

# FAGIOLO CENERINO

## accessione di SERRAVALLE DEL CHIANTI

*Phaseolus vulgaris* L.

N° REPERTORIO: 56  
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Fabaceae

GENERE: *Phaseolus*

SPECIE: *P. vulgaris*

NOME COMUNE: Fagiolo  
Cenerino

SINONIMI: Il Cenerino  
del Lago di Colfiorito

RISCHIO DI EROSIONE:  
Alto

AREA AUTOCTONA DI  
DIFFUSIONE: areale dei  
Comuni di Serravalle  
del Chianti, Colfiorito,  
Fiastra, Fabriano

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



## CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

Origine della specie: America Latina. Da intervista diretta all'agricoltore si desume che questi semi sono stati portati dall'Umbria dalla stessa famiglia Boldrini intorno agli anni '30. Nel territorio di Serravalle del Chienti è comunque diffusa storicamente la coltivazione di questa varietà di fagiolo infatti ha rappresentato la fonte principale di alimentazione nel periodo delle due guerre.

## AREA DI DIFFUSIONE

Serravalle del Chienti, Colfiorito, Fiastra, Fabriano.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta (habitus): *determinato*

Portamento: *pianta nana*

Altezza della pianta: 0,40 - 0,50 m

Foglie: *cordata*

Epoca di semina: *aprile-maggio*

Tipo di semina: *postarella*

Distanza di semina: *15 cm sulla fila e 0,70 m tra le file*

Germinazione: *epigea*

Fiori: *colore bianco*

Epoca di fioritura: *precoce, giugno*

Frutto: *legume di piccola taglia, reniforme, di colorazione bianco avorio con screziature regolari leggermente più scure; l'occhio è violaceo nel contorno*

Epoca di maturazione del seme ceroso: *luglio*

Epoca di maturazione del seme secco: *inizio agosto*

Durata della produzione: *luglio - novembre*

Produzione seme secco: *90-100 g a pianta*

Colore dei bacelli: *giallo a maturazione, forma a mezzaluna*

Seme: *peso 100 semi: 60 - 65 g*

Conservazione del seme: *in locale asciutto ed areato*

Germinabilità del seme: *80%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *fra i parassiti più comuni si ricordano l'antracnosi e la ruggine, malattie crittogame che si prevencono irrorando solfato di rame. Fra gli insetti è dannoso il tonchio che si sviluppa nei fagioli secchi. Si combatte con il congelamento dei semi per 8-9 gg.*

Utilizzazione: *vendita del seme secco*



## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il fagiolo Cenerino viene coltivato in aree in quota con terreno prevalentemente sciolto in monocoltura.

Tra le pratiche colturali necessarie: aratura, affinamento e concimazione organica in prima lavorazione.

Il periodo di raccolta è agosto-settembre ma nelle aree montane si continua a raccogliere fino a prima delle gelate.

Il seme viene conservato in luogo buio, fresco e asciutto.

## PROPRIETÀ ED UTILIZZI GASTRONOMICI

Il seme viene venduto secco. A livello gastronomico i piatti tipici sono: fagioli lessati con olio e pepe; patate e fagioli; minestra di pasta e fagioli; fagioli in umido con salsiccia; fagioli con erbe cotte; fagioli in bianco con cipolla.

*Custode Biodiversità Agraria:*

Società agricola F.lli Paris - Serravalle del Chienti (MC)

*Scheda elaborata da:*

Micheletti A., Pepegna F., AMAP

