

FAGIOLO AMERICANO

accessione di SERRAVALLE DEL CHIANTI

Phaseolus vulgaris L.

N° REPERTORIO: 58
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Fabaceae

GENERE: *Phaseolus*

SPECIE: *P. vulgaris*

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:

Fagiolo Americano
di Serravalle del Chianti

NOME COMUNE: Fagiolo
Americano

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; quindi si deduce che la varietà di fagiolo "Americano" è coltivato da almeno 70 anni in azienda. 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

Epoca di maturazione del seme secco: *settembre*

Durata della produzione: *settembre - novembre*

Produzione seme secco: *170-180 g a pianta*

Colore dei bacelli: *verde scuro prima della maturazione*

Seme: *peso 100 semi - 170 -180 g*

Conservazione del seme: *in locale asciutto ed areato*

Germinabilità del seme: *85%*

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 fresco e secco in prevalenza*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

Il fagiolo Americano 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 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