



REGIONE
LAZIO



1912-1920
FIAMIGNANO



COMUNE DI FIAMIGNANO
SAITO CICOLANO

*Dieci ecotipi
di fagiolo
del Cicolano
ed oltre,
la riscoperta*



ITA Istituto
Tecnico
Agrario
I.I.S. Luigi Di Savoia - Rieti

A cura di:
*Settimio Adriani
Carlo Bruno
Luigi Calusi
Ferdinando Cervelli
Germana Maddalena
Domenico Quirini
Vincenzo Ruscitti*

Un po' di Storia

«Col nome di legume s'intendono tutte le civaie, che dopo il grano, nutriscono assai bene l'uomo. Si mangiano da tutti, ed il povero vi si sfama anche senza usar pane in tempo di carestia: per essere pregevoli i legumi debbono essere di facile cottura, la qual cosa si ottiene col seminarli in terreni sciolti, ed assai pingui perché il letame dà questo pregio ai legumi. Una regola contadinesca, da me verificata, impara che la terra la quale consuma più presto il ferro col lavoro come l'arenosa, produce legumi più cocitoti; quindi la terra argillosa l'incrudisce. [...] Si fa tra i botanici distinzione tra *fagiolo*, e *dolico*, ma il volgo li confonde in uno, ed è necessario farne intendere la differenza. Il *fagiolo* che coltiviamo sotto il nome di *fagiolo comune* ha i fusti volubili che per lo più si avviticchiano: il fiore avvolto a spira, e due glandole vicino l'ilo: ma il *dolico* non ha il fiore spirale, ne' fusti tanto volubili, e caccia dei steli, alla punta dei quali fa i baccelli più lunghi dei fagioli comuni, i semi sono contornati nell'ilo da una macchia nera senza glandole, e lo coltiviamo sotto il nome di *fagiolina* o *fagioli di marina*»¹.

Sulla diversità nella coltivazione dei fagioli nell'Abruzzo ultra II all'inizio del XIX secolo si hanno notizie piuttosto precise:

«La provincia non manca di legumi, sebbene non tutti i luoghi di essa ne abbiano: la qualità è, generalmente parlando, assai buona. I fagioli bianchi, neri, e di altre qualità. [...] I prezzi de' legumi spesso si livellano a quelli de' grani; d'ordinario costano due ducati il tomolo, i fagioli e le fave [...] Riguardo alle civaje e generi leguminosi, il principale in questa provincia è il fagiuolo, *phaseolus vulgaris*, ne' luoghi irrigabili, e ve ne ha varie specie: fagiuolo romano, fagiuolo coll'occhio, fagiuolo cannellino, fagiuolo gialletto»².

Eppure, nella tradizione del Cicolano, per quanto possano essere appetitosi e nutrienti, i fagioli sono comunemente considerati l'alternativa povera della carne³:

*Chi all'infèrnu e chi va 'n ciéli
c'è chi è cióppu e chi tè' l'ali
chi se sgrìna e chi tè' i muli
c'è chi è sfiàncu e perde chili
a chi 'a carne e a chi 'i fasciòli.
Quistu è munnu che non spiana
più lu guardo e più me pena!*



¹ Giuseppe Domenico Cestoni, 1843. Elementi di Agricoltura pratica. Volume primo. Tipografia di Giuseppe Zambrano, Napoli: 85-87.

² Domenico Demarco (ed), 1988. La statistica nel Regno di Napoli nel 1811. Tomo I. Abruzzo Ultra Secondo. Accademia Nazionale dei Lincei, Scienze e Lettere, Roma: 145.

³ La poesia è di Berardino Cesarini, pastore (Fiamignano, 1927-2004)

Coltiviamo il Giusto

Il bisogno di dover salvaguardare la diversità biologica è un processo doveroso ed ormai assodato. Fin dalla sua comparsa sulla Terra l'uomo ha esercitato una crescente pressione sugli ecosistemi avviando un processo di progressiva semplificazione. L'invenzione dell'agricoltura, da un lato ha parzialmente affrancato le popolazioni umane dalla dipendenza dai cicli naturali (caccia e raccolta delle derrate alimentari), dall'altra ha ampiamente sostituito le poche essenze utili all'alimentazione alla grande varietà di specie che caratterizzavano l'ambiente naturale primordiale.

L'avvento dell'agricoltura industriale estensiva ha rapidamente aggravato questa tendenza generale: la coltivazione di varietà particolarmente produttive ha definitivamente soppiantato le tradizionali semine di ecotipi locali. Così la grande diversità di essenze che si era consolidata in millenni di storia si è perduta nel volgere di qualche decennio.

Le produzioni di derrate alimentari sono fortemente aumentate, ma il monopolio delle sementi si è concentrato nelle mani di pochissime multinazionali. Tale processo ha accelerato l'abbandono delle produzioni di nicchia, ben ambientate nei tradizionali siti di coltivazione, e richiesto un crescente impiego di sostanze di sintesi.

Questo progetto di individuazione e valorizzazione di prodotti agricoli della tradizione a rischio di erosione genetica appare il sistema migliore per contribuire all'arresto di tale tendenza.

La Pro Loco di Fiamignano, in stretta collaborazione con l'Istituto Tecnico Agraria Agroalimentare e Agroindustria "Luigi di Savoia" di Rieti, l'Associazione dei Produttori della Lenticchia di Rascino e la Riserva Naturale Regionale Montagne della Duchessa, indagando nel territorio provinciale, con particolare riferimento al Cicolano e alla bassa Valle del Salto, ha individuato otto diversi ecotipi di fagiolo a rischio di erosione genetica.

Queste varietà, note esclusivamente in ambito locale, non risulta che siano state ancora tipizzate e catalogate.

La coltivazione, rimasta ormai nelle mani di pochissimi anziani agricoltori, rischia di essere definitivamente abbandonata, impoverendo gli aspetti culturali e culturali collegati.

Il progetto si prefigge i seguenti obiettivi:

- conservare i semi e garantire la moltiplicazione *in situ*,
- studiare la fenologia e le esigenze colturali,
- distribuire gratuitamente i semi ai coltivatori che si impegnino a perpetuarne la produzione,
- fornire al territorio una concreta e sostenibile opportunità di sviluppo nel settore turistico – agroalimentare,
- recuperare e valorizzare il patrimonio culturale collegato alla coltivazione.



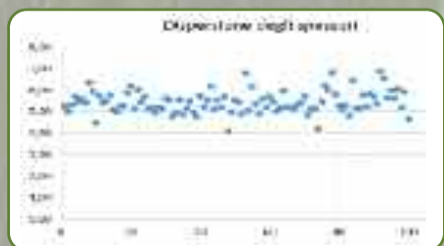
I grafici di dispersione dei *pesi* (g_p), degli *spessori* (mm), delle *altezze* (mm) e delle *lunghezze* (mm) di campioni random di semi vengono utilizzati per una prima descrizione morfologico-ponderale della granella degli ecotipi rinvenuti.



Nome: **Pallottilli**
 Produttore: **Ettore Adriani**
 Provenienza: **Fiamignano**

Coltivati con certezza da almeno 70 anni.

Pallottilli: Adriani				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	10,73	6,90	5,45	0,33
Mediana	10,75	6,90	5,39	0,32
Moda	10,65	6,68	5,15	0,32
Dev. St.	0,81	0,51	0,51	0,06
Minimo	9,01	5,70	4,09	0,18
Massimo	13,44	8,77	6,86	0,48

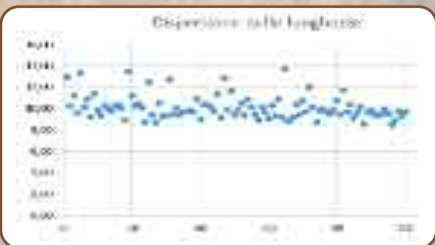
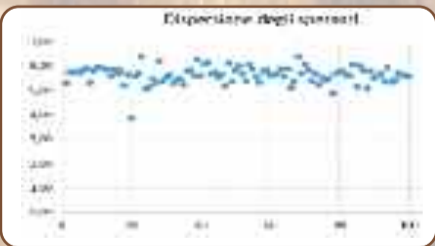
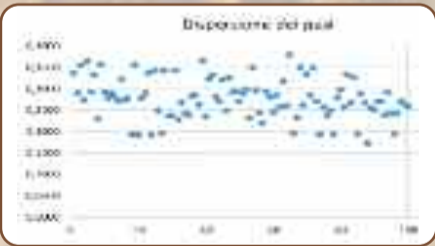


Nome: **Pallottilli**
 Produttore: **Angela Di Cesare**
 Provenienza: **Collemazzolino**



Coltivati con certezza da almeno 60 anni.

Pallottilli: Di Cesare				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	10,11	6,62	5,63	0,28
Mediana	9,85	6,60	5,66	0,28
Moda	9,85	6,57	5,65	0,34
Dev. St.	1,09	0,34	0,34	0,05
Minimo	8,46	5,70	3,85	0,17
Massimo	13,74	7,40	6,39	0,38





Nome: **Fagiolo di Casette**

Produttore: **Emanuele Carosi**

Provenienza: **Casette di Rieti**

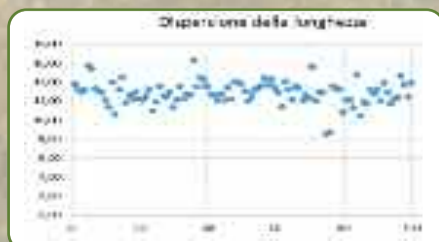
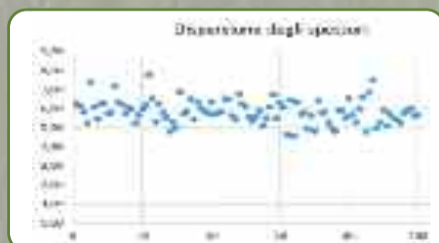
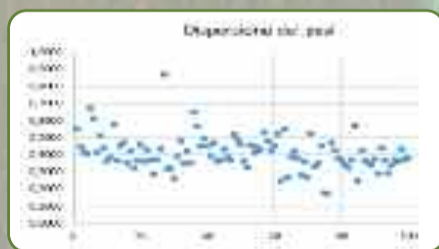
CAMPIONE A

Coltivati con certezza da almeno 50 anni.

	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	12,87	7,44	5,85	0,41
Mediana	12,94	7,31	5,80	0,39
Moda	12,16	8,02	5,72	0,42
Dev. St.	1,22	0,75	0,61	0,10
Minimo	8,54	5,64	4,57	0,17
Massimo	16,37	9,80	7,78	0,87



5 gg
dalla semina



Nome: **Fagiolo di Casette**

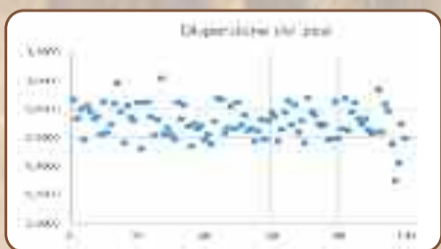
Produttore: **Emanuele Carosi**

Provenienza: **Casette di Rieti**

CAMPIONE B

Coltivati con certezza da almeno 50 anni.

	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	14,36	10,30	7,48	0,79
Mediana	14,35	10,21	7,48	0,71
Moda	14,37	10,41	8,00	0,85
Dev. St.	0,98	1,21	0,71	0,80
Minimo	11,51	8,63	5,31	0,30
Massimo	16,48	11,90	9,41	1,02

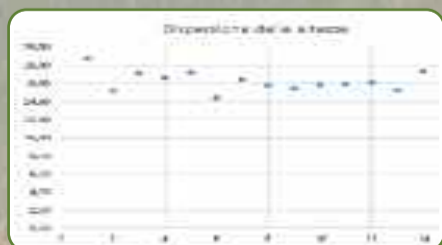
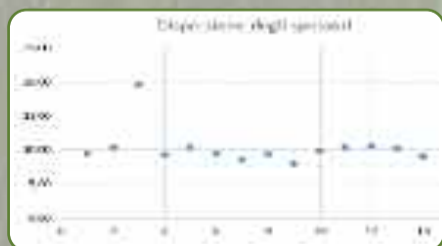




Nome: **Fasciòle**
 Produttore: **Angela Di Cesare**
 Provenienza: **Collemazzolino**

Coltivati con certezza da almeno 60 anni.

Fasciòle: Di Cesare				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	26,38	16,27	10,33	2,45
Mediana	25,68	16,03	9,67	2,51
Moda				
Dev. St.	2,23	1,13	2,75	0,33
Minimo	22,37	14,42	7,96	1,96
Massimo	30,47	18,82	19,53	3,07

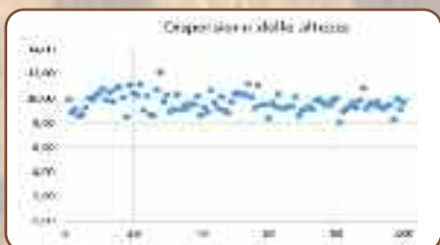
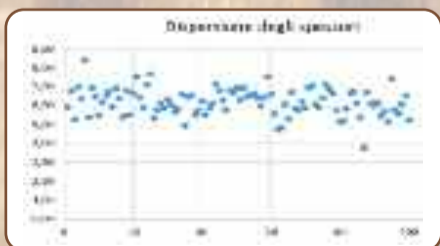


Nome: **Gentile di Labro**
 Produttore: **Ferdinando Cervelli**
 Provenienza: **Labro**



Coltivati con certezza da almeno 80 anni.

<i>Gentile di Labro: Cervelli</i>				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	16,27	9,66	6,19	0,63
Mediana	16,16	9,56	6,17	0,63
Moda	15,98	9,49	6,66	0,54
Dev. St.	1,24	0,73	0,71	0,13
Minimo	13,01	8,04	3,77	0,38
Massimo	20,46	12,11	8,39	0,98





Nome: **Monichèlle**

Produttore: **Anna De Massimi**

Provenienza: **Cartore**

Coltivati con certezza da almeno 70 anni.

Monichèlle: De Massimi				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	12,77	7,42	5,83	0,41
Mediana	12,94	7,30	5,80	0,39
Moda	12,16	8,02	5,72	0,42
Dev. St.	1,57	0,76	0,58	0,10
Minimo	2,94	5,64	4,57	0,17
Massimo	16,37	9,80	7,68	0,87



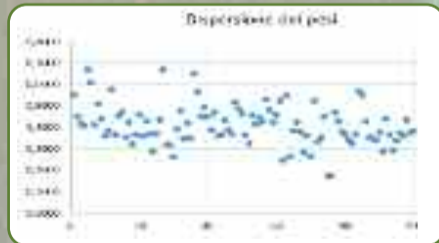
5 gg
dalla semina



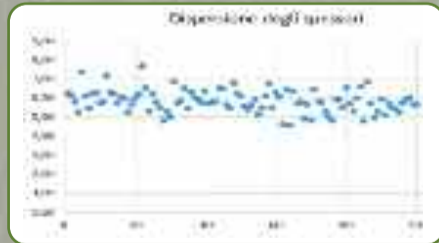
8 gg
dalla semina



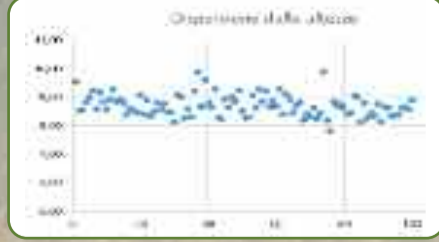
Dispersione dei pesi



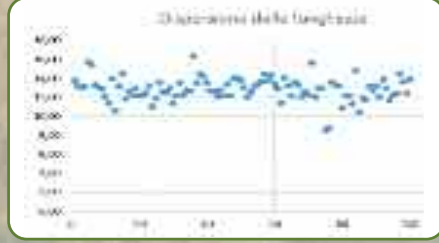
Dispersione degli spessori



Dispersione delle altezze



Dispersione delle lunghezze



Nome: **MONICHÈLLE**
 Produttore: **Luciano Papale**
 Provenienza: **Marmosedio**

Coltivati con certezza da almeno 60 anni.



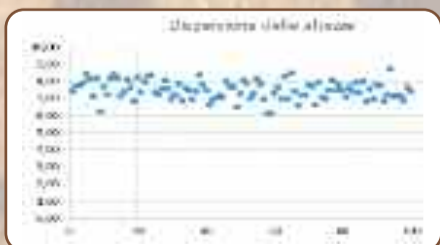
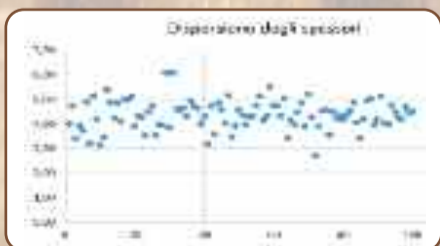
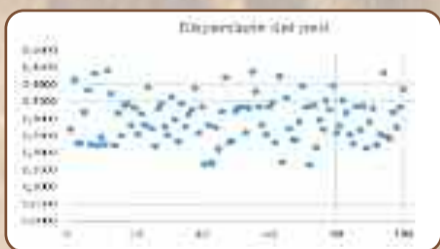
è				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	11,44	7,49	4,39	0,30
Mediana	11,51	7,47	4,34	0,29
Moda	10,69	7,22	4,84	0,22
Dev. St.	1,58	0,54	0,68	0,07
Minimo	0,62	6,12	2,71	0,16
Massimo	18,88	8,73	8,11	0,44



5 gg
dalla semina



8 gg
dalla semina





Nome: **a Presùttu**
 Produttore: **Ferdinando Calderini**
 Provenienza: **Fiamignano**

Coltivati con certezza da almeno 70 anni.

ù				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	18,73	12,53	7,51	1,04
Mediana	18,88	12,52	7,65	1,02
Moda	21,37	13,14	6,85	0,79
Dev. St.	1,79	1,39	1,22	1,43
Minimo	12,09	9,07	0,45	0,50
Massimo	22,42	19,10	9,20	1,92



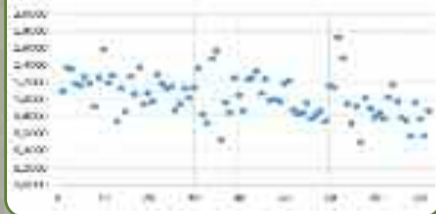
5 gg
dalla semina



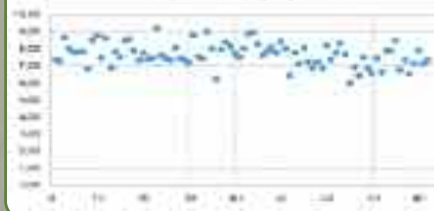
8 gg
dalla semina



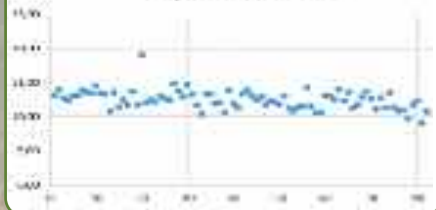
Dispersione del peso



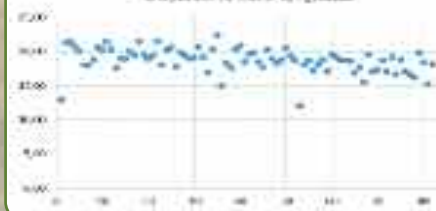
Dispersione degli spessori



Dispersione della altezza



Dispersione della lunghezza



Nome: **a Presùttu**
 Produttore: Giuseppe Pietripaoli
 Provenienza: **Mercato**

Coltivati con certezza da almeno 80 anni.



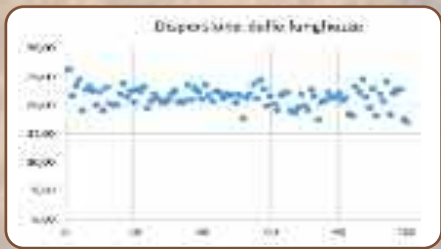
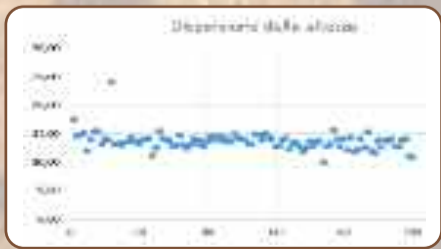
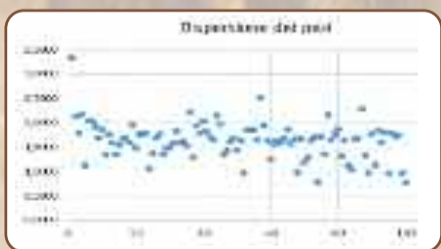
<i>A Presùttu: Pietripaoli</i>				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	21,42	13,69	8,88	1,63
Mediana	21,62	13,75	8,99	1,66
Moda	21,34	13,19	9,35	
Dev. St.	1,73	1,52	0,86	0,37
Minimo	17,05	9,97	6,39	0,76
Massimo	26,37	23,97	11,11	3,33



5 gg
dalla semina



8 gg
dalla semina





Nome: **Élla Regina**

Produttore: **Ettore Adriani**

Provenienza: **Fiamignano**

Coltivati con certezza da almeno 70 anni.

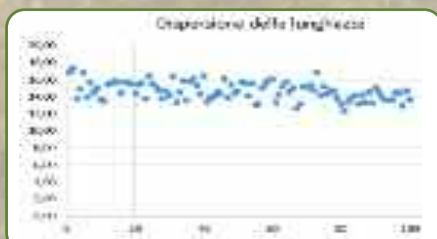
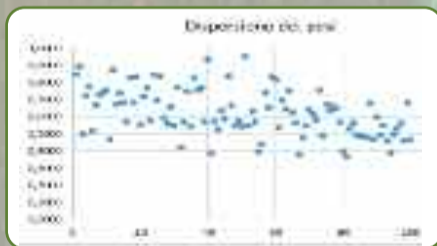
<i>Élla Regina: Adriani</i>				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	14,69	9,14	6,86	0,62
Mediana	14,59	9,14	6,80	0,60
Moda	15,54	8,79	6,61	0,57
Dev. St.	1,05	0,65	0,78	0,14
Minimo	12,33	7,58	4,52	0,37
Massimo	17,35	10,78	8,48	0,95



5 gg
dalla semina



8 gg
dalla semina



Nome: **Élla Regina**

Produttore: **Angela Di Cesare**

Provenienza: **Collemazzolino**

Coltivati con certezza da almeno 60 anni.



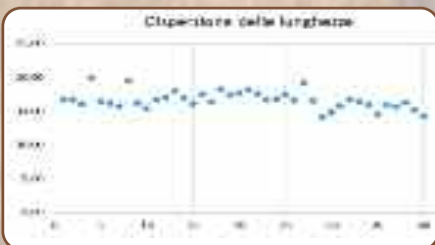
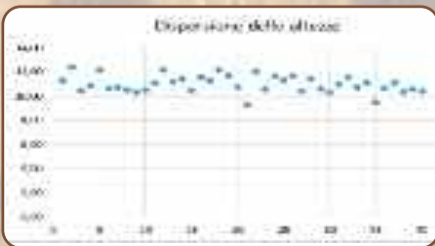
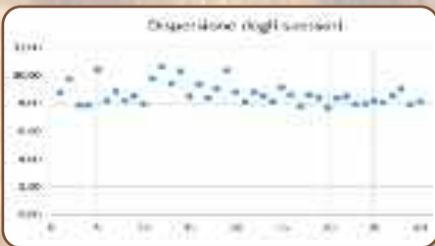
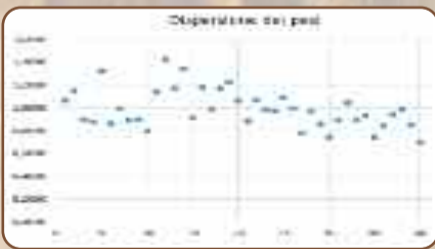
Élla Regina: Di Cesare				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	16,62	11,00	8,68	0,99
Mediana	16,61	10,94	8,51	0,97
Moda	16,66		8,50	
Dev. St.	1,28	0,70	0,78	0,17
Minimo	14,19	9,28	7,70	0,70
Massimo	19,92	12,43	10,63	1,43



5 gg
dalla semina



8 gg
dalla semina





Nome: **Élla Regina**

Produttore: **Giuseppe Pietripaoli**

Provenienza: **Mercato**

Coltivati con certezza da almeno 80 anni.

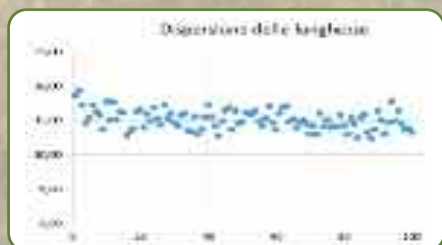
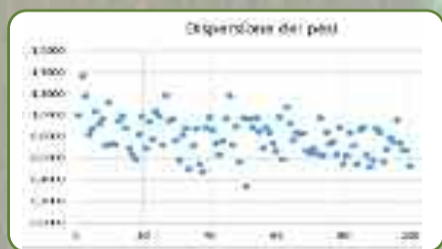
Élla Regina: Pietripaoli				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	15,13	9,72	8,15	0,80
Mediana	15,04	9,68	8,05	0,82
Moda	14,22	9,68	9,33	
Dev. St.	1,43	0,74	0,85	0,18
Minimo	12,40	8,10	5,07	0,34
Massimo	19,36	11,75	10,20	1,36



5 gg
dalla semina



8 gg
dalla semina



Nome: **a Zeccùni**

Produttore: **Ettore Adriani**

Provenienza: **Fiamignano**

Coltivati con certezza da almeno 70 anni.



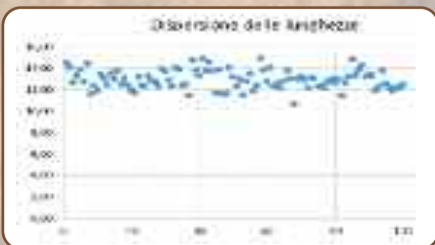
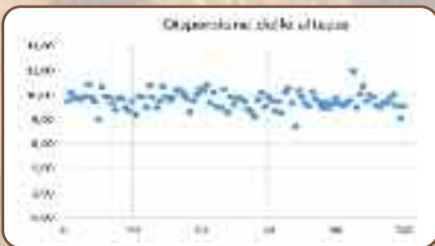
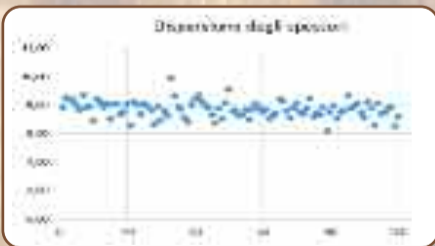
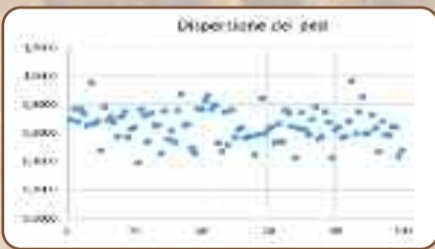
ù				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	12,98	9,58	7,73	0,65
Mediana	12,97	9,59	7,75	0,64
Moda	14,11	9,81	8,41	
Dev. St.	0,88	0,70	0,59	0,12
Minimo	10,67	7,46	6,19	0,39
Massimo	15,00	11,95	9,91	0,97



5 gg
dalla semina



8 gg
dalla semina

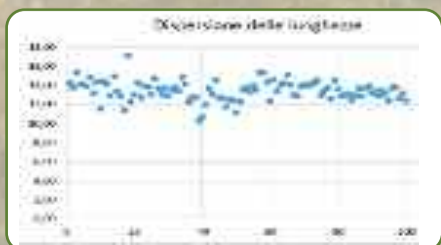




Nome: **a Zecconi**
 Produttore: Giovanni Di Giampasquale
 Provenienza: Fiamignano

Coltivati con certezza da almeno 70 anni.

A Zecconi: Di Giampasquale				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	13,46	10,01	8,08	0,74
Mediana	13,51	10,00	8,17	0,74
Moda	14,26	10,40	8,63	
Dev. St.	1,03	0,92	0,71	0,14
Minimo	10,26	7,50	6,00	0,36
Massimo	17,12	14,66	10,76	1,03



Nome: **a Zecconi**
 Produttore: Giuseppe Pietropaoli
 Provenienza: **Mercato**

Coltivati con certezza da almeno 80 anni.



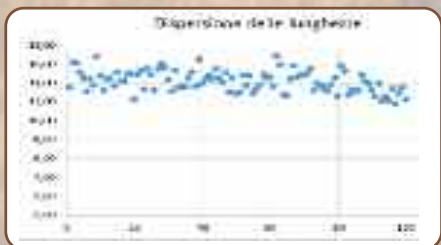
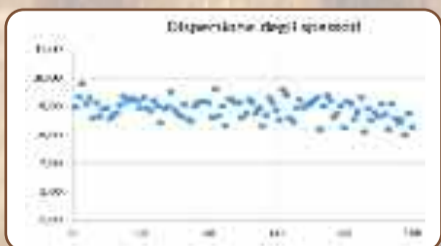
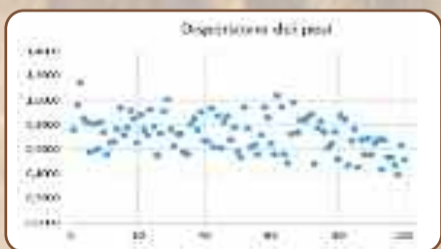
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	14,18	9,15	7,81	0,70
Mediana	14,23	9,23	7,90	0,72
Moda	15,10	9,25	8,17	0,85
Dev. St.	1,12	1,05	0,71	0,18
Minimo	11,76	0,39	5,99	0,11
Massimo	16,82	10,51	9,62	1,14



5 gg
dalla semina



8 gg
dalla semina

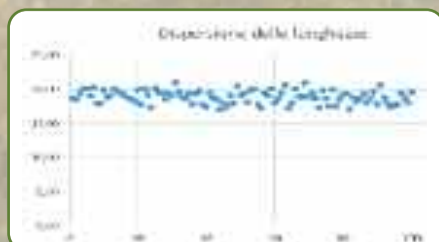
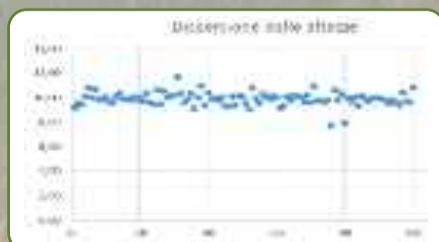




Nome: **Fagioli di Zia Bettina**
 Produttore: **Angelo Fornari**
 Provenienza: **Peschieta**

Coltivati con certezza da almeno 80 anni.

Fagioli di zia Bettina: Fornari				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	18,85	9,91	7,90	0,99
Mediana	18,95	9,89	8,01	0,97
Moda	19,57	10,09	8,29	
Dev. St.	1,29	0,53	0,58	0,15
Minimo	10,05	7,75	6,73	0,67
Massimo	20,99	11,74	9,25	1,45

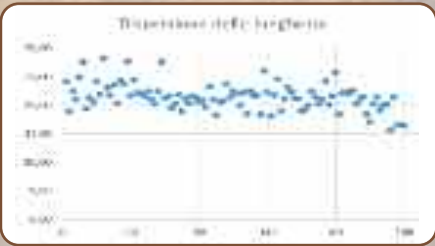
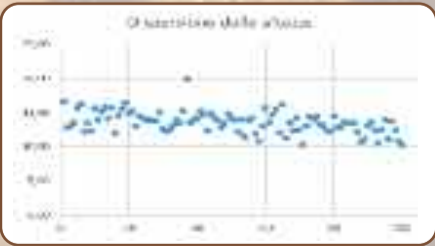
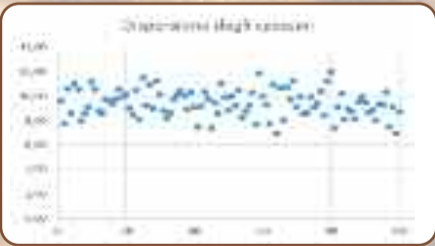


Nome: **Picchiettuni**
 Produttore: **Angela Di Cesare**
 Provenienza: **Collemazzolino**

Coltivati con certezza da almeno 50 anni.



Picchiettuni: Di Cesare				
	lunghezza	altezza	spessore	peso
Media	21,45	13,51	10,21	1,40
Mediana	21,48	13,60	9,32	1,37
Moda	22,55	12,42	7,77	
Dev. St.	2,36	1,88	8,19	0,42
Minimo	15,67	3,06	6,92	0,58
Massimo	28,23	19,94	11,94	2,42



Generalità sullo studio

Caratteri di riconoscimento. Forme, dimensioni e colorazioni dei semi.

Luogo, livello e condizioni di diffusione. Otto cultivar derivano dal Cicolano, due da altri comuni della provincia di Rieti. I semi sono ormai posseduti soltanto da pochi piccoli agricoltori, custodi della biodiversità, che li coltivano per esclusivo autoconsumo. Il progetto di recupero, promosso dalla Pro Loco di Fiamignano, in collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario di Rieti ed il Centro Appenninico del Terminillo Jucci (Università di Perugia), tende alla moltiplicazione dei semi e la successiva distribuzione gratuita di piccole quantità (esclusivamente come sementi) a chi voglia contribuire alla conservazione *in situ*.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche. Cultivar antiche di origine ignota, le testimonianze degli odierni coltivatori indicano la diffusione a livello comunale, anche se in alcuni casi si restringe addirittura a poche famiglie della medesima frazione. Le caratteristiche organolettiche di massima, che accomunano questi fagioli dopo la cottura, sono l'impercettibilità del tegumento, la cremosità alla masticazione e la delicatezza dei sapori. Si adattano a tutti i terreni, anche a quelli meno profondi e ricchi di scheletro, purché sia disponibile acqua irrigua. In tali condizioni la vegetazione è più scarsa ma la produzione di granella è mediamente soddisfacente. *In situ*, nelle stagioni con andamento climatico normale, non richiedono trattamenti di sorta, salvo occasionalmente agli afidi in primavera, che alcuni vecchi produttori affermano di tenere sotto controllo irrorando periodicamente le piante con un infuso di tabacco (sigaro toscano in acqua).

Uso nella tradizione. Si consumavano nelle zuppe, in umido e ad insalata, come alternativa alla già recuperata, e più nota, *Lenticchia di Rascino*. Il primo di maggio, nel Cicolano, in occasione dell'antica festa dei *Ranatèlli*, fagioli e granaglie venivano lessati e distribuiti ai bambini, che li raccoglievano passando di casa in casa per poi consumarli in festosa compagnia. La festa era benaugurale e sanciva l'avvio della buona stagione. Simile a quella dei *Ranatèlli* era la festa invernale



dei *Soffietelli*. In tale occasione, che cadeva il giorno dell'Epifania, ai bambini che passavano di casa in casa si offrivano spicchi di frutta appassita, soprattutto mele e pere di cultivar locali, che resistevano bene alla classica lunga conservazione su letto di paglia. L'acqua di cottura dei fagioli "scuri" (e delle lenticchie) è tradizionalmente tenuta in altissima considerazione, ancora oggi viene utilizzata nel tipico piatto della *Recolatura*, che senza troppe aggiunte consente una nobile valorizzazione del pane raffermo. In passato i fagioli erano a pieno titolo una comune alternativa alla carne, ma l'avidio desiderio di quest'ultima, consumata occasionalmente e sempre in piccole quantità, è stato mitizzato in molti ironici blasoni della tipica tradizione orale: «*Tra cici fascioli e lenticchie, 'i meglio legumi sò' le sargicce!*».

Luogo di conservazione. *In situ*: presso alcuni piccoli coltivatori dei comuni di Fiamignano, Borgorose, Casette di Rieti e Labro. *Ex situ*: presso l'Istituto Tecnico Agrario Luigi di Savoia di Rieti.

Natura e livello di conoscenza. Studiate dai punti di vista fenotipico ed agronomico, delle cultivar recuperate si sono raccolti gli aspetti che le legano al remoto folklore del Cicolano, talvolta singolari. La "gelosia del proprio seme", tipica dei più vecchi coltivatori, e la ferma ritrosia al piccolo scambio con altri contadini, giustificano appieno le differenze morfologiche, di colorazione e dimensionali, che si riscontrano nell'ambito della medesima cultivar tra produttore e produttore.





Giorgia Asya Nicole