

## Fagiolo Giallo di Cave

### SCHEDA IDENTIFICATIVA

<b>Famiglia:</b> <i>Fabaceae</i> Lindl.	
<b>Genere:</b> <i>Phaseolus</i> L.	
<b>Specie:</b> <i>P. vulgaris</i> L.	
<b>Nome comune della varietà (come generalmente noto):</b> Fagiolo Giallo di Cave	
<b>Significato del nome comune della varietà</b> Legato al colore del tegumento del seme	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):</b>	
<b>Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)</b>	
<b>Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)</b>	
<b>Dialetto(i) del(i) nome locale(i)</b>	
<b>Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale</b>	
<b>Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)</b> ALTO	
<b>Data inserimento nel repertorio</b> 18 GIUGNO 2018	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
<b>Ambito Locale</b> Frazione di Cave (Foligno, PG), come definito nel Disciplinare di produzione annesso al Marchio Commerciale	



### **Cenni storici, origine, diffusione**

Ad oggi non sono state trovate testimonianze documentali che permettano di delineare un percorso storico chiaro intorno a questa varietà. Le uniche testimonianze disponibili sono quelle degli agricoltori del posto i quali affermano come questa varietà fosse quella tipica ed esclusiva della Frazione di Cave fin da tempi molto antichi (a differenza invece della varietà Verdino che oltre a Cave era coltivata su un areale molto più esteso riconducibile grosso modo a quello della Valle Umbra tra Foligno e Spoleto).

### **Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione**

L'areale tipico di produzione è circoscritto al paese di Cave, Frazione del Comune di Foligno (PG).

Il Disciplinare di produzione annesso all'uso del Marchio commerciale, depositato presso la Camera di Commercio di Perugia, ammette come ambito di produzione una porzione di territorio pari a circa 100 ettari. Questo stesso territorio è stato individuato come ambito locale in cui è consentita la riproduzione della semente.

### **Descrizione morfologica**

Varietà ad accrescimento determinato con altezza media di 37 cm.

Foglia di colore verde chiaro e rugosità media.

Fogliolina terminale (lunghezza 113 mm, larghezza 83 mm) di forma da circolare a quadrangolare con apice acuminato.

Infiorescenze poste prevalentemente nel fogliame. Fiore con stendardo ed ali di colore bianco rosaceo.

Baccello lungo in media 131 mm, con grado di curvatura lieve, forma in sezione trasversale da ellittica a ovale, colore di fondo verde e presenza del filo sulla sutura ventrale. Forma della parte distale: acuta. Curvatura del becco molto lieve e lunghezza media del becco pari a circa 15 mm. Numero medio di semi per baccello: 4.

Peso di 100 semi pari a 52 grammi. Dimensioni medie: lunghezza 15 mm, larghezza 7 mm.

Forma della sezione longitudinale mediana del seme: reniforme/rettangolare.

Forma della sezione trasversale mediana: ellittica.

Grado di curvatura del seme: lieve.

Colore principale: giallo; colore secondario: beige. Distribuzione del colore secondario: su tutto il seme.

Presenza di venature.

### **Caratteristiche agronomiche**

Il Fagiolo Giallo di Cave è una varietà a sviluppo determinato.

Si semina nel mese di giugno, tradizionalmente dopo la trebbiatura del grano. Negli ultimi anni, complice le elevate temperature che si riscontrano durante l'estate, alcuni agricoltori anticipano al mese di maggio la semina, in modo tale che le piante abbiano raggiunto un adeguato sviluppo al momento del sopraggiungere del caldo ed evitare così la cascola dei fiori che altrimenti determina un sensibile calo delle produzioni.

Ancora oggi lo si coltiva sia in forma estensiva sia in coltura promiscua presso orti familiari. In questo secondo caso la semina è eseguita a mano a postarelle. Nell'altro caso invece tutte le operazioni colturali, ad eccezione della raccolta, sono effettuate meccanicamente. Le operazioni di raccolta avvengono ancora a mano. Di recente si è cercato di meccanizzare questa operazione con l'uso di una piccola mietitrebbia che però non ha dato risultati positivi.

L'irrigazione avviene con manichetta gocciolante, che consente di controllare agevolmente tale operazione e di ridurre sensibilmente il consumo idrico. Tuttavia, soprattutto in questi ultimi anni caratterizzati da scarsa piovosità e forti temperature, è stata osservata una crescente diffusione di ragnetto rosso sulla coltura con non pochi problemi di deperimento. È noto infatti che la proliferazione di questo fitopatogeno è favorita dalla assenza di bagnatura fogliare. Per questo motivo si interviene anche con irrigazione a pioggia, la quale ha un effetto contrastante rispetto alla diffusione del fitopatogeno (inoltre ha anche un effetto stimolante sulla produttività della varietà in generale).

La tecnica di coltivazione attualmente è ascrivibile ad un convenzionale, per via del ricorso a concimi di sintesi ed agrofarmaci per il controllo delle principali avversità biotiche.

L'impollinazione è per lo più autogama. La percentuale di impollinazione allogama è opera di insetti pronubi. Il ciclo colturale si completa in 3-4 mesi.

#### **Caratteristiche tecnologiche e organolettiche**

La varietà è caratterizzata da una elevata digeribilità, grazie alla buccia molto sottile, oltre che da un sapore ed un gusto molto delicati e gradevoli.

#### **Utilizzazione gastronomica**

Il Fagiolo Giallo di Cave è utilizzato per la preparazione di diversi piatti locali sia freddi sia caldi (zuppe, patè, contorni) e, dopo averli ridotti in farina, anche per la preparazione di dolci.

#### **Progetti specifici**

La Comunità degli agricoltori di Cave, con la collaborazione della Proloco, ha avviato diversi percorsi di valorizzazione intorno alla varietà. Tra questi spicca la Sagra del Fagiolo di Cave che ha avuto inizio nel 1980 e si tiene nelle ultime due settimane di ottobre di ogni anno coinvolgendo l'intera comunità, e attraverso la cucina tipica del luogo consente di valorizzare una parte significativa della produzione annuale di fagiolo.

È stato creato anche un marchio commerciale, registrato in data 8 maggio 2013 presso la CCIAA di Perugia, che definisce gli ambiti di coltivazione ed i requisiti cui i produttori locali devono attenersi per poter apporre in etichetta il logo.

#### **Bibliografia di riferimento**

AA.VV. Scheda identificativa dei prodotti agroalimentari tradizionali dell'Umbria. Regione dell'Umbria.

AA.VV. La Biodiversità vegetale in Umbria e la sua conservazione. Ed.3A-PTA, 2005, pagg. 62-63.

Badiali G., 2004. Alla ricerca del Fagiolo di Cave. Ager Umbria, n. 3.

Bogini B., Razionalizzazione delle tecniche di produzione e di commercializzazione del Fagiolo di Cave. Tesi del 3° Corso di formazione per divulgatori agricoli polivalenti. 1987.