

**REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE
SEZIONE VEGETALI**

Fagiolina del Trasimeno

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero di iscrizione: 1	
Famiglia: <i>Leguminosae</i>	
Genere: <i>Vigna Savi</i>	
Specie: <i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp. subsp. unguiculata cv-gr. unguiculata	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Fagiolina del Trasimeno	
Significato del nome comune della varietà fagiolina del lago; fagiolina; fagiolina occhio nero; fagiolina dall'occhio; fagioli dall'occhio; fagioli cornetti (se consumata per i baccelli immaturi)	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):	
Dialecto(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 Il comprensorio del Trasimeno, cioè il territorio compreso nei Comuni di Castiglione del Lago, Passignano sul Trasimeno, Tuoro sul Trasimeno, Magione, Città della Pieve, Piegaro, Corciano, Panicale, Paciano.	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Banca del germoplasma del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia (DSA3-UniPG); Banca del Germoplasma della Regione Umbria, gestita dal DSA3-UniPG; Banca del germoplasma dell'Isola Polvese (PG), gestita da ARPA Umbria.	
Data inserimento nel registro 11/11/2013	Ultimo aggiornamento scheda 20/01/2022
Ambito locale	Comprensorio del Trasimeno (Comuni di Castiglione del Lago, Passignano sul Trasimeno, Tuoro sul Trasimeno, Magione, Città della Pieve, Piegaro, Corciano, Panicale, Paciano)
Modica quantità	200 grammi



Conservazione *ex situ*

- Banca del germoplasma del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università degli Studi di Perugia (DSA3-UniPG)
- Banca del Germoplasma della Regione Umbria, gestita dal DSA3-UniPG
- Banca del germoplasma dell'Isola Polvese (PG), gestita da ARPA Umbria.

Cenni storici, origine, diffusione

La “fagiolina del Trasimeno” è un legume appartenente alla specie *Vigna unguiculata*, nota con il nome comune di “fagiolo dall’occhio”, originaria dell’Africa ed introdotta nel nostro continente sin dall’Antichità. Si tratta dell’unica specie di fagioli coltivati in Europa prima dell’avvento delle varietà americane. I greci, che per primi attribuirono al legume il nome *phàseolos*, pare lo coltivassero già intorno al 300 a.C.. Una prima menzione si trova nell’*Historia Plantarum* di Teofrasto, viene poi citato da Galeno e da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis historia*.

Nel XIII secolo Alberto Magno descrive l’aspetto di questi legumi, con semi di molti colori e con il caratteristico occhio. Come è noto, la scoperta dell’America portò nel Vecchio Continente numerosi cibi fino ad allora sconosciuti, tra cui una specie di fagiolo diverso da quello autoctono che ebbe rapida e intensa diffusione anche grazie alla facilità di coltivazione e alla buona resa produttiva, andando gradualmente quasi a soppiantare la varietà nostrana. Per alcuni decenni la varietà americana viene distinta da quella autoctona mediante l’appellativo turchesco, usato in genere per indicare i prodotti forestieri ed esotici. Nel 1570 il medico e naturalista Costanzo Felici distingue con precisione i fagioli autoctoni (chiamandoli semplicemente faggioli) dai nuovi faggioli turcheschi (americani), individuandone la differenza morfologica nel colore e nell’assenza della caratteristica macchia nera.

Bisognerà attendere la prima metà del Settecento per avere con Carlo Linneo una classificazione tassonomica sistematica dei fagiolo, grazie all’attribuzione delle due tipologie conosciute a due specie distinte.

La prima testimonianza scritta della coltivazione della fagiolina del Trasimeno risale al 1876: nella panoramica sulla produzione agricola umbra pubblicata nel 1876 dall’ingegnere perugino Luigi Monaldi sul *Giornale Agrario Italiano* troviamo esplicita menzione della fagiolina del Trasimeno a proposito delle varietà di leguminose coltivate sul territorio regionale:

«Nei pressi del Trasimeno coltivasi abbondantemente la cosiddetta fagiolina del lago, che credo sia una varietà del *dolichos cathiang*».

Successivamente allo studio del Monaldi, un'autorevole conferma della presenza di questo legume nell'area del Trasimeno è contenuta nella relazione relativa alla Provincia di Perugia della Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, nota come Inchiesta Jacini, conclusasi nel 1885, dove nel capitolo dedicato alla produzione delle leguminose in Umbria buona parte delle notizie inerenti il fagiolo riguardano proprio la fagiolina del Trasimeno di cui si identifica l'habitat ideale nei fertilissimi terreni messi allo scoperto dalla decrescenza stagionale del Lago:

«nei terreni che limitano il lago Trasimeno, quando nell'estate ritirandosi le acque, o perché smaltite dall'emissario, od evaporate, vengono a scoprirsi notevoli estensioni di terreno, in allora dei coloni corrono subito per ridurle a coltura e prosciugandole con enormi fosse di scolo, vi seminano la così detta fagiolina dall'occhio, la quale trovando quelle terre fertilizzate dai depositi di sostanze vegetali rende un prodotto favoloso tanto da poter raggiungere anche i 20 ettolitri per ettaro; ma più spesso, in caso di piogge prolungate, le acque tornano a coprire questi terreni e distruggono in un momento ogni prodotto, e le dure e pericolose fatiche (per le febbri che vi regnano) di quei laboriosi coloni».

Da testimonianze orali di alcuni agricoltori della zona, sembra che la coltivazione della fagiolina mettesse a disposizione un prodotto di largo consumo sgravato degli oneri dominicali. Grazie, infatti, alla possibilità di una semina tardiva (giugno-luglio), molti mezzadri erano soliti impiantare la fagiolina in immediata successione sulle stoppie dei cereali (grano, orzo,...) appena mietuti, sottraendola così al controllo padronale.

Questa sarebbe una delle ragioni ricollegabili, a parere della gente del luogo, al perdurare di una coltura (altrove completamente soppiantata dalle nuove varietà), la cui scelta pare fosse privilegiata anche in virtù dell'eventualità di una duplice raccolta, offerta dalle peculiarità colturali della specie.

All'inizio degli anni Trenta, la Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano alla sua prima edizione annovera proprio la fagiolina dall'occhio del Trasimeno tra le verdure che «primeggiano nelle campagne perugine», dandone la seguente descrizione:

«la fagiolina del lago, piccoli fagioli biancastri con occhio bruno, di facile cottura e saporitissimi».

La fagiolina del Trasimeno viene menzionata anche nella Guida Gastronomica d'Italia, edita nel 1975 dall'Istituto Geografico De Agostini, in cui l'autore Felice Cunsolo ricorda proprio

«i fagiolini delle terre rivierasche del Trasimeno» proposito delle produzioni vegetali degne di nota tra le specialità agroalimentari umbre.

Malgrado le attestazioni ricevute, la fagiolina del Trasimeno, prevalentemente destinata all'autoconsumo familiare, ha rischiato dopo il secondo dopoguerra l'estinzione perché, a causa della maturazione scalare doveva esser raccolta manualmente.

Dagli anni Settanta del secolo scorso è attestata la presenza della fagiolina del Trasimeno nella piazza di Perugia, seppure in modesta quantità, per iniziativa del titolare di un'antica drogheria, che si procurava direttamente il prodotto da una famiglia di coltivatori del Trasimeno. Sul mercato di Perugia la forma bianca senza occhio, la più popolare in città, veniva chiamata "risina del lago".

Testo a cura della Dott.ssa Silvia Spedicato (Università degli Studi di Perugia) per 3A-PTA

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

Descrizione morfologica

In seguito a scomparsa della fagiolina dalle coltivazioni di pieno campo, la varietà è sopravvissuta quasi solo negli orti locali, dove le tipologie conservate dai singoli detentori variavano dal punto di

vista morfologico in maniera piuttosto marcata, soprattutto per i caratteri del seme e di alcuni caratteri presumibilmente associati, come il colore del fiore. Ogni agricoltore riferiva che quella che possedeva era la “vera fagiolina”, e questo ha reso impossibile definire con certezza delle caratteristiche univoche per la varietà locale. La realtà è probabilmente che, come emerge dalla relazione storica, nei terreni prospicienti il Trasimeno è sopravvissuta la coltivazione del fagiolo “autoctono”, cioè di origine africana (*Vigna unguiculata*), più a lungo che altrove, con tutte le tipologie e le colorazioni conosciute in epoche storiche e che poi si sono perse nelle varietà commerciali. Probabilmente non esisteva una tipologia prevalente sulle altre, tanto che alcuni hanno mantenuto popolazioni miste, mentre altri hanno selezionato la tipologia preferita. Una delle tipologie per cui veniva svolta selezione era il rarissimo tipo bianco senza occhio, particolarmente gradito sul mercato di Perugia.

La descrizione morfologica tiene conto di questa variabilità riscontrata.

HABITUS DI CRESCITA DELLA PIANTA: erbacea, accrescimento determinato con alcuni getti tendenzialmente rampicanti

PORTAMENTO: eretto o semieretto

FIORI: papilionacei, con vessillo evidente, di colore completamente bianco, completamente viola o bianchi screziati di viola. Esiste una certa correlazione tra il colore del fiore e il colore del seme: piante che producono semi bianchi senza occhio e bianchi con occhio nero portano fiori bianchi in grande maggioranza (il 98,5% e il 79,2% rispettivamente); piante che producono semi con altre pigmentazioni e altri pattern dell’occhio presentano in maggioranza fiori viola e, nel loro insieme, queste due categorie comprendono l’89,8% delle piante con fiori viola analizzate per la caratterizzazione.

SEMI: in base alle diverse colorazioni di fondo e a pattern e colore dell’occhio sono state individuate 13 tipologie di semi differenti, mantenuti in purezza o in miscela nelle singole popolazioni locali.

Le tipologie individuate nelle popolazioni collezionate sono le seguenti:

1. Seme bianco, occhio assente
2. Seme color ocra, occhio assente
3. Seme nero, occhio assente
4. Seme color rosso vino, occhio assente
5. Seme color rosso vino con screziature nere, occhio assente
6. Seme bianco, occhio nero in forma di stretto anello intorno all’ilo, margini netti
7. Seme bianco, occhio color ocra in forma di stretto anello intorno all’ilo, margini netti
8. Seme bianco, occhio color ocra in forma di stretto anello intorno all’ilo, margini sfumati
9. Seme bianco, occhio nero in forma di stretto anello intorno all’ilo, margini sfumati con sbuffature più evidenti verso uno dei poli
10. Seme bianco, occhio nero in forma di stretto anello intorno all’ilo, margini sfumati con sbuffature più evidenti verso uno dei poli
11. Seme grigio, occhio nero in forma di stretto anello intorno all’ilo, margini sfumati
12. Seme bianco, occhio color ocra variamente esteso, fino a coprire più della metà del tegumento
13. Seme bianco, occhio nero variamente esteso, fino a coprire più della metà del tegumento.

Gli agricoltori coltivano tradizionalmente popolazioni pure o miste. La popolazione pura più diffusa è quella costituita esclusivamente da semi bianchi senza occhio, che storicamente veniva venduta sul mercato di Perugia come “risina del lago”. Altre popolazioni pure ricorrenti sono quelle costituite esclusivamente da semi bianchi con occhio nero, bianchi con occhio marrone o

bianchi con occhio rosso. Le popolazioni miste presentano da 3 a 12 tipologie diverse di seme. Alcune delle popolazioni sono frutto di reintroduzione di miscele di seme distribuite dall'Università agli agricoltori al momento della riscoperta della varietà. La fagiolina del Trasimeno è quindi una "metapopolazione" in evoluzione e in equilibrio con l'ambiente, in cui le singole popolazioni sono costituite da uno o più tipologie di seme, a seconda del gusto degli agricoltori.

Caratteristiche agronomiche

IMPOLLINAZIONE: la specie è prevalentemente autogama con una quota di allogamia che in letteratura non è riportata essere superiore al 4%. La quota di allogamia effettiva delle popolazioni analizzate non è conosciuta, ma si suppone più elevata.

EPOCA DI FIORITURA: per semina effettuata i primi di maggio, l'epoca di fioritura varia tra 24 giorni e 35 dalla semina. L'intervallo tra fioritura e maturazione varia tra 22 e 30 giorni.

N DI BACCELLI PRODOTTI: dato molto variabile, ogni pianta produce da 20 a 40 baccelli.

EPOCA DI MATURAZIONE DEL PRIMO BACCELLO: da 48 a 62 giorni dalla semina.

PRODUZIONE SEME SECCO: dato molto variabile, da 15 a 50 g/pianta.

PESO DEL SEME: da 10 a 15 g.

SUSCETTIBILITÀ A VIROSI: piuttosto variabile, ma è risultata minore od uguale a quella presentata dalle varietà commerciale. Alcuni agricoltori fanno selezione negativa per questo carattere.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Si utilizzano sia semi che i baccelli freschi come fagiolini verdi.

I semi vengono utilizzati come i fagioli comuni, lessati o per zuppe. Grazie alle piccole dimensioni del seme, non è necessario l'ammollo prima della cottura.

Il gusto è decisamente diverso da quello del fagiolo comune, con un sapore erbaceo pronunciato e una sensazione generale sul palato molto particolare grazie alle piccole dimensioni.

Dal punto di vista nutrizionale, la fagiolina presenta rispetto alle varietà commerciali della stessa specie un maggior contenuto di ceneri e di fibre, e un minor contenuto di amido e di zuccheri totali. Una delle popolazioni analizzate ha evidenziato elevati contenuti di composti di pregio dal punto di vista nutrizionale quali emicellulose, cellulose, lignina, tannini e sostanze pectiche. In particolare è molto alto il contenuto in fibra alimentare solubile (fino al 200% in più rispetto alle varietà commerciali), componente pregiata della categoria delle fibre alimentari per l'azione probiotica che svolge.

Utilizzazione gastronomica

I baccelli si consumano lessati e semplicemente conditi con olio oppure ripassati in padella con aglio e pomodoro. I semi (la parte più utilizzata) si consumano lessati, da soli o insieme ad altri legumi e cereali.

Chef di alto rango e di fama internazionale hanno utilizzato la fagiolina in varia maniera nelle loro preparazioni, da sola o in accompagnamento a carne o pesce. I ristoranti locali la propongono spesso in abbinamento con pesce di lago. Si accompagna bene al tartufo oppure nei piatti di pasta, come condimento (tagliolini) o come ripieno (ravioli).

Progetti specifici

- 1994: "Piano per la conservazione e valorizzazione della biodiversità di specie agrarie nel comprensorio del Trasimeno", finanziato dalla Provincia di Perugia e affidato al DBA-UNIPG. Attività: raccolta di germoplasma, conservazione ex situ e diffusione.

- 2000: istituzione del presidio Slow Food "Fagiolina del Trasimeno"

- 2001, 2004, 2008: “Progetto Sementi”, finanziato dal Parco del Trasimeno e svolto in collaborazione con il DBA-UNIPG. Attività: raccolta di germoplasma, divulgazione.
- 2002: costituzione del Consorzio Fagiolina del Trasimeno, finanziata dalla Comunità Montana Monti del Trasimeno e dal Comune di Castiglione del Lago;
- 2005: progetto “Prodotti del casolare”, finanziato dal Piano di Sviluppo Rurale per l’Umbria misura 1.2.4. Attività: stesura di un disciplinare di produzione per la richiesta della DOP.

Bibliografia di riferimento

- Negri V. Floridi S. and Montanari L. (2001). Organoleptic and chemical evaluation of Italian cowpea (*Vigna unguiculata* subsp. *unguiculata* cv gr. *unguiculata* (L.) Walp.) landraces from a restricted area. *Italian journal of food science*, 4 (13) 383-390.
- Negri V. and Polegri L. (2009) Genetic diversity in home gardens in Umbria: a cowpea case study. In: Bailey A., Eyzaguirre P. and Maggioni L., editors (2009), *Crop Genetic Resources in European Home Gardens. Proceedings of a Workshop 3-4 October 2007, Ljubljana, Slovenia* (pp 55-61)
- Negri V. and Tosti N. (1997), Collecting cowpea germplasm (*Vigna unguiculata* (L.)Walp) in the Trasimeno area (Umbria, Italy). *Plant Genetic Resources Newsletter*, 112:107-109.
- Negri V, Tosti N, Falcinelli M, Veronesi F. (2000). Characterization of thirteen cowpea landraces from Umbria (Italy) Strategy for their conservation and promotion. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 47 (2):141-146.
- Polegri L. and Negri V. (2010). Molecular markers for promoting agro-biodiversity conservation: a case study from Italy. How cowpea landraces were saved from extinction. *Genetic Resources and Crop Evolution* 57: 867-880.
- Sordi M., Polegri L. e Negri V. (2008). *Biodiversità di interesse agrario nel comprensorio del Trasimeno*. ISBN 88-87652-13-9-978-88-87652-13-0-3736-203987
- Tosti N. and Negri V. (2005), On-going on-farm microevolutionary processes in neighbouring cowpea landraces revealed by molecular markers. *Theoretical and Applied Genetics*, 110: 1275-1283