



# ROVEJA DI APPIGNANO



## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *sviluppo indeterminato*
- Portamento: *prostrato*
- Altezza pianta:  $156 \text{ cm} \pm 1,67$
- Fusto: *cilindrico e glabro con presenza di cirri*
- Numero di ramificazioni di I° ordine:  $3,33 \pm 0,67$
- Lunghezza media delle ramificazioni di I° ordine:  $125,33 \pm 12,17$
- Numero di ramificazioni di II ordine:  $2,33 \pm 0,33$
- Foglie: *composto-pennate con due o tre paia di foglioline ovali, a margine liscio*
- Infiorescenza: *ascellare, a racemo peduncolato con 2 fiori di colore fuxia*

- Epoca di fioritura: *162-165 gg. dopo la semina (III decade di aprile).*
- Frutto: *è un baccello medio-piccolo*
- Numero di baccelli medio:  $9,67 \pm 2,19$
- Lunghezza media:  $4,80 \text{ cm} \pm 0,35$
- Semi per baccello:  $6,33 \pm 0,67$
- Produzione per pianta:  $5,95 \text{ g} \pm 1,27$
- Peso di 1.000 Semi:  $105 \text{ g} \pm 4$
- Colore del seme: *variabile dal rosso-mattone al nero screziato rosso*
- Conservazione del seme: *secco*

N° REPERTORIO: 59  
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Leguminosae

GENERE: Pisum

SPECIE: sativum var. arvense

NOME COMUNE: Roveja

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:

Ecotipo di Appignano

RISCHIO DI EROSIONE:

Elevato

AREA AUTOCTONA DI

DIFFUSIONE: areale del

Comune di Appignano (MC)

LUOGO DI CONSERVAZIONE

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

## CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

La presenza nelle Marche della varietà del pisello selvatico roveja trova numerose testimonianze storiche: nella monografia *Progetto di sperimentazione e recupero di produzioni agricole ed agroalimentari: Roveja* redatta da Antonella Petri (et al.) sono contenute numerose e documentate attestazioni del legume in esame.

La roveja compare tra le varietà da coltivare nello Statuto di Montesanto (località umbra sul confine marchigiano), documento del 1545, e rientra tra i legumi conosciuti da Costanzo Felici da Piobbico (XVI sec.), anche se il naturalista non dichiara l'area di coltivazione: «L'ervilia o pesarelli selvatici, che da molti sono presi per orobo (benché forse s'ingannano) e roviotti son detti, che volentieri nascono fra le fave, sono in uso appresso molti seben hanno un poco d'amaro, ma più fresco che secco in minestre». La più importante testimonianza è attestata nel IX tomo degli *Annali dell'agricoltura del regno d'Italia* (1811). Il professor Giovanni Brignoli in risposta a Filippo Re, responsabile di un'imponente ed accurata inchiesta agraria del Regno d'Italia, sulle coltivazioni che vengono fatte nel dipartimento del Metauro, riporta che la coltivazione che rende maggiore reddito in questa zona è il tabacco. Oltre a questo e al grano che risultano le colture più diffuse, nomina altre specie fra le quali la roveja: «Le altre piante, oltre al grano o frumento, che si coltivano in grande, sono [...] piselli (*pisum sativum* et *arvense* L.)». Il termine latino utilizzato da Costanzo Felici per identificare il pisello selvatico (*arvense*) è "ervilia" (ervo, specie simile alla veccia), volgarizzato nei secoli in "rubiglio". A prova della larga diffusione in territorio marchigiano (soprattutto nelle provincie di Ascoli Piceno e Macerata) è la diffusione del termine "roveja", forma dialettale di "rubiglio" assieme alla forma intermedia "rueglio", citata da Domenico Pinolini nel saggio *Elementi di agricoltura pratica per gli agricoltori della provincia di Macerata* del 1912. Altro importante documento che ci conferma la presenza della roveja nelle Marche ci viene dagli *Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola* del 1884. Nella territorio di Fermo sono citate due varietà di "Rubiglio", una precoce e l'altra tardiva. Le testimonianze storiche orali, diffuse soprattutto nella zona del Piceno (Sibillini), attestano che il pisello selvatico è stato coltivato prevalentemente ad integrazione del foraggio del bestiame, ma sono attestati anche usi alimentari almeno fino alla metà secolo scorso. La roveja veniva consumata fresca o essiccata, spesso impiegata assieme ad altri legumi nella preparazione di una polenta chiamata "farrecchiata". Numerose interviste rilasciate da anziani agricoltori, raccolte nel volume *I saperi nascosti, dove dorme la neve* (2010), menzionano la coltivazione della roveja: la ricordano due contadini del Comune di Castelsantangelo sul Nera, due di Acquacarina (un intervistato ottuagenario ricorda che «la roveja l'abbiamo seminata a Cardoso. Da ragazzi andavamo a rubarla per mangiarla fresca come i piselli»), oltre ad altri soggetti dei Comuni di Pievobovigliana, Montegalgo, Rotella, Montemonaco, Montegalgo e Venarotta.

## AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita in una zona riferibile al comune di Appignano in provincia di Macerata che sorge su un colle a circa 250 m s.l.m. tra il fiume Potenza ed il torrente Menocchia. Il territorio in questione è caratterizzato da terreni prevalentemente di medio impasto senza pendenze di rilievo.

## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La varietà non necessita di terreni particolarmente fertili in quanto è stata da sempre utilizzata negli areali marginali come base per l'alimentazione del bestiame. Comunque le migliori produzioni si ottengono nei terreni profondi, con buona dotazione di sostanza organica e con un regolare sgrondo delle acque. Pur adattandosi ad un limitato contenuto di sostanze nutritive è auspicabile una concimazione di fondo a base di fosforo e potassio al momento dell'impianto abbinata, ove possibile, a concimi organici e a dosi limitate di azoto (40 unità/ha). Considerato il clima complessivamente mite dell'areale in questione, la semina può essere anticipata in autunno nei periodi ottobre/I decade di novembre; in alternativa resta valida la semina primaverile (marzo). La semina avviene in file semplici ad una distanza tra le file di

20-25 cm e sulla fila di 4-5 cm per avere una densità media all'inizio della vegetazione di circa 80 piante/m<sup>2</sup>. Allo scopo si impegna mediamente un quantitativo di seme pari a 150-180 Kg/ha. La roveja è una pianta particolarmente rustica che resiste alle principali fitopatie e non necessita di trattamenti anticrittogamici quindi le uniche pratiche colturali consistono in una iniziale scerbatura nelle prime fasi di sviluppo. La raccolta, effettuata manualmente dopo la falciatura e la conseguente essiccazione della pianta, avviene a maturazione secca a partire dalla terza decade di giugno e la produzione media si aggira sui 25-30 q.li/ha.

## PROPRIETÀ ED UTILIZZI GASTRONOMICI

La granella secca, nel passato destinata all'alimentazione del bestiame, oggi è impiegata per la preparazione di minestre e zuppe unita ad altri legumi mentre la farina può essere usata per polente.

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

*Riferimenti bibliografici:* Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, vol. XI, t. II (Provincie di Perugia, Ascoli-Piceno, Ancona, Macerata e Pesaro), Roma, Forzani e C., 1884, p. 757. Felici C., Scritti naturalistici, Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'omo, a cura di Guido Arbizzoni, Urbino, QuattroVenti, p. 113. Pinolini D., Elementi di agricoltura pratica per gli agricoltori della provincia di Macerata, Macerata, Tipografia economica, 1913. Re D., (et al.). I saperi nascosti dove dorme la neve: dialogo tra i saperi tradizionali e le scienze del territorio, [Ancona], s.n., stampa 2010. Re F., Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia, tomo IX, Milano, Tipografia di Giovanni Silvestri, 1811, p. 126

AGRICOLTORI CUSTODI:

Azienda Agraria MEDEI CLAUDIO – Appignano (MC)