

ALLEGATO A.1

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Famiglia:

Fabaceae Lindl.

Genere:

Phaseolus L.

Specie:

P. vulgaris L.

Nome comune della varietà (come generalmente noto):

Fagiolo di Rosciano

Significato del nome comune della varietà:

Il nome si riferisce al paese di Rosciano nel Comune di Arrone dove era coltivato in passato

Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):

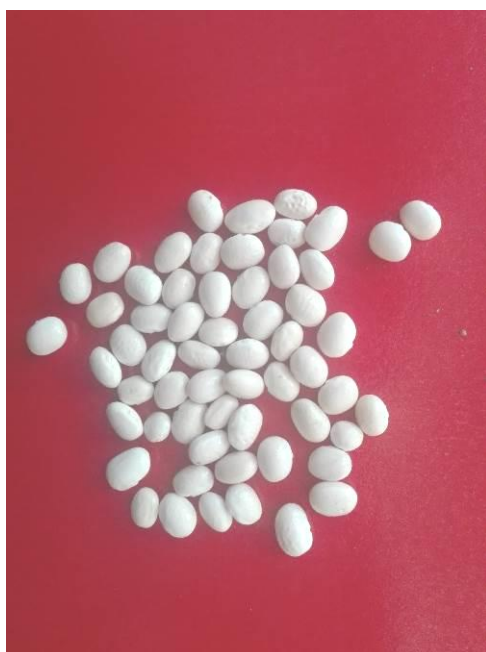
Nessuno

Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)**Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)****Dialetto(i) del(i) nome locale(i)****Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale****Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)**

Alto

Data inserimento nel repertorio

3 DICEMBRE 2018

Ultimo aggiornamento scheda**Ambito locale:** Comuni di Arrone e Polino (TR)

Cenni storici, origine, diffusione

Stando ai racconti del signor Damiano, ultimo agricoltore di questa varietà locale, il fagiolo veniva coltivato nella gola scavata dal Torrente Rosciano che attraversa i Comuni di Polino e Arrone. Il sig. Damiano ha coltivato e mantenuto nel tempo questo fagiolo nel suo orto in loc. Rosciano (Arrone, TR), per le peculiari ed eccellenti caratteristiche (molto buono, delicato, pastoso e con buccia fine).

La varietà è caratterizzata da un ciclo produttivo breve e pertanto tradizionalmente veniva seminata a seguito di una coltura autunno-vernina intorno al mese di giugno. In passato si seminava dopo il grano, ma ora non è più possibile perché tende a tonchiarsi. La semina veniva fatta a postarella, 5-6 semi per posta, su 4 poste ai vertici di un quadrato su cui venivano piantati i pali per far arrampicare le piante, molto vigorose. I pali potevano superare i 2 m di altezza. L'irrigazione veniva praticata per scorrimento. Trattandosi di una coltura presente negli orti, anche gli altri interventi come il controllo delle infestanti era manuale. La coltura non subisce malattie particolari nella zona tradizionale di produzione. Non viene effettuato nessun trattamento, neanche la concimazione all'impianto. Il signor Damiano riferisce che la coltura risulta più sana se fatta in altura e riporta come maggiore avversità la presenza di cimici. Per la raccolta i baccelli venivano fatti seccare sulla pianta, poi le piante estirpate e lasciate al sole per 5-6 giorni, dopo di che veniva fatta una battitura manuale cui seguiva la vagliatura. I semi erano messi in congelatore qualche giorno per uccidere eventuali tonchi e poi in sacchi in locali asciutti.

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

Valle del torrente Rosciano da Polino ad Arrone.

Descrizione morfologica

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

Forma della fogliolina terminale da circolare a quadrangolare con apice acuminato lungo

Fiore con stendardo ed ali di colore bianco.

Baccello lungo in media 106 mm, forma in sezione trasversale da cordiforme a tondeggiante, colore di fondo giallo e presenza del filo sulla sutura ventrale. Forma della parte distale: da acuta a acuto tronca.

Peso di 100 semi pari a 35,64 grammi.

Dimensioni medie: lunghezza 8,5 mm, larghezza 8,0 mm.

Forma della sezione longitudinale mediana del seme: da tondeggiante ad ellittica.

Forma della sezione trasversale mediana: da ellittica a ellittica larga.

Colore principale: bianco.

Colore secondario: assente.



Forma della Fogliolina terminale (da sinistra): Tondino del Tavo, Rosciano (stessa forma di *Coco blanc à rames*) e Colle di Tora. Si notino i diversi angoli di inserzione dei margini basali del lembo sul picciolo.

Caratteristiche agronomiche

La varietà è rampicante ed ha un ciclo produttivo breve: si semina in un periodo che va dai primi di giugno ai primi di luglio e si raccoglie dal mese di ottobre.

Molto produttiva, non necessita di concimazione, richiedendo invece abbondanti irrigazioni.

Sensibile alla ruggine del fagiolo (*Uromyces appendiculatus* F. Strauss) soprattutto nei terreni di pianura con microclima molto umido. Sensibile agli attacchi di cimice (*Nezara viridula* L.) e tonchio (*Acanthoscelides obtectus* Say).

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Il Fagiolo di Rosciano non ha bisogno di ammollo, ha buccia sottile, è pastoso ma non si sfalda in cottura, ha dimensioni più piccole dei fagioli commerciali ed è molto gustoso anche in preparazioni molto semplici, come la classica insalata di fagioli lessati e conditi con olio, sale e pepe. È una varietà locale molto interessante per le sue ottime qualità organolettiche e l'aspetto non consueto del seme, intermedio tra un piccolo cannellino bianco candido e un piccolo coco bianco.

Utilizzazione gastronomica

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento