



FAGIOLO AMERICANO

accessione di SERRAVALLE DEL CHIANTI

- 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

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 Chianti è comunque diffusa storicamente la coltivazione di questa varietà di fagiolo.

AREA DI DIFFUSIONE

Serravalle del Chianti, Colfiorito, Fiastra, Fabriano.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta (habitus): indeterminato
- Portamento: pianta rampicante → incannata
- Altezza della pianta: > 2,00 m
- Foglie: cordata
- Epoca di semina: aprile (T° minima 15 C°)
- Tipo di semina: postarella
- Distanza di semina: 50 cm sulla fila e 1 m tra le file
- Germinazione: epigea
- Fiori: colore rosso
- Epoca di fioritura: medio tardiva: luglio
- Frutto: legume di grossa taglia, reniforme allargata, di colorazione varia tendenzialmente violaceo con screziature dal marrone al viola
- Epoca di maturazione del seme ceroso: agosto

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.



N° REPERTORIO: 58
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: Leguminosae
GENERE: Phaseolus
SPECIE: vulgaris

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
Fagiolo Americano

di Serravalle del Chianti

NOME COMUNE: Fagiolo Americano

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

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

AZIENDA COLTIVATRICE:
Azienda Agraria
BOLDRINI IVO e ANNA PAOLA
Serravalle del Chianti

LUOGO DI CONSERVAZIONE
e/o RIPRODUZIONE: Banca
del Germoplasma Regionale
Monsampolo del Tronto (AP)

Schede varietali elaborate da:
Micheletti A., Pepegna F., A.S.S.A.M.