

# FAGIOLO MONACHELLO

## accessione di SERRAVALLE DEL CHIANTI

*Phaseolus vulgaris* L.

N° REPERTORIO: 57  
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Fabaceae

GENERE: *Phaseolus*

SPECIE: *P. vulgaris*

NOME COMUNE: Fagiolo  
Monachello

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

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.

## AREA DI DIFFUSIONE

Serravalle del Chienti, Colfiorito, Fiastra, Fabriano.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

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

Portamento: *pianta rampicante* → *incannata*

Altezza della pianta: 0,70 - 1,50 m

Foglie: *cordata*

Epoca di semina: *aprile-maggio*

Tipo di semina: *postarella*

Distanza di semina: *50 cm sulla fila e 1 m tra le file*

Germinazione: *epigea*

Fiori: *colore bianco*

Epoca di fioritura: *medio tardiva: giugno-luglio*

Frutto: *legume di piccola taglia, dalla forma rotonda e delicata, di colorazione bianco avorio e con una macchia violacea scura e simmetrica*

Epoca di maturazione del seme ceroso: *metà luglio-metà agosto*

Epoca di maturazione del seme secco: *fine agosto*

Durata della produzione: *settembre - novembre*



Produzione seme secco: *40-80 g a pianta*

Colore dei baccelli: *bianco*

Seme: *colore - bianchi con macchia nera; peso 100 semi - 70 g (SD 10.62)*

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 prevengono 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 Monachello 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.

*Scheda elaborata da:*

Micheletti A., Pepegna F., AMAP

