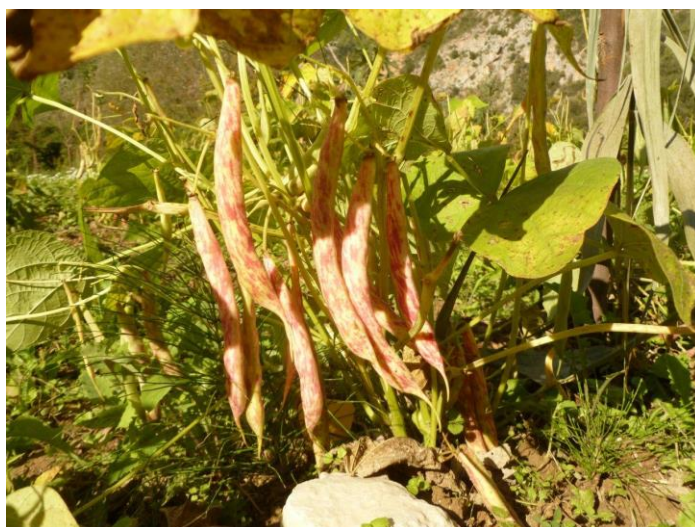


Fagiolo Morone di Macenano

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Famiglia: <i>Fabaceae</i> Lindl.	
Genere: <i>Phaseolus</i> L.	
Specie: <i>P. vulgaris</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Morone	
Significato del nome comune della varietà Per il colore del seme	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato): Fagiolo de La Valle (esternamente all'areale di produzione); Fagiolo de lu mete (fagiolo della mietitura; all'interno dell'ambito locale)	
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) Elevato	
Luogo di conservazione ex situ Banche regionali dei semi a S. Andrea d'Agliano (DSA3 Perugia) e a Pantalla di Todi (3APTA)	
Data inserimento nel repertorio 29 giugno 2020	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito locale: Terreni lungo il tratto del Fiume Nera che va dal ponte di Terria alla loc. Le Prata, comprendendo gli abitati di Macenano, Sambucheto e Terria nel Comune di Ferentillo (TR)	



Cenni storici, origine, diffusione

La coltivazione del fagiolo in Valnerina è sicuramente di antica data, molto più di quanto i ricordi dei testimoni più anziani possano risalire indietro nel tempo. Mancando, a tutt'oggi, di documenti che attestino la presenza certa di particolari tipologie di fagioli a livello locale è perciò alla memorialistica delle fonti orali che occorre comunque rifarsi nel tentativo di tracciare un percorso che definisca il legame tra la risorsa, la Comunità locale ed il territorio in cui essa vive. Stando perciò ai ricordi di alcuni anziani del paese di Macenano, la cui età supera gli 80 anni (e in alcuni casi i 90) è possibile delineare la storia che segue.

A livello locale una varietà che alcuni degli intervistati (Pietro) ricordano come tipica della zona era il cosiddetto fagiolo "giallittu", per via della colorazione della buccia. Questa varietà è andata però del tutto persa e sono gli stessi agricoltori a darne la spiegazione. Il Gialletto infatti, tendeva a tignarsi (ad essere aggredito dal tonchio) molto facilmente e ciò comprometteva la sua conservazione nel periodo di maggior necessità, quello invernale prima che i prodotti delle nuove colture fossero disponibili. Per questo motivo, più o meno intorno alla metà del '900, intorno alla 2a guerra mondiale, in paese cominciò a diffondersi un'altra varietà, il Morone. Questa, per le sue pregevoli caratteristiche e perché sembrava immune alle malattie e dalla tonchiatura di baccelli e semi non tardò a sostituirsi al fagiolo Gialletto, che andò scomparendo del tutto. In linea di massima è ragionevole supporre che la nuova varietà si sia progressivamente sostituita all'altra inserendosi nel ciclo colturale e lavorativo. Ciò che è stato registrato per il Morone doveva in sintesi essere valido anche per il Gialletto.

Il Fagiolo Morone è una varietà nana, seminata tradizionalmente subito dopo la mietitura del grano, secondo un preciso calendario di lavori. Per questo veniva gergalmente chiamato anche "fagiolo de lu mete" (fagiolo della mietitura). Dopo la mietitura e la preparazione dei covoni, questi erano il più velocemente possibile allontanati dai campi che erano per prima cosa arati leggermente, quindi seminati con i fagioli a spaio. Per ultimo si effettuava una erpicatura con gli attrezzi all'epoca disponibili e infine si realizzavano i solchi, a intervalli regolari, dove sarebbe stata fatta passare l'acqua per l'irrigazione a scorrimento. Questa operazione richiedeva tempestività per evitare che il suolo, rimasto nudo dopo la mietitura, si seccasse eccessivamente per le temperature estive ed ostacolasse sia la lavorazione sia la successiva germogliazione dei semi di fagiolo. L'acqua era presa direttamente dal Fiume Nera mediante delle ruote idrauliche, chiamate "trellecini", costruite con le traverse delle ferrovie, a cui erano fissati una ventina di grandi barattoli che, grazie al movimento imposto dalla corrente, permettevano di prelevare e portare l'acqua direttamente nei solchi. Pietro ricorda con orgoglio che ai suoi tempi c'erano ben 19 trellecini lungo il Fiume Nera nella sola zona di Macenano.

Insieme al fagiolo, si seminavano anche altre colture con valore alimentare e in parte funzionale alla coltivazione del fagiolo. In particolare, il mais aveva questo significato. A intervalli regolari tra i solchi dei fagioli si seminava il mais le cui piante oltre a fornire un po' d'ombra e spighe la cui farina era usata per la preparazione della pizza "sotto il fuoco", servivano proprio per coadiuvare la raccolta delle piante di fagiolo. Una volta giunte a maturazione infatti, le piante di fagiolo erano sradicate dal terreno quindi assicurate ai fusti del granturco a formare i cosiddetti "fasci" dove le piante di fagiolo vi erano legate con rami di salice, le "vetriche". Caricate a dorso di mulo o sui carri erano portate via dai campi fino alle case dove erano lasciate ad asciugare per alcuni giorni al sole e all'aria, dando tempo alle foglie di "concallare", cioè di ammosciarsi prima di procedere al successivo e impegnativo lavoro di sfogliatura che richiamava molti degli abitanti del paese. Le piante venivano private di tutte le foglie (ormai rinsecchite e facili a staccarsi) e unite a formare dei piccoli mazzi detti "manne" (da mano, ovvero le piante di fagiolo che entravano in una mano erano la misura di una manna), legate a due a due tra loro e quindi appese a dei pali ("pertiche") posti in posizione orizzontale sui muri delle case esposti a meridione. Ciò serviva a facilitare la completa essiccazione del baccello e dei semi.

Se questa storia ha molti punti di contatto con altre situazioni analoghe già riscontrate in altre comunità di coltivatori di fagioli (il caso più simile è quello del fagiolo di Cave, anche qui infatti ci sono due varietà, una più antica dell'altra, sebbene qui entrambe ancora coltivate; anche a Cave la semina tradizionale avveniva dopo la mietitura, le piante estirpate dal terreno e portate nell'aia o nei cortili dove erano battute per rompere i baccelli e recuperare il seme), questo ultimo dettaglio della sfogliatura e delle piante appese su pali ai muri delle case rappresenta un elemento nuovo e, per ora, unico nel panorama regionale, almeno parlando di coltivazioni di fagiolo.

Man mano che seccavano e a seconda delle esigenze alimentari o di commercio della famiglia, le piante

erano tolte dalle pertiche e battute per rompere i baccelli e liberarne i semi. Questa operazione era fatta possibilmente in giornate ventose in modo tale da facilitare la liberazione del seme dalle impurità. A questa fase seguiva la cernita dei semi per separare quelli rovinati, rotti, imperfetti, da quelli migliori, parte dei quali era poi messa via per la semina dell'anno successivo. Questa operazione si compiva coadiuvati da un attrezzo in legno, detto "capestio" ("u capistiu") che permetteva, lavorando su un piano rigido, di separare e scegliere facilmente il seme dal mucchio di partenza. Oltre che per autoconsumo il fagiolo era anche occasione di commercio, come racconta Gianni con un aneddoto a lui occorso verso la fine degli anni '60 quando da ragazzo fu mandato dalla famiglia a Terni, presso un esercente, al quale si rivolse per provare a vendere un po' della produzione di fagioli di quell'anno. Il commerciante si prese del tempo per studiare quel prodotto a lui nuovo facendolo assaggiare ad alcuni dei suoi clienti abituali ed al successivo ritorno di Gianni gli chiese quanto ne avesse e di portarglielo tutto perché sarebbe riuscito a venderlo. Nel tempo il valore alimentare e organolettico del fagiolo Morone uscì dai ristretti confini del paese e fu apprezzato nei territori limitrofi dove si prese a chiamarlo "Fagiolo de La Valle", l'altro nome con cui nella zona era denominato il paese di Macenano. Di nuovo emerge anche in questo caso, come in altri, una doppia denominazione per la varietà: ha un nome proprio (Morone) per gli agricoltori che lo coltivano, gliene viene attribuito un secondo, connesso alla zona di provenienza (fagiolo de La Valle), da tutti coloro che sono al di fuori del suo areale di produzione e possono apprezzarlo solo come prodotto oggetto di commercio.

A Macenano tutti riconoscevano che esistevano aree dove si avevano le migliori produzioni dei fagioli. Tra tutte primeggiavano i terreni della località de "l'Acquea", dove evidentemente la conformazione del suolo, la vicinanza del fiume e l'umidità garantita da questi e dalla posizione proprio ai piedi del versante montagnoso meridionale della valle (sotto l'abitato di Umbriano), riuscivano a dare produzioni di notevole qualità. Qui un punto in particolare, detto la "Forma del Principe", era quello unanimemente ritenuto il migliore di tutti. Ovviamente, come ricorda Giselda, i fagioli ognuno li coltivava dove aveva il suo proprio appezzamento di terreno, tanto erano importanti nell'economia di sussistenza delle famiglie dell'epoca.

Tra i pregi riconosciuti localmente a questo fagiolo, oltre al sapore ed alla polposità del seme, vi era anche quello di dare pochi effetti collaterali a livello intestinale, che invece si riscontravano con i fagioli Borlotti che pure erano coltivati in zona. In cucina poi era usato in svariati modi. Per prima cosa i fagioli erano lessati in acqua salata nel pigno, recipiente in terracotta, posto sul fuoco. L'acqua del primo bollore veniva buttata in quanto scura, quindi si rimettevano sul fuoco a completare la bollitura, che si andava addensando per via della sfaldatura di alcuni dei semi, raggiungendo così una consistenza maggiore. Dopo la lessatura, la più classica e veloce tra le modalità di consumo era quella di mangiarli a insalata conditi solo con un filo d'olio e di aceto. Altrimenti erano ripassati in padella su un soffritto di olio, sedano e cipolla e consumati sia caldi sia freddi, a insalata. Un altro modo era quello di cucinarli con il maiale e le animelle sulla padellaccia. Un altro di ripassarli in padella con un sugo di pomodoro e cotiche di maiale. Un altro modo ancora era la minestra di fagioli, in cui questi si cuocevano insieme con le "pastinelle" (pasta fatta in casa impastando acqua e farina). Nel tempo la tradizione locale di coltivare il fagiolo Morone ha rischiato di scomparire come era stato in precedenza per il fagiolo Gialletto, a causa dell'abbandono progressivo delle campagne, il trasferimento dei giovani verso le industrie e altri lavori meglio remunerati e con maggiori garanzie e tutele rispetto a quelli agricoli, oltre alla progressiva introduzione di nuove varietà. Non va infine dimenticato, in questo caso particolare, che tra i motivi dell'abbandono alcune persone come Giselda ritengono essere stato determinante il gran lavoro e fatica che accompagnava la coltivazione del fagiolo, dalla semina fino alla scelta dei semi, con l'impiego di una manodopera numerosa, che nel tempo era drasticamente calata. La conservazione della varietà si deve a pochi agricoltori, ormai anziani, come Lucia, che hanno mantenuto in vita la coltura nei propri orti e le tradizioni nella loro memoria. Ora si registra un rinnovato interesse intorno a questa varietà. Luciano, un ristoratore del posto, ne ha ripreso la coltivazione cercando anche di seguire i vecchi sistemi, compresa la sfogliatura e l'asciugatura delle piante appendendole all'aria. Quando possibile inserisce questo prodotto nel menù del suo ristorante. Altre persone, come Giovanni, Paolo e Domenico, si sono prodigate per raccogliere i semi e la memoria, da "ridistribuire" insieme tra i propri compaesani nella speranza che questa tradizione possa ritrovare un suo proprio posto all'interno della Comunità.

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

Il fagiolo Morone è tradizionalmente coltivato in località Macenano, frazione del Comune di Ferentillo.

L'areale storico di coltivazione del Fagiolo Morone, riconosciuto a livello locale, comprende i terreni in sinistra e in destra idrografica del Fiume Nera nel tratto che va dal ponte di Terria alla loc. Le Prata. Esso ricomprende anche i terreni prospicienti gli abitati delle Frazioni di Terria, Sambucheto e Macenano ed aveva il suo centro di elezione nella parte meridionale di quest'area, subito a sud di Macenano. Nel complesso quest'area era ed è tuttora nota come «La Valle».

Descrizione morfologica

Pianta ad accrescimento DETERMINATO (nano)
Intensità del colore verde della foglia: MEDIO
Forma della fogliolina terminale: DA CIRCOLARE A QUADRANGOLARE
Taglia della fogliolina terminale: MEDIO-GRANDE
Bollosità della foglia: DA DEBOLE A MEDIA
Apice della fogliolina terminale: ACUMINATO MEDIO-LUNGO
Fiore. Colore dello stendardo: BIANCO ROSACEO
Fiore. Colore delle ali: BIANCO ROSACEO
Precocità di fioritura (giorni dalla semina): 43 (33 nella cv di confronto Borlotto "Lingua di Fuoco")

Baccello.

Lunghezza del baccello (cm): $13,15 \pm 0,36$ (cm $13,80 \pm 0,20$ nella cv "Lingua di Fuoco")
Larghezza del baccello nel punto massimo (cm): $0,75 \pm 0,08$ (cm $1,10 \pm 0,13$ nella cv "Lingua di Fuoco")
Larghezza trasversale del baccello (cm): $0,69 \pm 0,01$ (cm $1,00 \pm 0,12$ nella cv "Lingua di Fuoco")
Rapporto larghezza trasversale/larghezza nel punto massimo: $0,96 \pm 0,012$ (cm $0,95 \pm 0,23$ nella cv "Lingua di Fuoco")
Forma in sezione trasversale (a livello del seme): TONDEGGIANTE
Colore di fondo: GIALLO
Intensità del colore di fondo: MEDIO
Colore secondario: PRESENTE
Tipo di colore secondario: ROSSO
Densità delle chiazze del colore secondario: MEDIO - DENSE
Filo della sutura ventrale: PRESENTE
Grado di curvatura: MOLTO LIEVE
Forma della curvatura: CONCAVA
Forma della parte distale: ACUTA
Strozzature (allo stadio secco): MEDIE

Seme.

Forma della sezione longitudinale mediana: ELLITTICA
Forma della sezione trasversale mediana: ELLITTICA STRETTA
Larghezza in sezione trasversale (cm): $0,57 \pm 0,01$ (cm $0,88 \pm 0,03$ nella cv "Lingua di Fuoco")
Lunghezza (cm): $1,35 \pm 0,03$ (cm $1,43 \pm 0,04$ nella cv "Lingua di Fuoco")
Numero di colori: 2
Colore principale: BIANCO
Colore secondario: NERO
Distribuzione del colore secondario: SU TUTTO IL SEME
Peso (4 campioni di 100 semi l'uno): grammi $23,01 \pm 0,24$ ($37,23 \pm 0,50$ nella cv "Lingua di Fuoco")

Caratteristiche agronomiche

Tradizionalmente il fagiolo Morone veniva coltivato come descritto nella relazione storica. Attualmente viene seminato a spaglio o a file nel periodo tra la fine di giugno ed i primi di luglio. Il terreno della zona vocata per eccellenza (la Forma del Principe o Acquea) è sciolto e ricco di acqua che scorre in numerosi fossi e ruscelli. In generale i terreni dove viene coltivato sono di fondovalle, sciolti, freschi e vicino a corsi d'acqua. La semina a file viene preferita nel caso di irrigazione a goccia o a scorrimento. È molto esigente per quanto riguarda l'apporto di acqua, poiché la semina è tardiva e va incontro alle alte temperature del periodo estivo che potrebbero comprometterne l'allegagione. Non ha bisogno di particolari cure colturali. La raccolta avviene intorno a metà-fine settembre, in dipendenza dall'andamento stagionale. Se la stagione

è molto umida si osserva qualche malattia per cui in ogni caso non vengono fatti trattamenti. La raccolta, viste le limitate estensioni dei campi, è ancora manuale. La pianta viene estirpata (raramente falciata) e messa a seccare. I baccelli vengono poi battuti sempre manualmente, poiché non è disponibile una trebbiatrice adatta ai fagioli.

Ogni famiglia ha la sua semente, ma nei casi in cui il seme venga perduto si ricorre a qualcuno degli altri coltivatori. In passato questa eventualità si è presentata diverse volte, quindi esiste presumibilmente una certa uniformità nelle caratteristiche delle popolazioni appartenenti ai diversi agricoltori. Nessuno riferisce di fare selezione del seme sulla pianta, ma tutti riprendono i semi migliori dal complesso di quelli raccolti. Questi vengono messi in congelatore per qualche giorno per uccidere i tonchi. In alcuni casi vengono mantenuti in congelatore fino alla successiva risemina, insieme a quelli destinati al consumo, altrimenti vengono conservati in sacchi in locali freschi e aerati.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Analisi nutrizionali (eseguite dal DSA3 nel 2019 su campioni raccolti nel campo di confronto varietale)

Parametro	Unità di misura	Fagiolo Morone	Fagiolo Borlotto "Lingua di fuoco" (cv di confronto)
Olio sul fresco	%	1,18	0,80
Olio sul secco		1,41	0,96
Acidità titolabile*	mg/100 g di s.s.	416	320
Acido malico		16,5±0,8	0
Vitamina C		7,1±0,6	2,2±0,2
Acido Citrico		139,6±6,2	102,0±8,3
Composizione fenolica			
Acido caffeico	mg/100 g di s.s.	1,0±0,08	n.d.
Acido p-cumarico		2,1±0,2	n.d.
Acido ferulico		3,4±0,3	3,3±0,4
Acido sinapico		4,6±0,4	5,5±0,1
Somma dei fenoli		10,1±0,6	8,8±0,4
Capacità antiossidante	µmol TE/g di s.s.	0,7±0,0	0,4±0,0

*espressa come Acido citrico

Utilizzazione gastronomica

Tra i pregi riconosciuti localmente a questo fagiolo, oltre al sapore ed alla polposità del seme, vi era anche quello di dare pochi effetti collaterali a livello intestinale, che invece si riscontravano con i fagioli Borlotti che pure erano coltivati in zona. In cucina poi era usato in svariati modi. Per prima cosa i fagioli erano lessati in acqua salata nel "pigno", recipiente in terracotta, posto sul fuoco. L'acqua del primo bollore veniva buttata in quanto scura, quindi si rimettevano sul fuoco a completare la bollitura, che si andava addensando per via della sfaldatura di alcuni dei semi, raggiungendo così una consistenza maggiore. Dopo la lessatura, la più classica e veloce tra le modalità di consumo era quella di mangiarli a insalata conditi solo con un filo d'olio e di aceto. Altrimenti erano ripassati in padella su un soffritto di olio, sedano e cipolla e consumati sia caldi sia freddi, a insalata. Un altro modo era quello di cucinarli con il maiale e le animelle sulla padellaccia. Un altro di ripassarli in padella con un sugo di pomodoro e cotiche di maiale. Un altro modo ancora era la minestra di fagioli, in cui questi si cuocevano insieme con le "pastinelle" (pasta fatta in casa impastando acqua e farina).

Ha bisogno di diverse ore di ammollo, per questo tradizionalmente viene messo a bagno il giorno precedente a quello del consumo. Oltre alla cottura tradizionale nel "pigno" viene consumato lessato e poi finito di cuocere in tegame con pomodoro e odori.

Progetti specifici

Tutta la comunità di Macenano lo riconosce come risorsa locale, ma vista la limitatissima estensione dei terreni coltivabili a fagiolo, che ne limiterebbe la diffusione, si sta riflettendo sulla possibilità di allargarne la coltivazione a zone limitrofe con le stesse caratteristiche pedoclimatiche, in modo da riuscire ad avere una massa critica di prodotto sufficiente a valorizzarlo. Per ora si pensa ad una valorizzazione locale, tramite gli esercizi commerciali e di ristorazione della zona, molto frequentata da turisti. In futuro, se i numeri lo permetteranno, si può pensare a riattivare l'antico canale di vendita nella vicina città di Terni.

Bibliografia di riferimento