

Fava Cottora dell'Amerino

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero di iscrizione: 96	
Famiglia: <i>Fabaceae</i> Lindl.	
Genere: <i>Vicia</i> L.	
Specie: <i>V. faba</i> var. <i>equina</i> Pers.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Fava cottora dell'Amerino	
Significato del nome comune della varietà: Il nome rimanda alla caratteristica di essere una varietà da destinare al consumo umano (cottora, ossia da cuocere) e all'areale dove si è mantenuta nel tempo la sua coltivazione.	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato): Mezza fava, Le fave, Fave di Collicello (Amerino)	
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	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Banca dei semi regionale presso DSA3	
Data inserimento nel repertorio 11/12/2023	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito locale: Comuni di Amelia, Guardea, Montecastrilli	
Modica quantità: 200 grammi	



Cenni storici, origine, diffusione

Questa varietà è nota e diffusa da tempo nell'areale amerino e in particolare nelle Frazioni di Collicello di Amelia e di Frattuccia di Guardea dove si è conservata fino ad oggi grazie ad alcuni agricoltori che ne hanno preservato i semi e la memoria.

I termini con cui oggi la varietà è nota, ossia "cottòra"¹ e "mezza fava"² sono di uso recente. Un tempo, infatti, a livello locale nell'areale di coltivazione era semplicemente indicata come "le fave", oppure come "Fave di Collicello" quando il prodotto era messo in vendita sui mercati locali.

Quest'ultimo fatto da conto di ulteriori aspetti legati alla varietà in oggetto (anche se poi comuni e riscontrabili in diversi altri casi): fino a che la varietà è coltivata quasi esclusivamente per un uso familiare e per autoconsumo con una circolazione poco più che locale, solitamente non si ravvede la necessità di nominarla in modo chiaro per identificarla e riconoscerla, soprattutto quando non esistono altre varietà con cui è possibile confonderla o queste non sono ritenute idonee e all'altezza di quella coltivata; nel momento in cui invece subentra una fase di vendita (anche su mercati locali), allora alla varietà è finalmente associato un nome, spesso attribuito, in forma di riconoscimento delle sue qualità, proprio in seno al mercato dove viene venduta e richiesta. A dire che a livello locale essa è semplicemente nota con un nome generico ("le fave" appunto) e come tale entra nel parlato quotidiano; quando per svariate ragioni (come la vendita) esce dal contesto locale per approcciarsi ad un altro dove è posta accanto a numerose altre varietà simili e di diversa provenienza, allora nasce l'esigenza, da parte soprattutto dei commercianti, di attribuirle un nome per favorirne una chiara identificazione da parte dei possibili acquirenti, specie se il prodotto è apprezzato e ricercato e quindi deve essere facilmente distinto dagli altri.

Il Sig. Metello (coltivatore della Fava cottòra di Collicello) ricorda infatti che almeno fino alla metà del secolo scorso la varietà era coltivata quasi esclusivamente per autoconsumo come integrazione calorica delle famiglie contadine della zona ed era oggetto di scambio tra queste a seconda delle produzioni e delle disponibilità. Poi, pressappoco a partire dagli anni '50-'60, cominciò a prendere piede anche una forma di vendita, in particolare sul mercato di Amelia dove era particolarmente apprezzata.

Nei ricordi del Sig. Metello la Fava cottòra era coltivata e tenuta in grande considerazione per le sue pregevoli caratteristiche organolettiche legate ad un sapore e una qualità nettamente migliori rispetto alle comuni fave che, sebbene più produttive, erano poco apprezzate. A livello locale era poi noto che non tutti i terreni erano adatti o, meglio, che solo in certi tipi di suolo la varietà permetteva di acquisire una qualità superiore. La terra migliore era quella detta "focara", terra rossa residuale sciolta con molto scheletro, facile ad asciugarsi in caso di siccità ("la terra che si brucia").

Un tempo la semina avveniva a novembre dopo aver lavorato e assolcato la terra con l'aratro. Sul solco appena fatto venivano posti i semi, che sarebbero stati ricoperti con il successivo passaggio dell'aratro. Questo faceva sì che i semi si trovassero in profondità, ragion per cui potevano impiegare anche fino a due mesi per emergere come germogli. Questo però era considerato un vantaggio. Infatti, in caso di una gelata che avesse compromesso la parte aerea, la radice ben sviluppata sarebbe riuscita a far rapidamente rinascere nuovi germogli, riducendo così il rischio di perdere la coltura (cosa che invece è più probabile oggi che la semina è più superficiale in quanto effettuata con macchine seminatrici). Successivamente alla emergenza le piante erano zappate al fine sia di nettare il campo dalle erbe accessorie, sia di rincalzare le giovani piante (oggi invece si preferisce lasciare inerbito).

La raccolta (intorno al mese di luglio quando tutta la pianta, e non solo i baccelli, è ormai secca) era effettuata la mattina presto, di modo che con l'umidità notturna i baccelli non si aprissero, sradicando le piante e trasportandole con i carri nelle aie pavimentate delle case dove erano battute facendoci camminare sopra le vacche da lavoro (sostituite in seguito dai trattori). A tal riguardo il Sig. Metello ricorda che una famiglia di suoi parenti stendeva le piante a terra lungo una strada del paese per approfittare del passaggio delle auto e dei mezzi pubblici per aprire i baccelli, suscitando la curiosità dei passanti. Dopo aver raccolto il seme così sgranato si ricorreva al *gigliaro*³ per mondarlo dalle impurità presenti. Alcune persone erano deputate a questa specifica incombenza e durante il periodo della battitura facevano il giro delle famiglie per eseguire la pulizia del seme. Una volta pulito, il seme era poi raccolto e conservato, fino al successivo raccolto, in cantina dentro delle balle (dove però rischiava di tignarsi) oppure messo dentro delle damigiane di vetro che venivano poi sigillate (questo era considerato il metodo migliore). Da qui si prendeva di volta in volta il seme da mangiare per le necessità familiari o per lo scambio e la

¹ Nel senso che si cuoce in quanto destinata al consumo umano.

² Perché i semi sono più grandi del comune favino e rispetto a questi, che sono essenzialmente di forma rotonda, conservano la tipica forma ellissoidale della fava pur con dimensioni inferiori (una sorta di fava in miniatura).

³ Setaccio, vaglio usato per ripulire dalle impurità i semi raccolti dopo la fase di battitura. Detto anche "corvello" poteva essere di diverse dimensioni, da piccole a molto grandi con diametro fino a 1 metro, a seconda del tipo e della quantità di semente da ripulire.

vendita di prossimità.

Il seme da seminare era invece scelto, selezionandolo in parte per forma e colore rispondenti al tipo locale, dal raccolto complessivo.

Per le famiglie della zona, non solo di quelle che lo coltivavano, era una preziosa e importante risorsa alimentare e costituiva uno dei pasti principali della giornata, spesso consumato anche a colazione.

A livello culinario la Fava cottòra necessita di ammollo per una o due notti. Oggi, come un tempo, si usa metterlo in acqua e portare il tutto ad ebollizione quindi spegnere e lasciar raffreddare per il tempo necessario all'ammollo. Quindi si risciacquano e si mettono a cuocere in acqua (a copertura) per un'ora, un'ora e mezzo circa. A questo punto sono consumate (ancora calde o fredde in insalata) con un condimento di olio, sale, pepe, cipolla, a volte aggiungendovi anche un po' dell'acqua densa di cottura ricca della polpa dei semi che si sono spappolati durante la cottura, in più con l'aggiunta di pane bruscato a parte o messo in fondo al piatto. Un altro modo di prepararle è ripassandole in padella con il pomodoro. Una ricetta un po' più recente prevede invece l'uso del soffritto di cipolla e guanciale sul quale si ripassano le fave, da ultimo aromatizzate con una manciata di salvia fresca (una variante prevede l'aggiunta anche di pomodoro).

Un'occasione particolarmente sentita di consumare le fave cottòre era durante la macellazione del maiale, quando le si cuoceva insieme con la "striscia" (il magro dello sterno), che da un lato apportava i grassi necessari (conferendo perciò al piatto anche un sapore diverso rispetto all'uso del solo olio, che in questo caso non era nemmeno necessario) e così condito rappresentava il pranzo di festa (con la carne del magro che rimaneva a fare da secondo) di questa giornata speciale nel calendario delle famiglie contadine.

All'incirca sul finire del secolo scorso la varietà è stata progressivamente abbandonata (secondo il Sig. Metello per la disponibilità alimentare divenuta ormai abbondante e diffusa, tale da far venir meno lo stato di necessità, oltre che per i cambiamenti intercorsi nelle abitudini alimentari delle nuove generazioni). Questo fino a rischiare la scomparsa della varietà se non fosse stato per pochi agricoltori che ne hanno continuato la coltivazione più per consuetudine che per un qualche vantaggio economico. Poi, a partire dal 2010 circa, un gruppo di agricoltori locali si è prodigato per il suo recupero, la sua riscoperta e valorizzazione. Oggi la varietà, divenuta nel frattempo anche Presidio SlowFood, conta una decina di agricoltori che la coltivano su circa 2-3 ettari di superficie (senza contare quanti sono tornati a coltivarla per semplice autoconsumo, in una forma anche di riappropriazione identitaria e recupero nei confronti del proprio trascorso familiare). In più la Proloco organizza a luglio la "Sagra della Fava cottòra, del Cinghiale alla porcellinese e polenta alla carbonara", iniziativa in cui la varietà è inserita nell'offerta gastronomica locale.

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

L'areale di questa particolare varietà di favino è attestato per i Comuni di Amelia, di Guardea e di Montecastrilli, nella fattispecie alle località, rispettivamente, della frazione di Collicello e di Frattuccia. Non è escluso che in passato l'area di diffusione possa essere stata anche più estesa, ma al momento non sono emerse evidenze a supporto di tale ipotesi.

Descrizione morfologica

Nella tabella che segue sono riassunti i principali caratteri morfologici della varietà come desunti dalle prove di caratterizzazione e coltivazione on farm presso alcune delle Aziende del territorio amerino.

CARATTERE	VALORE MEDIO (range)
ACCRESIMENTO	Indeterminato
ALTEZZA PIANTA (cm)	40-67
NUMERO DI GERMOGLI FERTILI	1-3
PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA DELLO STELO	Presente
FOGLIOLA LUNGHEZZA (mm)	62,07
FOGLIOLA LARGHEZZA (mm)	33,12
POSIZIONE LARGHEZZA MASSIMA FOGLIOLA	Nel mezzo
COLORE FOGLIAME	Verde chiaro
SFUMATURA GRIGIASTRA DEL FOGLIAME	Presente
NUMERO DI FIORI/RACEMO	4,8
FIORE: CHIAZZE DI MELANINA SULLE ALI	Presenti

FIORE: COLORE CHIAZZE DI MELANINA SULLE ALI	Nero
FIORE: PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA STENDARDO	Presente
FIORE: ESTENSIONE PIGMENTAZIONE ANTOCIANICA STENDARDO	Grande
BACCELLO ATTITUDINE	Eretto
NUMERO BACCELLI PER RACEMO	1.85
LUNGHEZZA BACCELLO (cm)	6,47
LARGHEZZA BACCELLO (cm)	1,48
FORMA BACCELLO	Dritto
FORMA APICE	Appuntito
NUMERO DI SEMI PER BACCELLO	3-4
FORMA DELLA SEZIONE LONGITUDINALE MEDIANA DEL SEME SECCO	Ellittica stretta
FORMA DELLA SEZIONE TRASVERSALE DEL SEME SECCO	Ellittica stretta
LUNGHEZZA SEME (cm)	1,35
LARGHEZZA SEME (cm)	0,96
SPESSORE SEME (cm)	0,59
COLORE DEL SEME SECCO	Beige/Verde
COLORE DELL'ILO	Nero
PESO DI 1000 SEMI (gr.)	603
MATURITA' DI RACCOLTA fresco	da metà a fine maggio
MATURITA' DI RACCOLTA secco	giugno/luglio

Caratteristiche agronomiche

La varietà predilige terreni sciolti con scheletro, in particolare quelli afferenti alla tipologia della terra rossa residuale (localmente detta "focara").

Il terreno viene preparato tra agosto e settembre con lavorazioni atte a preparare il letto di semina. Si seminano a novembre a postarella (mettendo manualmente a dimora 2-3 semi per buca alla distanza di un piede) e accostando poi la terra intorno, oppure con macchine seminatrici da pieno campo. Oggi si preferisce non effettuare ulteriori cure colturali come la rincalzatura e la scerbatura, lasciando il campo inerbito.

La raccolta in campo avviene intorno al mese di luglio mentre la battitura si ha nei giorni a seguire. Successivamente il seme viene scelto a mano (catura) eliminando quelli rovinati o spezzati (che sono usati per l'allevamento animale), quindi i semi sono passati in congelatore per ridurre il rischio della presenza del Tonchio e stoccati poi in magazzino dentro appositi recipienti di plastica o vetro e qui conservati al buio a temperature basse e costanti.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Sono molto apprezzate per il loro sapore delicato.

Utilizzazione gastronomica

Il prodotto è usato per il consumo umano, previo ammollo per almeno una notte. Quindi servito freddo in insalata oppure ripassato in padella.

Negli ultimi anni sono stati sviluppati nuovi prodotti trasformati come il patè o le fave lessate (vendute nel liquido di governo).

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

Torricelli R., Pauselli M., Cestola E., Falcinelli M. Phenotypic and qualitative evaluation of faba bean landraces in Central Italy. Landraces, Issue 1, Ottobre 2012: 21-22.