

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

**Fagiolo di Marzana**

**SCHEDA IDENTIFICATIVA**

<b>Numero di iscrizione: 72</b>	
<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 Marzana	
<b>Significato del nome comune della varietà</b> Fa riferimento al luogo tradizionale di coltivazione	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):</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> Elevato	
<b>Area tradizionale di diffusione</b> Comuni di Monte Santa Maria Tiberina e Città di Castello (PG)	
<b>Luogo di conservazione <i>ex situ</i></b> Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, S. Andrea D'Agliano (PG).	
<b>Data iscrizione al registro</b>	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
13/12/2021	
<b>Ambito locale</b>	Comuni di Monte Santa Maria Tiberina e Città di Castello
<b>Modica quantità</b>	200 grammi



### Conservazione *ex situ*

Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, S. Andrea D'Agliano (PG).

### Cenni storici, origine, diffusione

Il fagiolo di Marzana è una varietà di fagiolo rampicante a seme bianco schiacciato presente nella famiglia Caraffini da almeno 70-80 anni e probabilmente da molto prima. La bisnonna di Elena Caraffini, che viveva in località Lerchi, Comune di Città di Castello, lo coltivava da sempre, ma lo chiamava "fagiolo di Marzana" probabilmente perché era stata un'acquisizione proveniente dalla località Marzana, del confinante Comune di Monte Santa Maria Tiberina. È probabile si tratti di una varietà chiamata localmente "piattella", coltivata fino agli anni '70, quando con l'abbandono delle campagne la coltivazione si è interrotta. Il nipote Marcello, insieme alla figlia Elena, ha proseguito la coltivazione nell'azienda di famiglia e da ricerche effettuate nella zona di origine nessun'altra accessione simile è stata ritrovata.

La famiglia, che gestisce un agriturismo oltre all'azienda agricola, adotta un sistema di conservazione *in situ* molto accurato: per evitare la possibilità di incrocio con altre varietà di fagiolo che coltiva, effettua, oltre alla coltivazione per la produzione in pieno campo, la coltivazione in isolamento (in località Talacchio, a 330 m s.l.m.) delle piante destinate alla produzione di semente per l'anno successivo (almeno 200 piante). Allo scopo di recuperare anche le antiche tradizioni di coltivazione, l'agricoltore ha sperimentato anche la coltivazione in consociazione con il mais, risultata però poco efficace per i diversi periodi di maturazione del prodotto, e quindi di raccolta. Il fagiolo di Marzana infatti produce piuttosto tardivamente, in settembre-ottobre a seconda dell'andamento delle stagioni.

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

La presenza è storicamente attestata nel Comune di Città di Castello, località Lerchi, ma è probabile l'introduzione dal territorio di Marzana, Comune di Monte S. Maria Tiberina. Attualmente è coltivato dagli eredi della famiglia che lo conservava nel territorio di Lerchi.

### Descrizione morfologica

Il fagiolo di Marzana è una varietà locale a precocità media, molto vigorosa, dal baccello di medie dimensioni, dal seme di peso medio e di forma schiacciata.

Tipo di accrescimento: indeterminato

Colore del fiore: bianco

Intensità del colore verde della foglia: medio

Baccello: colore di fondo crema, colore secondario presente; lunghezza 11,5cm e larghezza 1,5cm; filo della sutura centrale presente; becco lungo; numero di semi per baccello 4,3

Semi: forma schiacciata e rettangolare; colore bianco, assenza del colore secondario; peso di 1000 semi 480 grammi

Epoca di fioritura: media

Epoca di maturazione: da agosto fino a settembre-ottobre

Produzione: circa 7-8 kg per pianta

### Caratteristiche agronomiche

La semina viene fatta generalmente ad aprile o ritardata a maggio a seconda dell'andamento stagionale, perché vuole il terreno sufficientemente caldo. Il terreno, argilloso nella località Talacchio e più sciolto in pianura, viene prima concimato con letame di pecora a fine inverno, prima dell'aratura. Il fagiolo va in rotazione con altri ortaggi (patate, ceci) e grano. La semina viene fatta a postarella, 4-5 semi per foro, a fila binata; tra le due file della bina (distanti 60 cm circa) viene posta una rete sorretta da pali. Tra le bine si

lasciano 80 cm. Le operazioni di sarchiatura vengono effettuate solo fino all'impianto dei pali e della rete, poi non sono più necessarie. L'irrigazione è effettuata a goccia, la varietà ha bisogno di acqua, soprattutto in pianura dove il terreno è più sciolto. A Talacchio, con terreno argilloso e clima relativamente più fresco, viene fatta quasi solo irrigazione di emergenza, soprattutto nelle ultime estati in cui le precipitazioni sono state scarse.

La prima raccolta viene fatta a fine agosto e la seconda, la più consistente, dopo il 15 settembre. I baccelli della seconda raccolta sono anche in genere più sani. I semi vengono messi sottovuoto e poi in congelatore. Tradizionalmente venivano conservati nelle zucche a fiasco svuotate.

#### **Caratteristiche tecnologiche e organolettiche**

#### **Utilizzazione gastronomica**

#### **Progetti specifici**

#### **Bibliografia di riferimento**