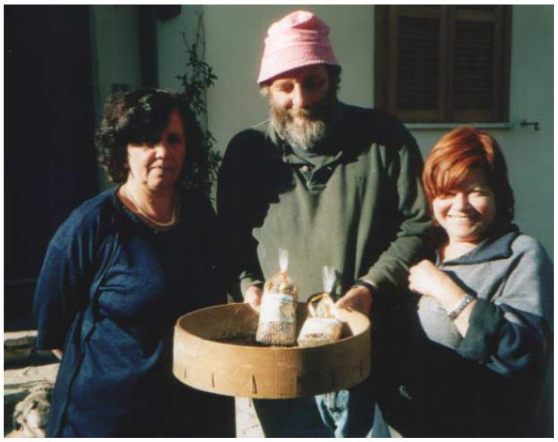
REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE
SEZIONE VEGETALI

Roveja accessione di Civita di Cascia

SCHEDA IDENTIFICATIVA	
Numero di iscrizione: 25	
Famiglia: *Fabaceae* Lindl.	
Genere: *Pisum* L.	
Specie: *Pisum sativum ssp. sativum var. arvense* L. (POIR.)	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Roveja accessione di Civita di Cascia	
Significato del nome comune della varietà	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato): Roveglia, Rubiglio (Appennino umbro marchigiano)	
Dialetto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Medio	
Area tradizionale di diffusione Sulla base delle testimonianze storiche il territorio tradizionale è da considerarsi quello che interessa i Comuni di Norcia, Cascia e Preci, in Provincia di Perugia.	
Luogo di conservazione *ex situ* Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, S. Andrea D'Agliano (PG).	
Data iscrizione al Registro 25/05/2015	**Ultimo aggiornamento scheda** 09/01/2025
Ambito locale	Comuni di Norcia, Cascia e Preci
Modica quantità	200 grammi



Gertrude Moretti, Adelino e Silvana Crespi
(foto da Grassi E., 2005. Caratterizzazione genetica della Roveja, Tesi di Laurea. Università degli Studi di Perugia)

Conservazione *ex situ*

Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, S. Andrea D'Agliano (PG).

Cenni storici, origine, diffusione

[*Sintesi da* Grassi E. (2005). "Caratterizzazione genetica della roveglia". Tesi di Laurea]

In passato la roveja, insieme ad altri legumi, era largamente diffusa in tutta la dorsale appenninica umbro-marchigiana. Questo tipo di pisello, oltre ad essere coltivato, cresceva, e cresce tuttora, in modo spontaneo, nei prati e lungo le scarpate dei monti Sibillini.
Era coltivato come pianta da foraggio sia fresco che secco, mentre solo qualche autore accenna ad un limitatissimo uso della granella per scopo alimentare («*Il prodotto del rubiglio è superiore a quello della veccia, tanto in qualità che in quantità; … I semi di rubiglio raramente si usano nell'alimentazione dell'uomo, ma sono eccellenti per l'ingrasso dei montoni, dei maiali, dei volatili …. Essi somministrati cotti, oppure crudi, e allora semplicemente frantumati o ridotti in farina*»). In Italia, anche come foraggio, era poco coltivato e quasi sempre in consociazione, mentre era diffuso in Francia, Belgio, Germania ed Inghilterra.
Nell'*Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola* del 1883 è riportato che esistono due varietà di "Rubiglio", una precoce e un'altra tardiva.
Mentre la veccia era coltivata ed utilizzata anche per l'alimentazione umana, per la roveja si riporta solo l'utilizzo come foraggera: «*Il pisello grigio o selvatico o rueglio, simile al coltivato, a fiori violacei, piccoli, con semi grigioscuri o verdastri. Ama terre piuttosto forti, come la veccia, ed è abbastanza resistente alla siccità. Si semina a spaglio…*». (PASOLINI, 1915).
La crisi di questa coltura è iniziata nella seconda metà del ventesimo secolo, quando il miglioramento genetico e l'avvio di allevamenti specializzati hanno fornito animali con migliori performance produttive e richiesto la coltivazione di foraggi con un più alto valore energetico. L'evoluzione in campo zootecnico, combinata con l'aumento di benessere, e la maggiore redditività di altre colture hanno determinato le condizioni per un rapido declino della coltura.

Esistono molteplici riferimenti storici che testimoniano la presenza e l'utilizzazione della coltura in Umbria. Ad esempio, secondo quanto riportato da Giacchè e Menghini (2000), nel 1545 lo Statuto di Montesanto di Sellano imponeva la coltivazione di diverse *civiae* (leguminose), fra le quali la roveja, alla quale dovevano essere affidati 2 m per ogni orto. Un altro riferimento si trova in un testo classico di agronomia, La Divina Villa di Corniolo della Cornia, scritto a cavallo tra il XIV ed il XV secolo. Nell'articolo del 1923 "Uno sguardo d'insieme all'alta Montagna Umbra e alla sua economia "contenuto in "*Umbria Verd*e", Francolini e Buzi riportano che, oltre alla lenticchia e i ceci, "*tra le Colture degne di menzione sull'altipiano del Castelluccio [...] (vi è) la roveglia (pisum arvensis), dì cui si fa larga esportazione a Roma*".
Tra l'altro, nei dintorni di Preci (Perugia), in località Colmezzo, si trova una fonte, "Fonte di Acquaviva", che in passato era chiamata "Fonte dei rovegliari".
La sua presenza è testimoniata anche dal fatto che spesso è menzionata nelle cosiddette Pasquarelle, testi poetici uniti a motivi musicali di antichissima usanza diffuse in Valnerina e stretti dintorni:

> *"… Ce sta la roêjia, ru cece, la lènta.*
> *ce sta la pulenta, che puòcu ce fa.*
> *Salami e ventresche oppure uova fresche …*".

Silvana Crespi, avendo trovato circa 3 hg di semi nella cantina della casa di famiglia e non conoscendo l'identità di quei semi, svolse alcune indagini per capire di cosa si trattasse. Da allora

ha raccolto nel tempo una serie di testimonianze di persone, in Umbria e fuori, che hanno identificato il seme, ricordandone sia la coltivazione che gli usi. Interessanti sono i molti nomi con cui la coltura veniva chiamata nelle diverse zone d'Italia, ognuno dei quali fa presumibilmente riferimento ad una specifica caratteristica della pianta.

Dall'intervista rilasciata da Silvana Crespi a Valerio Righi (Grassi, 2005):

«"Roveja" è il suo nome, anche se non si sa precisamente se il termine sia scritto con gl o j; alla coltura sono attribuiti anche altri nomi, a seconda della zona di coltivazione: ad esempio in un paesino nel comune di Norcia, Manigi, e a Nottoria, a circa 18 km da Cascia, essa era chiamata "farchio", tanto che si pensa che il cognome "Farchioni" di Spoleto derivi proprio da questo. Il farchio veniva seminato tra i filari delle viti perché, avendo un considerevole sviluppo in altezza, impediva la crescita di piante infestanti; ma sono sicura che si tratti di roveja perché ho confrontato le due sementi. Oggi lì non viene più coltivata. Qui a Civita di Cascia la coltiviamo io e mia cognata Geltrude, che siamo proprietarie, rispettivamente, delle aziende De Carolis Adelino e Moretti Geltrude. In realtà, quando circa venti anni fa mi sono trasferita qui a Civita, la coltura si era persa, ma abitanti del posto mi hanno testimoniato che un tempo era presente e diffusa. Ho raccolto molte informazioni e sono riuscita a sapere che in passato la roveja veniva utilizzata soprattutto fresca. La destinazione principale era il bestiame: era un ottimo foraggio per l'alimentazione zootecnica; ma poteva costituire anche un alimento umano. Gli agricoltori, mentre portavano al pascolo il bestiame, la trovavano spontanea nei campi e la raccoglievano per cucinarne zuppe o minestre da mangiare con il pane; le famiglie più abbienti la cucinavano con il riso. Se consumata fresca, ha un sapore molto simile a quello del pisello, anche se, a mio parere, assomiglia molto al sapore della cicerchia; essiccata, invece, ha un sapore molto diverso. Qui a Civita di Cascia non veniva di certo coltivata, date le sue problematiche e laboriose peculiarità di coltivazione. A Norcia, invece, veniva coltivata e le veniva riservato sempre un posto di circa 2 m nei piccoli orti. Un'altra località, dove veniva coltivata o dove comunque si è rilevata la sua presenza, è una piccola frazione di Cascia, Preci (in località Colmezzo), dove tuttora vi è una fonte, un tempo chiamata "Fonte dei Rovegliari", in onore, probabilmente, dei contadini che coltivavano la roveja. Per ultimo, Castelluccio di Norcia, dove (...) l'uso principale era quello della cosiddetta "farrecchiata", una sorta di polenta ottenuta dalla farina proveniente dalla macinazione dei semi di roveja con gli stessi mulini a pietra del farro. Dalla testimonianza della signora Fernanda Arcangeli, che possedeva un mulino, ho appreso proprio che l'ultima granaglia macinata era costituita da roveja; nell'ordine si macinava grano, farro, roveja».
[...] «Mi recavo spesso con mia cognata Geltrude in collina, nei pascoli, in mezzo a mucche o cavalli, e cercavamo la piantina; alla fine abbiamo cominciato a riconoscerla: cresceva spontaneamente, quindi era rara, tanto che il primo anno l'abbiamo persa, data la nostra inesperienza e l'inadeguata informazione riguardo alle sue caratteristiche e al suo ciclo di crescita e maturazione. È stato molto importante trovare qui una parte del seme. Nel primo anno di coltivazione, il 1998, abbiamo ottenuto 33 g; il secondo anno sono riuscita a seminare 6 kg e questo ha portato ad una produzione molto elevata, un exploit che non si è più verificato: abbiamo ottenuto 50 kg di roveja. L'anno seguente, il 2000, ho seminato questi 50 kg ed ho ottenuto circa 1 quintale di granella e così via a crescere negli anni a venire. Ora riusciamo a produrre 0,35-0,40 t, seminando 80 kg/ha, da due distinti appezzamenti di terreno, quello di proprietà di mio marito, Adelino De Carolis, esteso per circa 4.000 m^2, e quello di proprietà di mia cognata, Geltrude Moretti, con una estensione di circa 5.500 m^2».

Ulteriori elementi storici legati alla Specie sono citati in Giacchè L. (2021). "Roveglia o Roveja: fra

campi di terra e campi di carta", di cui di seguito si riportano alcuni estratti.

Il primo legame con i luoghi di coltivazione, allo stato attuale delle ricerche, è stato rinvenuto negli "Statuti di Norcia", pervenutici nell'edizione a stampa del 1526, dove la "***roveglia***" (libro I, cap. CXXXII) viene elencata fra le provviste alimentari che componevano la "*grascia*" del comune di Norcia. La data non inganni perché è solo quella della stampa in volgare del testo, ma il contenuto degli Statuti è di certo antecedente. Purtroppo, a causa della perdita delle precedenti versioni in latino (1257 e 1386) non è possibile retrodatare le diverse disposizioni e indicazioni contenute nel testo cinquecentesco. Di certo quando una coltivazione viene indicata nello Statuto comunale significa che aveva già raggiunto una tale importanza da meritare appunto una citazione statutaria, dotata quindi di una significativa anzianità di servizio rispetto alla data della pubblicazione.
[…] Adone Palmieri, in "Topografia Statistica dello Stato Pontificio - Parte Quinta, Provincie di Spoleti e Camerino" (1859), nella descrizione di Castelluccio di Norcia suddivide il territorio in "parte pascolativa, parte prativa e parte arativa, ove si semina e nasce solo orzetta, segala, ***roveglia***, e lenticchia, scarseggiando d'ogni altro genere" (p. 56).
[…] Negli "Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola" (1884, Vol. XI, tomo II) il "rubiglio" (Pisum arvense) viene segnalato nel Circondario di Fermo della Provincia di Ascoli Piceno, in cui sono presenti "due varietà, l'una precoce, tardiva l'altra" (p. 757).
[…] Negli "Elementi di agricoltura pratica per gli agricoltori della provincia di Macerata" (1913), Domenico Pinolini descrive il "pisello grigio o selvatico o rueglio" come una pianta che preferisce terre forti, come la veccia, ed è abbastanza resistente alla siccità. (citazione riferita a D. Pisolini, tratta da: CERMIS, Progetto di sperimentazione e recupero di produzioni agricole e agro alimentari. Roveja, CERMIS, Tolentino, 2005, p. 8).

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

Sulla base delle testimonianze storiche il territorio tradizionale è da considerarsi quello che interessa i Comuni di Norcia, Cascia e Preci.
L'abbandono generalizzato della coltura ne ha causato la quasi totale estinzione, facendola sopravvivere solo in forma selvatica, finché nel 1998 un'agricoltrice di Civita di Cascia, Silvana Crespi, ha cominciato a riprodurre nella sua azienda i semi ritrovati in cantina, integrandoli in seguito con semi raccolti dalle piante spontanee che crescevano in zona. La signora Silvana ha rilanciato la coltura, creando un'associazione di produttori a cui ha fornito il suo seme, e facendo diventare il prodotto presidio Slow Food. In seguito a questo, il prodotto ha ritrovato notorietà nella zona di coltivazione tradizionale ed alcune aziende hanno ricominciato a produrre roveja, ma in realtà nessun'altra popolazione autoctona di roveja è stata mai recuperata: il seme delle popolazioni coltivate al di fuori delle 4 aziende facenti parte dell'associazione proviene dal prodotto commercializzato oppure da fonti commerciali esterne al territorio umbro. Questo giustifica l'attribuzione del nome di "Roveja di Civita di Cascia", richiesto espressamente dalla signora Silvana come riconoscimento per l'unicità dell'accessione originaria da cui derivano pressoché tutte le popolazioni attualmente coltivate in Umbria.

Descrizione morfologica

PORTAMENTO DELLA PIANTA: eretto fino a maturazione cerosa, poi si alletta sotto il peso dei baccelli.
FIORI: 2-3 fiori per nodo, papilionacei, ali color porpora. Secondo Silvana Crespi "*È caratterizzata da fiori con la tipica forma delle leguminose, che hanno colorazioni diverse in base alla fase di maturazione; in genere il colore è tra il rosso e il rosa (violaceo), mentre nell'ultima fase di*

fioritura, quando compaiono i baccelli, il colore è più blu, tra il lilla e il violetto."
IMPOLLINAZIONE: tendenzialmente autogama
EPOCA DI FIORITURA: circa 125 giorni dalla semina nel caso di semina primaverile
BACCELLI: lunghi circa 4,8 cm di lunghezza (inferiore alle forme commerciali, che arrivano a 6 cm) per circa 0,9 cm di larghezza. Colore verde, parte distale tronca, con filo di sutura e 7-8 ovuli presenti.
SEME: colore variabile da verde a verde chiaro, con e senza marezzature, ilo dello stesso colore del tegumento, cotiledoni gialli. Sempre secondo Silvana Crespi: "*Anche i semi hanno pigmentazione differente, e, nonostante io non abbia selezionato la semente, ho notato che nel corso degli anni è un seme che tende a scurire, visto che forse prevalgono quelli più scuri*."
PRODUZIONE SEME SECCO: 5-6 q/ha.
PESO DEL SEME: circa 10 g (molto più piccolo delle forme commerciali, che arrivano a 20 g).

Caratteristiche agronomiche

In generale preferisce terreni neutri o alcalini, infatti sopporta molto bene terreni calcarei.
Come la var. *sativum*, riesce a crescere, data la sua notevole rusticità ed adattabilità, in diversi tipi di habitat, ma predilige un clima temperato, con estati miti ed inverni con temperature anche al di sotto dello 0° C. Nasce, infatti, spontaneamente nelle zone alto collinari; in pianura, invece, la roveja può manifestare qualche problema dovuto all'allettamento e ad attacchi di oidio e tonchi.
La tecnica colturale della roveja può essere ricondotta a quella utilizzata per altre leguminose, come il pisello e la lenticchia. Può essere considerata una specie con ciclo autunno – primaverile (quindi con semina autunnale), con la sola esclusione degli ambienti caratterizzati da inverni particolarmente rigidi (zone montane o fondovalle). In questi ambienti, non essendo la resistenza al freddo sufficiente a garantirne la sopravvivenza invernale, il ciclo biologico diviene di tipo primaverile, con semina rimandata alla fine dell'inverno.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

L'analisi delle caratteristiche nutrizionali della roveja rivela che, a fronte di un basso contenuto di carboidrati (18-20%) e di lipidi (circa 23%), il contenuto di proteine supera abbondantemente il 20 % (22-23 %), mentre quello della fibra alimentare supera abbondantemente il 30 % (34-36%). Questo straordinario contenuto di fibra alimentare è associato inoltre ad un elevato contenuto di fibra alimentare solubile superiore all'1 %, che lo rende un alimento dalle caratteristiche "prebiotiche". Il contenuto di fibra sia totale che solubile è certamente l'elemento che caratterizza maggiormente questo legume, in quanto è superiore a quello di tutti gli altri legumi convenzionali dalle 2 alle 5 volte. Il contenuto di ferro rientra invece nella norma (circa 10 mg/100 g), mentre altra caratteristica straordinaria è l'elevato contenuto di composti fenolici presenti soprattutto nella buccia e di composti antiossidanti presenti soprattutto nel germe.

Utilizzazione gastronomica

Il sapore "pieno" della granella rendeva, e rende tuttora, la roveja adatta alla preparazione di primi piatti e contorni. Da segnalare, in particolare, la "farrecchiata" o "farecchiata", una specie di polenta dal gusto intenso e vagamente amarognolo ottenuta dalla farina proveniente dalla macinazione della granella con gli stessi mulini a pietra del farro (da qui il nome farrecchiata), che viene condita tradizionalmente con un battuto di aglio, olio e alici; risulta ottima anche il giorno dopo, affettata e abbrustolita in padella. Le *Monografie di famiglie agricole* dell'INEA (1933, **Allegato 4**) rivelano che, nell'ordinamento colturale adottato da una famiglia di piccoli proprietari del piano di Castelluccio, la roveja aveva praticamente la stessa dignità delle altre leguminose (lenticchia 0,5 ha; mochi [*Vicia ervilia* (L.) Willd.] 0,5 ha; roveglia 0,4 ha). Ne viene descritta, inoltre, la modalità di consumo, che consiste in «*una specie di polenta, detta farecchiata, [...] si*

rovescia sopra una tavola, si condisce con olio, alici, o anche grasso di maiale, oppure si frigge; è di sapore amarognolo, ma bene accetta da queste popolazioni che la consumano abbondantemente». Oggi la roveja sta assumendo i caratteri del prodotto tipico. Figura con successo nel menù di alcuni ristoranti e agriturismi umbri e marchigiani, nei quali è possibile trovare la polenta di farina di roveja ripassata in padella con cipolla e pecorino, la pasta e roveja, i crostoni con purea di roveja.

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

Righi Valerio (2014) "*Caratterizzazione genetica della roveja* (Pisum sativum *subsp*. sativum *var*. arvense (L.) POIR.) *di Civita di Cascia*", tesi di laurea Università degli Studi di Perugia A.A. 2012-2013, relatore prof. Luigi Russi.

Falcinelli M., Albertini E., Castellani G., Concezi L., Dalla Ragione I., Desantis F., Falistocco E., Fatichenti F., Ferranti F., Giampiccolo C., Mauceri S., Micheli M., Pagiotti P., Paldini C., Porfiri O., Prosperi F., Rossi F., Scerna G.C., Standardi A., Reale L., Torricelli R. (2005), "*La biodiversità vegetale in Umbria e la sua conservazione. La valorizzazione delle risorse genetiche agrarie della regione Umbria*", Pantalla (PG), Edizioni 3A-PTA, pp. 11-17.

Grassi E. (2005), Caratterizzazione genetica della roveglia, Tesi di Laurea. Università degli Studi di Perugia.