

# REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

## Fagiolo Monachello

### SCHEDA IDENTIFICATIVA

<b>Numero di iscrizione:</b> 89	
<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 Monachello	
<b>Significato del nome comune della varietà:</b> Il nome rimanda al caratteristico aspetto del seme (metà bianco, metà nero) che ricorda l'abito monacale femminile.	
<b>Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato):</b> Monichelle (Valnerina umbro marchigiana); Monachelle (Umbria), Monachello, Rondinelle, A rondinella, Perniciole (Marche) (per tutti i sinonimi: Papa R., 2003).	
<b>Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)</b>	
<b>Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)</b>	
<b>Dialetto(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> Medio alto	
<b>Luogo di conservazione <i>ex situ</i></b> Banca dei semi regionale presso DSA3	
<b>Data inserimento nel repertorio</b> 19/06/2023	<b>Ultimo aggiornamento scheda</b>
<b>Ambito locale:</b> Comuni di Arrone, Cascia, Cerreto di Spoleto, Ferentillo, Foligno, Norcia, Montefranco, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo, Polino, Preci, Sant'Anatolia di Narco, Scheggino, Sellano, Vallo di Nera	
<b>Modica quantità:</b> 200 grammi	



### Cenni storici, origine, diffusione

Lo studio "fondativo" da cui è necessario partire per delineare un percorso storico intorno a questa peculiare varietà è il saggio "Le Monichelle: saperi, pratiche e caratteri della biodiversità" a cura di Roberto Papa (2003). Lo studio affronta con chiarezza e onestà intellettuale lo stato dell'arte al tempo della ricerca, ormai più di 20 anni fa, e non fa mistero delle perplessità intorno a forme e modi del "recupero" di questa specifica risorsa, intorno alla quale, complice il suo innegabile fascino, si andavano accendendo interessi, legittimi, ma a rischio per quanto riguarda il rigore scientifico di una accurata ricerca storica e genetica delle sue origini locali. Dato che da allora la possibile "contaminazione" delle fonti orali (compresa la scomparsa di quelle autentiche anche per il venir meno in senso fisico dei testimoni), come pure dei materiali di propagazione che hanno cominciato a circolare in modo a dir poco febbrile e non sempre documentabile (in riferimento alla provenienza del seme di partenza), lo studio citato diviene di fondamentale importanza e pietra di paragone per sviluppi futuri.

Esso attesta come fosse stato possibile all'epoca (1998-2000), documentare con chiarezza la presenza storica del seme del Fagiolo Monichelle sia attraverso il ricordo diretto di testimoni sia attraverso il ricco e articolato senso e significato del nome e dei suoi sinonimi locali.

«"Ecco queste so' quelle che se chiamano monichelle. Belline, eh. C'hanno 'n buon sapore queste". La signora ci spiega che coltiva questa varietà da qualche anno, anche se fagioli così li aveva già visti da giovane. Ci dice che questi fagioli le sono stati dati da un'altra signora che però non aveva più il tempo di coltivarli, in quanto l'anziana madre, che si dedicava all'orto, non poteva più muoversi. Un caso di adozione, insomma, motivato sia dal gusto, dal buon sapore del prodotto, che dal ricordo di una pianta che genera una nostalgia reale, legata a un vissuto, a una storia personale concreta. Visto che questa varietà è così rara sul territorio - su cento siti rilevati è stato finora rinvenuto solo in tre (tuttavia, solo in due di questi siti si tratta di materiale locale) - abbiamo pensato che tuttavia valeva la pena informarsi su questa varietà presso tutti i soggetti che avevamo modo di intervistare» (Papa R., 2003; pag. 12).

«Mostrando i campioni, molti agricoltori, soprattutto anziani, hanno riconosciuto in questo fagiolo una varietà, un tempo abbastanza diffusa localmente, che viene indicata con vari nomi, solitamente sempre declinati al femminile plurale: Monichelle, Rondinelle o Perniciole. È l'aspetto del legume a suggerirne i nomi: di piccola taglia, dalla forma rotonda e delicata, di colorazione bianco avorio e con una macchia violacea scura e graziosamente simmetrica che può far pensare, di volta in volta, alla livrea delle pernici, delle rondini o, appunto, all'abito delle monache. Il termine monachella del resto viene, localmente, applicato anche ai pop-corn, detti appunto mais delle moniche o anche mais delle spose» (Papa R., 2003; pag. 13).

Sempre questo studio chiarisce in modo esaustivo e definitivo il significato del nome. «È molto affascinante osservare la ricchezza e la diversità dei nomi locali di questa varietà, che varia perfino all'interno del territorio di un singolo comune. [...] Mentre, infatti, varie testimonianze riportano l'appellativo di Perniciole, in particolare ad Orvano (un piccolo centro dell'alta Valnerina, situato nel comune di Visso – provincia di Macerata – quasi a confine con quello di Preci), nei comuni di Pievetorina e Pievebovigliana (a nord di Visso, provincia di Macerata), invece, abbiamo trovato più spesso la variante Rondinelle o A rondinella. Tuttavia, la maggior parte delle testimonianze chiamano la varietà con il primo nome citato [monichelle], un nome che sembra maggiormente diffuso a Visso e nell'Umbria appenninica del versante folignate e spoletino. [...] La variante monichelle è tuttavia quella che identifica meglio il nome locale più diffuso di questa varietà. Da alcuni riscontri lessicali risulta inoltre che il termine "monachella" o "monichella" si applica comunemente, nell'Italia Centrale, sia alla Pernice bianca (specie *Lagopus*), la cui livrea invernale è appunto bianca con delle macchie nere tondeggianti e simmetriche sul capo e sulla coda, nonché a varie altre specie di uccelli passeriformi della famiglia dei turdidi (Fonte: Istituto della Enciclopedia Italiana "Giovanni Treccani"). [...] Anche da questo punto di vista quindi si vede bene come l'appellativo "monachello" non rifletta affatto l'origine del nome in rapporto al suo aspetto. A meno che non si tratti di monaci domenicani, che non erano però insediati nella zona, è più semplice pensare che monichelle si riferisca più comunemente all'abito monacale femminile la cui colorazione prevalente è un qualche accostamento di bianco e nero (con la prevalenza di uno dei due colori a seconda degli ordini), mentre quelli maschili sono soprattutto interamente neri o marroni» (Papa R., 2003; pagg. 12-13).

Attraverso l'indagine condotta e descritta nello studio citato (sebbene per stessa ammissione degli Autori «l'area umbra necessiterebbe di ulteriori approfondimenti per circoscrivere in modo più puntuale l'areale di diffusione della varietà» [pag. 12]) è comunque possibile attestare la presenza storica (e presumibilmente anche l'origine) di questa varietà lungo la dorsale umbro marchigiana che abbraccia il territorio dell'alta Valnerina. Da lì poi, nel corso di questi ultimi anni, in un percorso di appropriazione e riappropriazione (non sempre facile da seguire e tracciare) è tornata a diffondersi presso appassionati e Aziende agricole a partire da materiale proveniente da alcuni agricoltori delle Marche che per primi si sono adoperati per il suo recupero (Papa R., pagg. 21-22).

Attualmente la coltivazione del Fagiolo Monachello si è particolarmente diffusa in Umbria a partire dall'areale che si può considerare come storico e tradizionale e riconducibile alla Alta Valnerina umbro-marchigiana. Sul mercato diverse aziende offrono questa varietà di legumi come simbolo, forte e seduttivo, della tipicità locale e del recupero

della tradizione.

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

Il Fagiolo Monachello è oggi diffuso particolarmente nell'alta Valnerina umbro marchigiana (suo luogo di presumibile origine o più antica coltivazione). Nelle ultime due decadi dalla sua riscoperta si sta diffondendo anche nelle aree del Folignate e dello Spoletino.

L'ambito locale per la varietà sono i Comuni di Arrone, Cascia, Cerreto di Spoleto, Ferentillo, Foligno, Norcia, Montefranco, Monteleone di Spoleto, Poggiodomo, Polino, Preci, Sant'Anatolia di Narco, Scheggino, Sellano, Vallo di Nera.

### Descrizione morfologica

Nella tabella che segue sono riassunti i principali caratteri morfologici della varietà come desunti dai due anni di osservazione (di cui il secondo on farm presso l'Azienda Dolci Giuseppina a Monteleone di Spoleto) e confronto fra diverse accessioni raccolte sul territorio.

Parte della pianta	Carattere	Espressione carattere
Pianta	Accrescimento	Indeterminato
	Sviluppo	Medio
Foglia	Intensità del colore verde	Medio
Fiore	Colore dello stendardo	Bianco rosaceo
Baccello verde	Colore di fondo	Verde/giallo
	Colore secondario	Presente
	Tipologia colore secondario	Rosso
	Lunghezza del becco	Lungo
Baccello	Filo	Assente
	Profilo in sezione trasversale	Da ovale a ellittica
	Lunghezza	15,8 cm
	Larghezza	2 cm
Seme	Numero di colori	2
	Colore principale	Bianco
	Colore secondario	Nero (a volte con riflessi violacei)
	Peso di 1000 semi	600 g

### Caratteristiche agronomiche

Si tratta di una varietà a sviluppo indeterminato che necessita di essere coltivata su supporti fissi. Un tempo si usavano canne o pali di legno, adesso per lo più sostituiti da reti di plastica fissate a pali. La semina avviene a postarelle (3/4 semi per buca) intorno alla metà del mese di maggio. Ciclo lungo con fioriture continue a partire dalle prime che emergono a metà luglio. In stagioni favorevoli è possibile continuare la raccolta fino a novembre: «Localmente si dice che fa due menate, ovvero, una volta colto il fagiolino (che si presenta senza filo e molto tenero, con colorazione che varia dal giallo al verde pallido, di forma piatta e uncinata), la pianta rifiorisce e si può allora portarla a seme» (Papa R., pag. 9).

Varietà poco produttiva (uno dei motivi che i testimoni portano come ragione del progressivo abbandono a favore di altre varietà), era ed è apprezzata per il sapore e le proprietà organolettiche favorite dal fatto che il «seme non ha la pelle, nel senso che ha una buccia molto fina. Tale caratteristica rende le monichelle particolarmente adatte per minestre e zuppe, in quanto il seme tende ad aprirsi (seppure dopo lunga cottura nonché previo riposo notturno in acqua per gonfiarle e ammorbidirle un po') e ad addensare l'acqua di bollitura» (Papa R., pag. 9).

### Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

#### Utilizzazione gastronomica

Utilizzate sia come baccello fresco (fagiolino) sia come seme, fresco e secco.

«Una ricetta locale consiglia una minestra bianca con un soffritto di cipolla come base e l'aggiunta di patate; da servire calda sopra il pane duro o tostato» (Papa R., pag. 9).

### Progetti specifici

### Bibliografia di riferimento

AA.VV. Il Fagiolo Monachello. Scheda del Repertorio regionale delle Marche. (<http://www.assam.marche.it/en/progetti1/biodiversita-agraria-delle-marche/banca-dati-repertorio-regionale/239-sezione-vegetale/specie-erbacee/1268-32-fagiolo-monachello>).

Papa R. (a cura di). Le Monichelle: saperi, pratiche e caratteri della biodiversità. CEDRAV, Cerreto di Spoleto, 2003.