

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 Secondo del Piano

Significato del nome comune della varietà:

Il nome si riferisce alla consuetudine di seminare questa varietà in successione (secondariamente) ad altre colture nella località dei Piani di Orvieto.

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)****Dialecto(i) del(i) nome locale(i)****Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale****Rischio di erosione (come da regolamento attuativo)**

Medio-alto

Data inserimento nel repertorio

3 DICEMBRE 2018

Ultimo aggiornamento scheda

Ambito locale: Comune di Orvieto (TR) in base al Disciplinare di produzione



Cenni storici, origine, diffusione

Nel Testò *Usi e Costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900* Luigi Catanelli racconta come a Perugia in Piazza delle Erbe all'epoca si trovassero «sacchi e canestri pieni di mele conventucce di Gubbio, delle melattine e delle rosciole di Cannara, delle castagne di Umbertide e di Bettona (...), delle cipolle gialle e rosse di Cannara, dei fagioli di Orvieto, delle lenticchie di Castelluccio, di ceci e fave nostrane», lasciando intendere che i fagioli di Orvieto fossero una prelibata tipicità al pari di altre più famose come le mele Conventine di Gubbio, le lenticchie di Castelluccio e le cipolle di Cannara.

I fagioli citati dovevano essere con molta probabilità coltivati nella piana di Orvieto alla base della rupe, lungo l'argine del fiume Paglia, zona particolarmente vocata perché ricca di vene di ottima acqua proveniente dai pendii circostanti tra cui quella rinomata della zona Tamburino. Alcuni anziani contadini della zona ricordano abbondanti coltivazioni di fagioli proprio nei terreni adiacenti al fiume Paglia: terre alluvionali, fresche e permeabili. Dai racconti degli anziani della zona, su questi terreni, molto vocati anche per il grano, alcune particolari tipologie di fagioli a ciclo molto breve venivano coltivate in secondo raccolto, a giugno dopo la trebbiatura, e per questo venivano chiamati "fagioli secondi del piano".

Di quelle tipologie una sola è sopravvissuta, conservata da un anziano agricoltore del posto: un fagiolo a portamento eretto non rampicante, dal seme color bianco-crema e la forma obovata. Negli anni '50, questo fagiolo era denominato addirittura "l'oro bianco del Paglia". Testimonianze risalenti alla prima guerra mondiale raccontano del Sindaco di allora impegnato nella battitura dei fagioli secondi del piano.

La tradizione di questo fagiolo è testimoniata inoltre da alcuni documenti della Cattedra Ambulante di Agricoltura che risalgono alla fine del 1800. I coltivatori lo vendevano o lo barattavano per acquistare l'olio di oliva, che non veniva prodotto nella zona del Piano.

Il recupero della varietà locale risale a circa 10 anni fa quando il Sig. Costantino recuperò questo fagiolo da un anziano agricoltore suo vicino e cominciò a coltivarlo nella zona del Piano di Orvieto. Da allora la coltivazione si è estesa anche ad altri agricoltori che sono riusciti ad ottenere il riconoscimento come Presidio Slow Food. Successivamente si è costituita l'Associazione "Il Fagiolo secondo del Piano di Orvieto".

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

Terreni situati nella valle del fiume Paglia, ai piedi della rupe di Orvieto e fino alla loc. Ponte Giulio.

Descrizione morfologica

Varietà ad accrescimento determinato.

Fiore con stendardo di colore bianco.

Baccello lungo in media 101,5 mm, forma in sezione trasversale cordiforme, colore di fondo giallo e presenza del filo sulla sutura ventrale. Lunghezza del becco: lungo. Numero medio di semi per baccello 4,5.

Forma della sezione longitudinale mediana del seme: ellittica

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

Colore principale: bianco.

Colore secondario: assente.

Caratteristiche agronomiche

Varietà con ciclo produttivo breve: si semina in un periodo che va dal 20 giugno al 3 luglio e si raccoglie dal mese di ottobre. La semina tardiva può aiutare a sfuggire agli attacchi di tonchio.

Generalmente si tracciano dei solchi, che vengono preventivamente bagnati, poi si semina a spaglio sulla fila.

Avendo un ciclo colturale breve ed essendo una varietà rustica, il Fagiolo Secondo del Piano non ha bisogno di particolari trattamenti e fertilizzazioni: secondo la tradizione è proprio questo legume a seguire sul terreno altre coltivazioni come i cereali e le orticole e a sfruttare quindi la sostanza organica lasciata dai loro residui oltre che a rilasciare azoto come tutte le leguminose.

L'irrigazione, grazie all'abbondante disponibilità di acqua, viene fatta per scorrimento sui solchi.

Quando i baccelli cominciano a ingiallire e le foglie sono parzialmente cadute, si estirpano le piante e si lasciano essiccare, quindi si procede alla sgranatura.

Prima di sistemare i semi nei locali di conservazione, questi vengono tenuti in congelatore per uccidere gli eventuali tonchi.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Il Fagiolo Secondo del Piano non ha bisogno di ammollo e ha un gusto molto delicato.

Utilizzazione gastronomica

Viene consumato sia da solo o come ingrediente principale nella tipica ricetta della zona, i fagioli "all'uccelletto". Per preparare questo piatto i legumi sono bolliti e poi ripassati in padella con aglio, olio, salvia e pomodoro, infine conditi con un filo di olio extravergine a crudo.

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

CATANELLI LUIGI 1987, Usi e Costumi nel Territorio Perugino agli inizi del '900, Arquata, Foligno, p. 296.

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/fagiolo-secondo-del-piano-di-orvieto/>