

FAGIOLO OVA DE CERPA



Phaseolus vulgaris L.

N° REPERTORIO: 128
inserita il 15.12.2020

FAMIGLIA: Fabaceae

GENERE: *Phaseolus*

SPECIE: *P. vulgaris*

NOME COMUNE: Fagiolo
Ova de Cerpa

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Folignano (AP)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo
del Tronto (AP)

CENNI STORICI

La Sig.ra Giuliana Cinelli, madre di Marida ed Alfredo insieme a “nonna Iride” ricorda che la sua famiglia acquisì per la prima volta la semente del fagiolo “Ova de Cerpa” verso la fine degli anni '50 allorquando un loro conoscente, il signor Gaspari abitante in fraz. Lisciano (AP), gli vendette un lotto di seme prima di lasciare l'Italia e trasferirsi negli Stati Uniti. A ricordo di nonna Iride, la cessione della semente da parte del signor Gaspari fu molto sofferta in virtù dell'affezione e addirittura “gelosia” che aveva nei confronti di questa varietà che era solito produrre e vendere allo stato fresco nei mercati locali a clienti affezionati.

Da allora, nella famiglia Corradetti il fagiolo “Ova de Cerpa” è stato coltivato ogni anno avendo cura di mettere da parte un quantitativo di seme utile per la risemina dell'anno successivo, conservato all'interno di barattoli di vetro. La selezione veniva e viene tuttora effettuata con un criterio che prevede la scelta delle migliori piante sia in termini di sviluppo vegetativo che in termini di pezzatura e qualità del seme. Altra accortezza adottata è quella di distanziare la coltura da altre tipologie di fagiolo coltivate nello stesso appezzamento di terreno.

A tal proposito, come confermato anche dalla Signora Ilde Alesiani, dirimpettaia della famiglia Corradetti, fino a circa vent'anni fa era diffusa nell'areale anche un'altra tipologia di fagiolo borlotto chiamato “Ova de Quaia” ma che con il passare degli anni è stato abbandonato perché molto meno digeribile e delicato dell'”Ova de Cerpa”. Infine, nonna Ilde racconta di un suggestivo rituale che suo marito Vincenzo effettuava all'alba del 3 maggio di ogni anno e che consisteva nel posizionare ai piedi del campo coltivato una piccola croce con una candela accesa ed un ramoscello di palma benedetta come auspicio per un raccolto abbondante per la stagione a venire.

AREA DI DIFFUSIONE

Comune di Folignano (AP). Non si è a conoscenza dell'esatto numero di aziende/famiglie coltivatrici di tale varietà ma è certo che non ci sia stato negli anni uno scambio diffuso di semi proprio in virtù della gelosia con la quale la famiglia Corradetti e pochi altri possessori della varietà la custodivano; per cui il numero complessivo dei coltivatori del fagiolo “Ova de Cerpa” non è sicuramente superiore alle dieci unità.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *pianta a sviluppo indeterminato*

Portamento: *rampicante*

Altezza della pianta: *oltre 250 cm*

Foglie: *trilobate a forma di cuore*

Epoca di semina: *la seconda metà di aprile*

Tipo di semina: *sul filare a postarella*

Distanza di semina: *70 cm tra le file; 40 cm sulla fila*



Fiori: *papilionacei di colore bianco*

Epoca di fioritura: *inizio i decade di giugno*

Epoca di maturazione commerciale del baccello: *dalla I decade di agosto*

Durata della produzione: *dalla I alla III decade di agosto*

Produzione seme secco: *I-II decade di settembre*

Seme: *tondo di colore bianco opaco con piccole venature grigie*

Conservazione del seme: *umidità del seme compresa tra il 6-8% in ambiente asciutto e ventilato o sottovuoto in freezer a -18/22 gradi C°*

Germinabilità del seme: *90%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *mediamente tollerante nei confronti di carenze idriche, è suscettibile all'attacco di afidi e cimice verde*

Utilizzazione: *consumo sia fresco (seme e baccello) che secco (seme)*

Comunità erbacee naturali o seminaturali: *cultivar locale ad alto rischio erosione*



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

La cultivar di fagiolo “Ova de Cerpa”, coltivata nell’azienda Corradetti da più di sessant’anni, ha trovato nell’areale della stessa, condizioni ottimali al suo sviluppo in virtù di un microclima mite e ventilato presente anche durante i periodi più caldi dell’anno grazie alla sottostante presenza del “Fosso del torrente Marino”. Con giacitura leggermente declive (pendenza intorno al 20-40%) a seguito della costituzione di terrazzamenti volutamente inclinati al fine di favorire uno sgrondo ottimale delle acque nel caso di forti acquazzoni, il terreno risulta esposto a Sud-Est ed è di natura poco calcarea, con tessitura tendenzialmente franco-sabbiosa e con scheletro medio. Nella preparazione del letto di semina si effettua dapprima una letamazione seguita da un’aratura a 35-40 cm e successivo ripasso con erpice rotante. Da circa 7-8 anni subito dopo la semina l’agricoltore è solito piazzare delle manichette forate lungo la fila che consentono un apporto di acqua giornaliero soprattutto durante i periodi più caldi; in precedenza invece l’acqua veniva data per scorrimento nel solco. La semina diretta si effettua manualmente verso la seconda decade di aprile su solchetti precostituiti e con sesto di 40 cm sulla fila e 70 cm tra le file.

Circa un mese dopo, in concomitanza della prima fase di sviluppo delle piantine, si effettua il tutoraggio con canne disposte a conocchia. Durante il ciclo colturale si è soliti intervenire con delle scerbature finalizzate al contenimento delle erbe infestanti e soprattutto si è molto attenti nel monitorare le piante per eventuali infestazioni di afidi nei confronti dei quali la cultivar è particolarmente suscettibile. Altrettanto sensibile si è mostrata anche nei confronti di un eccesso di umidità durante la fase della germinazione e di forti escursioni termiche durante la fase dell’allegagione. La pianta a completo sviluppo supera i 2,5 m di altezza, i baccelli hanno dimensioni di circa 10 cm di lunghezza ed al loro interno contengono mediamente 4-5 semi di colore



bianco, di forma tonda con una leggera venatura grigiastra e, a detta dell'agricoltore custode, con buccia particolarmente sottile rispetto ad altre varietà conosciute.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Il fagiolo Ova de Cerpa viene consumato maggiormente allo stato secco ma, in minima parte, anche allo stato verde mediante pre-bollitura del baccello e condimen-

to con olio e sale. Allo stato secco viene fatto cuocere a cottura lenta (circa 20 minuti) a fiamma bassa e questa modalità fa sì che rimanga integro al momento del condimento; la sua alta digeribilità, dovuta ad una buccia particolarmente sottile, lo rende un ingrediente insostituibile in molte delle principali ricette della tradizione locale come Pasta e Fagioli, Fagioli e Verze, Fagioli e Patate, Zuppe varie e Minestrone.

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda Agraria Alfredo Corradetti di Folignano (AP)

Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dott.ssa Sara Sestili, Dott. Enrico Piccinini