



# 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