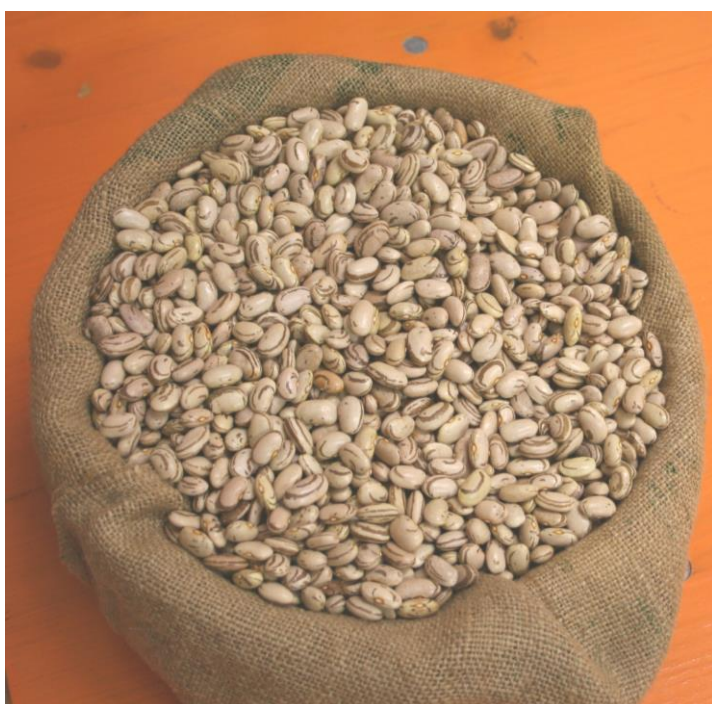


## Fagiolo di Camerata di Todi

### 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 di Camerata	
<b>Significato del nome comune della varietà</b> Legato alla Frazione dove è tradizionalmente coltivato	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):</b> Fagiolo d'acqua (per le elevate esigenze idriche di questa coltura)	
<b>Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)</b>	
<b>Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)</b>	
<b>Dialecto(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> 3 SETTEMBRE 2018	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
<b>Ambito Locale</b> Frazione di Camerata (Todi, PG)	



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

Ad oggi non sono stati trovati fonti documentali che permettano di delineare un percorso storico chiaro intorno a questa varietà. Le uniche testimonianze disponibili sono quelle degli agricoltori e degli abitanti più anziani della Frazione di Camerata che ne ricordano la coltivazione e l'uso fin da quando erano bambini, ragion per cui la presenza di questa varietà può essere fatta risalire ad almeno 80-100 anni indietro.

In passato la coltivazione del fagiolo era diffusa presso tutte le famiglie del borgo, anche se era maggiormente concentrata nelle aree dove si poteva disporre di acqua nella quantità (elevata) richiesta durante le fasi di crescita e sviluppo. I terreni migliori dove in passato si avevano le produzioni di qualità erano (e sono tutt'ora) quelle con suolo argilloso (cretoso) come nelle località Campo Rinaldo e Vocabolo San Pietro. Di minore qualità le produzioni coltivate su terreni di terra rossa residuale con abbondante scheletro, come nella località La Foca (presumibilmente lo svantaggio era legato alla minore ritenzione idrica del terreno ed alla ridotta qualità dei semi cresciuti su un suolo ad elevato tenore di calcio che causa indurimento ed ispessimento della buccia, con ripercussioni sugli aspetti organolettici).

In passato lo scambio dei semi tra le famiglie contadine era normale, ma legato per lo più alla necessità di ricostituire una linea fertile e vitale, altrimenti ogni famiglia tendeva a propagare i propri semi.

All'incirca fino agli anni '50 del secolo scorso tutta la produzione era destinata al consumo familiare o locale. Successivamente, tramite il passaparola, ha preso piede, ma solo per alcuni anni, anche la vendita del fagiolo in particolare presso la città di Todi.

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

L'areale tipico di produzione è circoscritto alla Frazione di Camerata del Comune di Todi (PG)

### **Descrizione morfologica**

Varietà ad accrescimento indeterminato con altezza che può superare anche i 3 metri.

Fiore con standardo ed ali di colore bianco rosaceo.

Baccello lungo in media 144 mm, forma in sezione trasversale cordiforme, colore di fondo giallo e presenza del filo sulla sutura ventrale. Forma della parte distale: acuta. Lunghezza del becco media. Numero medio di semi per baccello: 5.

Peso di 100 semi pari a 69,7 grammi.

Dimensioni medie: lunghezza 16,9 mm, larghezza 9,4 mm.

Forma della sezione longitudinale mediana del seme: rettangolare.

Forma della sezione trasversale mediana: ellittica.

Grado di curvatura del seme: lieve.

Colore principale: beige.

Colore secondario: bruno.

Distribuzione del colore secondario: su tutto il seme.

### **Caratteristiche agronomiche**

Fagiolo a sviluppo indeterminato, caratterizzato da elevata vigoria vegetativa e buona produttività.

Predilige terreni anche pesanti ma con buona ritenzione idrica dato il suo elevato fabbisogno d'acqua.

Tradizionalmente la semina del Fagiolo di Camerata viene effettuata con la luna crescente di maggio ed è legata alla Festa del Paese che cade l'ultima domenica del mese di maggio: la semina può perciò avvenire in un lasso temporale di circa 7-10 giorni prima o dopo questo evento.

Per le sue peculiari esigenze idriche la varietà (nota per questo motivo localmente anche come Fagiolo d'acqua) era coltivata nelle immediate vicinanze dei fossi per disporre di un punto di attingimento idrico. In passato inoltre l'acqua era prelevata dai fossi a monte del campo e raccolta in piccoli laghetti detti "strani" preparati allo scopo e da questi convogliata verso i solchi realizzati ai lati delle file di semina, realizzata a postarelle.

In passato le piante rampicanti e molto vigorose della varietà erano fatte crescere su dei lunghi pali (pertiche) ricavati da piante di Acero, Orniello, Olmo che venivano riutilizzati per alcuni anni, disponendo 3 pali ogni 6 postarelle (posizionando un palo in mezzo a due postarelle).

I semi per la propagazione erano raccolti dai baccelli dei primi palchi perché avendo maggior tempo di sviluppo crescevano e davano semi più grandi e vitali. I semi erano poi selezionati scegliendo i più belli in base alle

dimensioni, al colore di fondo che doveva essere color carne (beige carico) e alla presenza delle “strisce” (carattere del colore secondario) su entrambi i lati.

Gli agricoltori locali osservano che negli ultimi anni la produzione è diventata maggiormente suscettibile di attacco da parte della cimice verde (*Nezara viridula* L.) ed inoltre che la produzione complessiva si è ridotta. Tra l'altro è stata osservata anche una riduzione della allegazione a carico dei palchi inferiori, quelli maggiormente produttivi e dai quali si ricavava il seme migliore per la semina.

La varietà è caratterizzata da pregi organolettici dati da un sapore delicato e dalla buccia generalmente sottile.

Gli agricoltori locali riconoscono come tipico un seme dal colore di fondo color carne con strisce brune presenti su entrambi i lati.

#### **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**

I Fagioli di Camerata sono usati prevalentemente nella forma secca. Dopo averli tenuti in ammollo per una notte in passato erano cotti sul fuoco nel “pigno”, vale a dire la tradizionale pentola in terracotta (o pignatta). Durante la fase di cottura l'acqua deve essere cambiata almeno 2 o 3 volte (“fanno l'acqua scura”), a differenza che nella cottura dei fagioli borlotti.

Possono (ed erano usati) anche verdi, sia come fagiolini (con il difetto però della presenza del filo) sia come semi, in particolare quelli acerbi (detti “barzotti”) recuperati dai baccelli ancora immaturi che si raccolgono a fine stagione. Quando consumati verdi come fagiolini, i baccelli erano spezzettati per via della presenza del filo (oltre quello principale, facilmente eliminabile con la classica operazione manuale di mondatura, ne presentano infatti un secondo più profondo).

Non si registrano ricette particolari se non quelle comuni alla tradizionale cucina contadina legata alle preparazioni a base di fagioli.

#### **Progetti specifici**

È interessante menzionare il progetto promosso dalla locale Associazione Amici di Camerata che negli ultimi anni si è prodigata per favorire il recupero della varietà attraverso un percorso di condivisione e inclusione sociale delle famiglie del Borgo. Nel 2017, a partire dai semi donati dagli ultimi due agricoltori, Antonio e Paolo, è stato possibile distribuire 35 semi alle famiglie che si sono rese disponibili a coltivarlo. L'intero raccolto è stato così nuovamente condiviso per una nuova distribuzione l'anno successivo. Da qui ricomincia la storia di questa varietà e la riappropriazione da parte della locale Comunità di questo suo elemento di riconoscimento identitario.

#### **Bibliografia di riferimento**