

Fagiolo di Colpetrazzo

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero di iscrizione: 100	
Famiglia: <i>Fabaceae</i> Lindl.	
Genere: <i>Phaseolus</i> L.	
Specie: <i>P. vulgaris</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Fagiolo di Colpetrazzo	
Significato del nome comune della varietà: Il nome rimanda al luogo di accertata coltivazione della varietà	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato): Fagiolo d'acqua	
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti): Della Stoppia	
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): Alto	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, sezione di Pantalla di Todi (presso 3A-PTA) e presso il DSA3	
Data inserimento nel repertorio 15/07/2024	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito locale: Comune di Massa Martana	
Modica quantità: 200 grammi	



Conservazione *ex situ*

Banca del germoplasma regionale di semi di specie erbacee, sezione di Pantalla di Todi (presso 3A-PTA) e sezione DSA3 (Sant'Andrea D'Agliano).

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

Riguardo a questa varietà locale di fagiolo rampicante sono stati determinanti le informazioni raccolte nel corso di alcuni incontri/interviste con agricoltori della zona, ognuno dei quali ha contribuito a chiarire i vari aspetti che vanno dalla sua storia al suo recente declino: Vincenzo Filippucci, Giuseppe Durastante, Enzo Bernardi.

A Vincenzo Filippucci si deve un inquadramento generale di questa coltura, dal punto di vista agronomico e di importanza nel quadro localistico. Si mettevano appena la mietitura dopo aver lavorato superficialmente il terreno con un aratro (la perticaia di legno) legato ad una coppia di buoi. Con il voltaorecchio di ferro si realizzavano i solchi. La semina avveniva a postarelle, mettendone 4 o 5 per buca. Essendo fagioli rampicanti si usavano realizzare delle pertiche di legno di almeno 2,5 metri di lunghezza e legate a 4 tra loro. Vincenzo ricorda poi che i fagioli in genere erano messi in due luoghi distinti tra loro. Uno di pieno campo ed uno in una precisa località che correva lungo la Flaminia dall'altezza del bivio per Colpetrazzo fin quasi alla stazione ferroviaria. In questo luogo c'era abbondanza di acqua e ciò giovava molto a questo particolare fagiolo che richiedeva abbondanti irrigazioni, tanto da essere chiamato anche "Fagiolo d'acqua" (lo stesso nome ricorre anche per il Fagiolo di Camerata di Todi, anch'esso rampicante e coltivato vicino a dei corsi d'acqua). In questo luogo, detto "Le Prese", la terra era particolarmente fresca, profonda, fertile (almeno fino al 50% formata da limo) e ricca d'acqua per la vicinanza di un fosso. Qui il terreno era lavorato a mano, rivoltato con la vanga o con la forca, quindi le zolle rotte con l'occhio della zappa, "stoppate", nel senso di rompere i topi di terra generati dall'operazione di vangatura. Il terreno era inoltre conformato a formelle, secondo precise linee che servivano a convogliare l'acqua dal fosso nei vari appezzamenti. Questo comportava un lavoro ed una costante attenzione dei vari capifamiglia per gestire l'afflusso dell'acqua e la sua corretta ed equa ripartizione, specie per quelli i cui campi erano più lontani dalla sorgente (questo comportava non pochi screzi tra i coltivatori). Una presa consisteva in una striscia di terreno lunga anche 50 metri e larga 10. Qui i fagioli nelle postarelle, come si usava dire, si mettevano "a scarpa", ossia alla distanza di un piede (circa 40 cm). Potevano andarci anche 3 file di fagioli.

Secondo Vincenzo l'origine di questi fagioli era da un posto lontano e tutti li coltivavano anche perché non ce n'erano altri. Solo in seguito sarebbero arrivati anche i Borlotti (sempre da frasca, rampicanti). Vincenzo afferma che erano seminati sia a sodo, sui terreni in successione al frumento (da cui il nome di fagioli della stoppia), sia in questo luogo preciso e deputato alle colture orticole perché, grazie alle condizioni favorevoli, garantivano la resa. Questa informazione, come si dirà dopo, viene messa in discussione da un altro informatore (Giovanni). La zona de Le Prese nel tempo è stata via via abbandonata perché comportava troppo lavoro e anche per l'ingresso della meccanizzazione.

Sempre secondo Vincenzo i fagioli erano coltivati essenzialmente per autoconsumo. La semina avveniva verso la fine di giugno e la maturazione (da seme) verso ottobre. A volte si consociavano con altre colture come il mais (granturchetto), il cui fusto faceva anche da palo per assecondare la crescita delle piante. Alla raccolta si mettevano sopra un telo ad asciugare sull'aia e poi si battevano con uno strumento chiamato "curriato" che consisteva in un palo corto legato ad un altro che si teneva in mano. La produzione era buona, con 4/6 semi per baccello. Dopo la battitura i semi erano conservati anche nei barattoli di vetro chiusi cercando di eliminare l'aria. Per il seme da riseminare si mettevano invece da parte quelli raccolti dai palchi più bassi, perché considerati migliori.

Fresco si mangiava come fagiolotto (con il pregio di non avere il filo della sutura). Erano buoni, perché teneri. Un altro informatore (Fernando) ricorda che erano cucinati in umido, sul pigno (tegame di terracotta) e per cucinarli si diceva che ci volesse: "il giusto, l'avarò e lo sciampagnone", nell'ordine, sale, aceto e olio.

Vincenzo ricorda anche che nella zona, nei terreni dotati di meno acqua, era coltivato anche il fagiolo dall'occhio, detto comunemente "fagiolo di campagna".

Una indicazione della coltivazione nella zona di fagioli rampicanti viene anche da un documento pubblicato nel Volume "Comunanza Agraria di Massa Martana" di Filippucci e Ridolfi. Nel Volume è riprodotto infatti un documento datato 5 marzo 1949 in cui Giulivi Gino e Leonardo Castellani fanno richiesta di autorizzazione alla Comunanza Agraria a «tagliare frasche per fagioli».

Altra preziosa fonte di informazioni riguardo alla varietà è il Sig. Giuseppe Durastante (anni 86), fattore del Conte Orsini che a Massa Martana e Todi aveva importanti proprietà fondiarie. Il Sig. Giuseppe ricorda, chiarendo così un elemento che non era emerso dal racconto di Vincenzo, che nella zona di Colpetrazzo si coltivavano due tipi di fagioli, uno nano ed uno rampicante (da frasca). Quello nano sarebbe il vero fagiolo detto della stoppia, in quanto si seminava dopo la mietitura del grano: verso la metà di giugno il terreno era lavorato con la perticara, era poi assolcata e si seminava a postarelle; dopo nati si zappavano. Per la coltivazione si prediligevano i terreni più freschi e comunque non aveva bisogno di troppa acqua. Quello rampicante, sul tipo di un borlotto, era invece coltivato

nelle zone più ricche di acqua, come quelle ricordate da Vincenzo, in particolare lungo la Flaminia. La semina avveniva a maggio (contemporaneamente ad altre colture da orto) e si raccoglievano verso ottobre. I semi prodotti da questa varietà erano considerati migliori e più buoni (oltre che di dimensioni più grandi) di quelli nani. In ogni caso, per entrambe le varietà, la produzione era quasi solo per autoconsumo, in famiglia. Giuseppe ricorda che si mangiavano a colazione visto che l'alzata era molto mattutina. La moglie Anna (anni 78) ricorda che per cucinarli dovevano essere messi in ammollo la notte prima, poi solitamente erano cotti nell'acqua e conditi con olio, sale e aceto. Nella famiglia di Giuseppe si usava mangiarli anche insieme ai cavoli. Giuseppe ricorda poi che nella zona erano coltivati anche il Fagiolo dall'occhio, detto localmente Fagiolo Terennano e la mezza fava (cottora), preferita a quella grande perché si cuoceva meglio.

Il racconto del Sig. Enzo Bernardi è stato molto importante per ricostruire il recupero della varietà locale rampicante di Fagiolo. Egli ricorda infatti di aver ricevuto nel 2010 dal Sig. Ernesto Dominici, fabbro di Colpetrazzo, una manciata di semi, gli ultimi che Ernesto aveva a disposizione, lamentando che la coltivazione del fagiolo si era fatta negli anni sempre più difficile e complicata anche per una sorta di "debolezza" manifestata dalla varietà. Sta di fatto che per non perderli Enzo consegnò quei semi al Dr. Torricelli che provvide alla loro moltiplicazione presso i campi sperimentali del DSA3 dell'Università di Perugia e inserendoli poi in conservazione presso la Banca regionale dei semi. Il Sig. Enzo ricorda anche che la coltivazione dei fagioli era un raccolto svincolato dalle rendite padronali del contratto di mezzadria e rappresentavano pertanto una importante fonte di sostentamento per le famiglie contadine.

Molto importante e prezioso, infine, il contributo reso dal Sig. Ennio Passero nel favorire l'incontro con alcune delle persone intervistate.

Descrizione morfologica

Nella tabella che segue sono riassunti i principali caratteri morfologici della varietà come desunti dalla prova di confronto varietale eseguita nel corso del 2023 *on farm*.

Parte della pianta	Carattere	Fagiolo di Colpetrazzo
Pianta	Accrescimento	Rampicante
	Sviluppo	Indeterminato
	Pigmentazione antocianica dell'ipocotile	Assente
	Inizio dell'avvolgimento	Precoce
Foglia	Intensità del colore verde	Chiaro
	Rugosità	Molto debole
Fogliolina terminale	Forma	Triangolare
	Apice	Acuminato medio
	Lunghezza (cm)	11,8±1,33
	Larghezza (cm)	8,11±1,38
	Lunghezza/Larghezza	1,49±0,09
Fiore	Taglia delle brattee	Piccole
	Colore dello stendardo	Bianco
	Colore delle ali	Bianco
Baccello verde	Colore di fondo	Giallo
	Intensità colore di fondo	Chiaro
	Colore secondario	Presente
	Tipo colore secondario	Violetto
	Densità chiazze del colore secondario	Sparse
Baccello	Filo	Assente
	Profilo in sezione trasversale	Tondeggiante
	Grado di curvatura	Da lieve a media
	Forma della curvatura	Concava
	Forma della parte distale	Da acuta a tronca
	Curvatura del becco	Assente o lieve
	Tessitura della superficie	Liscia
	Strozzature	Da lievi a medie
	Lunghezza (cm)	12,44±0,69
	Larghezza (cm)	1,39±0,05
	Larghezza trasversale (cm)	0,97±0,02

	Lunghezza becco (cm)	1,19±0,07
	Numero semi/baccello	5,13±0,36
Seme	Forma della sezione longitudinale mediana	Da tondeggiate ad ellittica
	Forma della sezione trasversale mediana	Ellittica
	Numero di colori	2
	Colore principale	Bianco
	Colore secondario	Beige
	Distribuzione del colore secondario	Intorno all'ilo
	Venature	Medie
	Lunghezza (cm)	1,46±0,01
	Spessore (cm)	0,66±0,01
	Larghezza trasversale (cm)	0,86±0,01
	Peso di 100 semi	64,97±2,1
Osservazioni	Sopra il colore di fondo secondario si sviluppano dei disegni a linee e punti di colore violetto	

Caratteristiche agronomiche

Si tratta di una varietà a sviluppo indeterminato dotata di un discreto vigore vegetativo e da un fabbisogno idrico piuttosto importante. Per questo motivo era un tempo coltivata soprattutto in aree dove più facile fosse non solo l'attingimento idrico ma anche la disponibilità di acqua. I terreni dell'area di antica coltivazione sono caratterizzati da una discreta presenza di argilla e limo in quanto vicino a corsi d'acqua. Nel suo complesso però la zona è caratterizzata da terreni rossi con presenza di abbondante scheletro di natura carbonatica (suoli residuali).

La semina avviene intorno al mese di maggio/giugno a postarelle. Successivamente, dato lo sviluppo indeterminato della varietà, vicino alle giovani piantine sono posti dei sostegni per favorirne l'accrescimento.

Nel corso di questi ultimi anni, dato anche le mutate condizioni microclimatiche con estati particolarmente calde e secche, il periodo di semina si sta spostando anche dopo la metà di luglio, cercando di evitare così la cascola dei fiori dovuta alle alte temperature.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Analisi nutrizionali (2023).

Parametri	Unità di misura	Fagiolo di Colpetrazzo	Fagiolo di Bigliolo a due facce	Fagiolo Lamoni
Umidità	g/100g	13,6	14,6	13,4
Proteine	g/100g	23,3	25,2	22,5
Grassi	g/100g	1,6	1,6	1,2
Carboidrati	g/100g	41,1	38,7	43,3
Amido	%	39,3	37,1	40,8
Zuccheri	g/100g	1,8	1,6	2,5
Fibra alimentare totale	g/100g	17,5	17,2	17,1
Ferro	mg/Kg	41	51	47

Utilizzazione gastronomica

Utilizzato come seme, fresco e secco.

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

Ridolfi C., Filippucci R. 2011. Comunità Agraria di Massa Martana. 1911-2011.