utilizzando circa 200 kg/ha di semente. Le cure colturali riguardano più sarchiature seguite da rincalzature e scerbature. La raccolta avviene allo stato fresco per il consumo umano, a partire da maggio inoltrato ed è graduale. La produzione media è di circa 30 q.li/ha. Oltre al consumo fresco la fava di Fratte Rosa è particolarmente

indicata come ingrediente di base, come farina di fava, per la preparazione di una pasta particolare denominata "Tacconi".

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

Fave secche decorticate: in purea condite con olio di oliva ed erbe aromatiche; fave fresche: con il formaggio pecorino; lo stufato di fave piccole: con l'olio, l'aglio e del succo di limone; fave in porchetta: cioè fave fresche un po' dure da farsi in umido; fava con la scorza; fave in potacchio: fave alle acciughe e al tonno, più varie erbe aromatiche; farina di fave: per la preparazione di paste casalinghe (Tacconi); fave lesse: condite con olio e aromi vari.

ECOTIPO: **Fratte Rosa**

N° REPERTORIO: **36**
inserita il **19.06.2007**

FAMIGLIA: **Leguminosae**

GENERE: **Vicia**

SPECIE: **faba**

NOME COMUNE: **Fava**

SINONIMI: **Favetta**
dei Lubachi, Favon

RISCHIO DI EROSIONE:
Potenziale

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Fratte Rosa (PU)

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

Scheda elaborata da C.R.A. - Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari

AGRICOLTORI CUSTODI:
ROSATELLI RODOLFO, BERTI OVIDIO, BONIFAZI DONATO, STORTONI ROBERTO,
TRIONFETTI DANIELE - Fratte Rosa (PU)