



mipaft

ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo



**REGIONE
LAZIO**
regione.lazio.it

ARSIAL
Agenzia Regionale
per lo Sviluppo
e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

Progetto "ITINERABIO" - Regione Lazio-Arsial - finanziato Mipaaf DM n. 4555 del 14.02.2017 (L. 194/2015)

Periferia: Cuore di Biodiversità

Fagiolo Gentile della Valle Avanzana

COPAGRI
Confederazione Produttori Agricoli



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

**AMATRICI
ALBERGIERO**

Fagiolo Gentile della Valle Avanzana

1 DATI RILEVAMENTO

- 1.1 Denominazione della ricerca:** FUORI DAL CENTRO, PERIFERIA CUORE DI BIODIVERSITÀ
- 1.2 Denominazione della scheda:** Rilevamento dei saperi relativi al Fagiolo Gentile della Valle Avanzana:
i saperi di Ferdinando Cervelli
- 1.3 Bene materiale di riferimento:** Fagiolo Gentile della Valle Avanzana
- 1.4 Ente responsabile:** ARSIAL/Istituto Tecnico Agrario Rieti
- 1.5 Referente Scientifico:** Alessandra Broccolini
- 1.6 Ricercatore/i:** Elisa Morelli, Marco Bonanni
- 1.7 Modalità di ricerca:** Intervista
- 1.8 Data e durata della ricerca:** 08/11/2018
- 1.9 Attrezzature tecniche:** Registratore digitale smartphone; macchina fotografica.

2 OSSERVAZIONI

2.1 Nota ai contenuti della scheda:

La scheda è frutto di un lavoro di ricerca e documentazione condotto dagli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario di Rieti con il coordinamento di Elisa Morelli e di Marco Bonanni in qualità di tutors e il coinvolgimento dei docenti interni: Proff. Maria Rosaria Ferraro, Germana Maddalena, Simonetta Tartaro, Domenico Quirini, Carlo Bruno, Settimio Adriani. Gli studenti coinvolti nella ricerca: Classe IA: Angelucci Sara, Beretta Chiara, Casanica Francesco, De Vivo Daniele, Franceschini Davide, Marchetti Filippo, Micaloni Stefano, Pandolfi Andrea, Renzi Renato, Rossi Giorgio, Ruggeri Augusto, Serafini Jacopo. Classe IB: Biancucci Alessandro, Boccanera Mariablu, D'Angelo Daniele, Di Casimirro Pietro, Monaco Mariacristina, Morelli Kristian, Paolini Michele, Sanesi Matteo, Scaccia Angelo, Tirabassi Federico, Vincenzi Lorenzo, Vincenzi Riccardo.

Attraverso la testimonianza del coltivatore Ferdinando Cervelli, pensionato di Labro che ha riscoperto la coltivazione del Fagiolo Gentile, la scheda illustra questa tipologia di legume, il luogo nel quale è coltivato, il ciclo di coltivazione, le tecniche di coltivazione e di cura. Il Fagiolo Gentile non è inserito in un circuito commerciale in quanto prodotto dal testimone solo per uso domestico.

Il modello di scheda costituisce una versione semplificata della scheda promossa dall'ARSIAL "Rilevamento delle pratiche e dei saperi locali legati alla biodiversità" per le varietà regionali del Lazio a rischio erosione genetica, elaborata dal gruppo di ricerca antropologica che fa capo all'Università Sapienza di Roma, con il coordinamento di Vincenzo Padiglione.

3 DOCUMENTI

3.1 Documento audio: IST AG 2018/A03

Titolo: Rilevamento dei saperi relativi al Fagiolo Gentile della Valle Avanzana:
i saperi di Ferdinando Cervelli

Tipo di documento: Documentazione primaria

Soggetto: Ferdinando Marcelli

Durata: 30 min, 52 sec

Luogo: Labro - Rieti

Data: 08/11/2018

Tipo di registrazione: Digitale

Tipo di documento: Documentazione primaria

Genere: Documentazione allegata file pdf

4 LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL RILEVAMENTO

4.1 Regione: Lazio

4.2 Provincia: Rieti

4.3 Comune: Labro - Rieti

4.4 Luogo: Valle Avanzana di Labro.

“Questa valle è lunga circa 3 km, più o meno impervia, è una gola dove scorre un ruscello che è il bene di questa vallata perché dava la possibilità di irrigare tutti i campi limitrofi. Questo ruscello chiamato “la forma” perché non sempre porta l’acqua, a volte si prosciugava e ultimamente ci sono stati dei problemi a monte di questo ruscello, è stata fatta una captazione per acqua potabile che ha abbassato la falda che non corre più. Si è fatto un acquedotto per tutta la vallata, un tubo portante con tutte prese secondo l’appezzamenti e si rende irrigabile ugualmente in maniera diversa, non più per scorrimento e per altri sistemi di irrigamento, ma l’acqua c’è. Fino agli anni cinquanta era un giardino questa valle, perché la popolazione era tantissima, c’erano due industrie a Labro o nei paesi vicini, una miniera di lignite, la lignite era un prodotto combustibile ed un’altra attività era la coltivazione del tabacco”.

4.5 Riferimenti: Ferdinando Cervelli 340/7158364

5 CUSTODE DEL SAPERE

5.1 Nome: Ferdinando Cervelli

5.2 Azienda: Azienda Agricola Ferdinando Cervelli

5.3 Sesso: M

5.4 Età: 65

5.5 Mestiere o professione: Pensionato “Sono un dipendente dell’INPS”.

5.6 Relazione con il bene: Coltivatore del bene

5.7 Elementi della biografia:

“Sono in pensione ma non con le mani in mano, non faccio attività che danno reddito, sto cercando solo di fare attività di promozione di questa mia idea in modo tale che aziende del luogo che hanno i terreni in attività

possano intraprendere questo tipo di coltivazione e farne un modo di vita. Per inciso posso dire che tre anni fa stava partendo una start-up sui fagioli, è venuto un ragazzo amico di un vostro ex compagno diplomato, io mi sono messo a disposizione. Questo ragazzo voleva intraprendere questa start-up nella Valle Avanzana con i fagioli e altre colture. Poi c'è stato un problema di irrigabilità e quindi lui probabilmente ha cambiato zona, non l'ho più sentito, stava partendo. Vedete c'è la possibilità, c'è gente che vuole iniziare un'attività nuova su questo tipo di coltivazione. C'è un potenziale enorme, la mia attività ha sempre funzionato, vivo in campagna, faccio i prodotti per la mia famiglia e gli amici, per uso domestico. Pochi giorni fa ho ricevuto una telefonata da una signora di Vasto, Provincia di Chieti, anche se non la conosco ha avuto il mio nome tramite il Comune, ha scoperto che sto coltivando un fagiolo un po' particolare e vuole acquistarlo per assaggiarlo. Si sta allargando, non sarò io il referente d'azienda, un domani ci sarà qualcuno che intraprenderà questo lavoro e sicuramente ci sarà spazio per tutti".

"I miei genitori non ci sono più purtroppo, erano dei contadini, coloro che avevano un podere di un altro proprietario e coltivavano il terreno e a fine produzione dividevano il prodotto a metà, praticamente lavoravano per le altre famiglie. Anche io facevo il contadino, poi sono venuto alla scuola agraria a Rieti, ho trovato lavoro ma sono rimasto nella terra".

5.8 Trasmissione dei saperi relativi al bene:

"Qui [nella Valle Avanzana] si iniziava quattro anni fa un progetto di recupero di un ecotipo, che è un prodotto che è tipico del territorio, questo ecotipo è un legume, è tipico di qua ma non solo di qua, ha della peculiarità importanti".

"Negli ultimi decenni stava scomparendo la coltivazione perché era molto laboriosa, bisognava prendere la zappa in continuazione e zappare, zappare, zappare e i sistemi di coltivazione erano un pochino antichi e la gente non c'era più, non voleva coltivare più. Poi qualcuno li ha mantenuti perché erano così buoni, poi sono intervenuto io scemo come sono e mi è venuto in mente di fare una coltivazione un po' innovativa con lo stesso ecotipo".

6 DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI ABITAZIONE E DEI LUOGHI AGRICOLI

6.1 L' Azienda: "Io l'azienda non ce l'ho perché sono in pensione. Faccio l'agricoltore per passione".

6.2 Luogo di coltivazione: Il Fagiolo Gentile si coltiva nella Valle Avanzana di Labro, in Provincia di Rieti

6.3 Conflitti legati alla terra:

"Per la coltivazione io ho semplificato tutto, c'è ancora la difficoltà di tanti coltivatori, c'è gente che si è stufata subito e quindi li facciamo insieme, mentre altri sono ancora restii, invece secondo me c'è un grande potenziale altrimenti i terreni sono incolti e non va bene".

"Dei rischi climatici per il fagiolo la regina è la grandine perché se c'è la grandine improvvisa sapete benissimo che la grandine è un flagello perché distrugge tutto, però per fortuna fa solo in piccole zone. Altri rischi

climatici sono le forti insolazioni che ho scoperto qua coltivando in questi anni, quando nel periodo della fioritura che è a scalare (non nello stesso momento), si hanno delle temperature che superano i 35°C e questa temperatura così alta fa sì che il fiore o abortisce o da origine a un baccello con un seme solo oppure da origine a un baccello vuoto, praticamente la temperatura alta è il nemico dell'allegagione. Con questo sistema che sto mettendo a punto, modificando l'epoca di semina. Basta solo dire una cosa: ai tempi in cui erano vivi i miei genitori si coltivavano i fagioli seminandoli intorno alla metà di maggio, io sono arrivato a seminarli anche oltre il 20 giugno, un mese dopo perché coltivandoli così presto a maggio fioriscono a metà luglio e sono soggetti alle temperature alte. Una volta non c'era questo problema, oggi con il cambiamento climatico mondiale questo aumento delle temperature ha fatto sì che 35° si raggiungono e chi li ha messi tardi come me non ha subito danni mentre chi li ha messi prima non ha raccolto nulla perché i fiori erano abortiti".

"Adesso i fagioli che ho raccolto li trovate belli bianchi perché quest'anno è stata una buona stagione, ma non sempre è così. A volte quando ci sono le piogge tende a macchiarsi, e questo è un problema perché sono poco appetibili per la vendita. Adesso non so bene spiegare perché si chiama Gentile, il Gentile forse perché è delicato ma anche perché è soggetto quando avvengono le piogge a macchiarsi così. Quando si macchia nella commercializzazione diventa un problema: un conto è commercializzare un seme di colore chiaro è un conto marrone, sono due cose diverse. Ecco perché la raccolta è una questione un po' delicata da fare".

"Labro è un paese meraviglioso, è un ottimo ambiente e non è inquinato. L'agricoltura di una volta tipo questa sta scomparendo, speriamo che riprenda piede. Il fagiolo è uno, ma ci saranno anche altre potenzialità. Mentre per quanto riguarda gli abitanti di Labro che non sono molti e trovano risorse economiche nelle città vicino tipo Terni o Rieti, sono pendolari come ho fatto io per una vita. Tolta questa agricoltura industrie o fabbriche non ce ne sono, c'è un'industria qui vicino piccola e non da molto lavoro".

7 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEL BENE

7.1 Ciclo della coltivazione:

"Il fagiolo come la maggior parte dei legumi è una cultura estiva che prende la fine della primavera e l'inizio dell'autunno come tempi. Noi qui seminiamo fine maggio/primi di giugno e raccogliamo fino settembre/primi di ottobre. Il fagiolo seminato dopo 5 giorni è già uscito dal terreno e per i primi 20 giorni circa sta lì facendo l'apparato radicale poi, essendo un rampicante, inizia a svettare e va abbastanza veloce e ha una fioritura a scalare cioè non fioriscono contemporaneamente tutti i fiori, man mano che cresce inizierà dal basso verso l'alto, così come la maturazione, tant'è vero che gli ultimi baccelli che nascono troppo tardi non ce la fanno a venire a fare la granella. L'importante è che ci sia il quantum, una volta che è in maturazione nei primi freddi cominciano a maturare e, prima si ha una maturazione cerosa, cioè quando il baccello ha cambiato colore vira dal verde verso il giallo intenso. Per la cronaca si

chiamano giallotti perché hanno questo colore giallo. Dopo alcuni giorni che hanno questo colore, il fagiolo dissecca e diventa il fagiolo secco e si possono raccogliere o manualmente o con una tecnica: staccando la rete e portandola via o con una macchina che li batte sul campo; anche quella abbiamo creato ma è poco funzionale e va messa a punto, vengono raccolti e viene fatta la cernita, si insacchettano e si commercializzano, senza nessun aggiunta di prodotti o pesticidi di nessun genere”.

7.2 Semi:

“Il seme, essendo un ecotipo, proviene da qua. È strettamente legato al territorio; quando io ho ripreso questo progetto ho trovato il seme che stava scomparendo e per puro caso l’ho ritrovato. Devo dire anche che c’è un po’ di ibridazione ed ho già iniziato una selezione per ritornare un po’ all’origine. Ibridazione significa che la gente che seminava negli ultimi decenni, unito al fagiolo Gentile della Valle Avanzana metteva anche altri fagioli tipo il borlotto, tipo i fagiolini freschi da mangiare e tanti altri e i fiori si sono ibridati”.

7.3 Tecniche colturali:

“Una volta fatto l’impianto e la preparazione del letto di semina in piano senza solchi si semina. Dopo la semina il mio progetto è quello di non fare nessuna tecnica culturale se non quella di mettere la rete, di metterla bene”. “Dopo la raccolta si fa la cernita per togliere tutti i semi più piccoli e rovinati e poi si arriva al confezionamento che avviene in aria modificata, in sacchetti un pochettino gonfi. Per l’aria modificata ci vuole la fabbrica però io l’ho messi sotto vuoto perché ho la macchina. Io non avendo questa possibilità di andare a Colfiorito o da chiunque che fa la cernita e il confezionamento perché la mia produzione è limitata, l’ho messi sottovuoto, perché tutti i legumi sono soggetti a un insetto coleottero che si chiama tonchio, che depone l’uovo sul seme e nasce all’interno, se lo mangia, si schiude e poi sfarfalla. Il sottovuoto non uccide l’uovo però lo ferma, perché non ci sarà vita di nessun tipo senza ossigeno e noi lo possiamo consumare per tutto l’inverno e tutta la prossima primavera”.

“La mia coltivazione è innovativa, fatta con la rete arrampicante che è di plastica altrimenti ogni pianta doveva essere sostenuta da un sostegno morto, un paletto di legno altro 3 metri, detti pertiche, immaginate quanto lavoro c’è da fare sul bosco, prepararle, appuntirle, metterle su ogni pianta, legarle, è un lavoro immenso. A me è venuto in mente invece di farlo a impianto fisso, fatto da fil di ferro sia orizzontale che verticale; su quello verticale ci va inserita la rete che al momento della raccolta si taglia il fagiolo sotto, si taglia la rete sopra, si avvolge tutta la rete e poi con i fagioli si porta a casa e si batte in una zona dove non è bagnato. Quest’impianto è fatto in fil di ferro, ci sono tutti quadrati 4x4 perché altrimenti non c’è sostegno essendo pesanti quando è piena la vegetazione. Questo è un sistema innovativo, la distanza è 1 metro e 30 fra le file, e le piante lungo la fila sono messe a postarelle [piccole buche in ognuna delle quali vengono messi a dimora da 4 a 7 semi], a gruppi ogni 40 cm o altrimenti si mette un seme ogni 6-7cm e va bene lo stesso. Il fagiolo per fortuna sua non teme molto l’erbaccia, l’importante è che lui svetta. Noi agricoltori dobbiamo tener conto il discorso di economia, perché se io facessi la zappatura



Labro



Il vaglio della granela



Il prodotto finito

questa ha a un costo, ma quanta produzione in più avrò se zappo? Probabilmente ne farei un pochina di più ma non coprirei le spese, tanto vale che l'erba rimane. L'erba non ci da fastidio e se è tanto alta passiamo il decespugliatore e abbiamo risolto il problema”.

7.4 Tecniche di cura:

“Si esegue l’irrigazione con una canalina perforata, si chiama ‘ala gocciolante’, significa che fa una goccia ogni 30cm, la goccia penetra e viene consumata una piccola quantità d’acqua con un grandissimo risultato, si irriga lì dove serve l’acqua. Si continua ad irrigare fino a che non si decide di raccogliere, dopodiché si interrompe l’irrigazione perché vanno tagliate le piante e fatte essiccare forzatamente. Una volta invece, con il sistema vecchio si zappava 3, 4, 5 volte che non se ne poteva più, invece io non zappo per niente”. “Questo fagiolo è un ecotipo perché si coltiva sempre lo stesso, viene bene a livello di pianta, non è oggetto di nessun pesticida, non ha nemici, viene coltivato e non bisogna fare nessun tipo di trattamenti , come tutte le leguminose, non vengono fatte concimazioni. È coltivata in una zona dove la coltura non si pratica più quella intensiva come nella piana di Rieti e non ci sono neanche aziende limitrofe che trattano con erbicidi, pesticidi che inquinerebbero questa vallata. Perciò il prodotto viene fuori biologico, forse anche di più. È un prodotto naturale, per questo è stato fatto questo progetto di riscoperta perché le sue caratteristiche organolettiche sono eccellenti, i fagioli sono i più buoni quando li mangi, negli altri fagioli la buccia devi tirarla fuori dalla bocca perché è troppo spessa. Quando si mangia questo fagiolo, la buccia non c’è ed ha una cremosità particolare, vale la pena coltivarlo”.

“L’ irrigazione avveniva per scorrimento, bisognava fare la zona depressa e la zona rialzata, tutto con la zappa. Io ho inventato un sistema nuovo di impianto che abbatte completamente la manodopera, non si fanno più i solchi, non si usa più la zappa, si può mettere meccanicamente”.

7.5 Produzione:

“Quest’anno ne abbiamo prodotti 300 chili perché siamo io ed altri 4 pensionati, poi li dividiamo e li mangiamo”.

IL BENE NEL PROCESSO ECONOMICO

8 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA DISTRIBUZIONE

8.1 Distribuzione Commerciale: Uso domestico.

9 OBIETTIVI DELLA RICERCA

9.1 Osservazioni:

La Convenzione sulla diversità biologica (CBD), approvata durante la Conferenza delle Nazioni Unite sull'Ambiente e lo Sviluppo a Rio de Janeiro (1992; ratificata con legge 124/1994), ha dato rilevanza internazionale al tema della biodiversità, stabilendo che le nazioni hanno l'obbligo di conservare e valorizzare la propria biodiversità. È in tale ottica che è stato strutturato questo progetto, denominato 'Fuori dal Centro. Periferie cuore di biodiversità', sostenuto da ARSIAL e condotto dagli studenti delle prime classi dell'Istituto Tecnico Agrario di 'Luigi di Savoia' di Rieti, di età comprese tra i 14 e i 15 anni. L'indagine, di natura scolastica, è volta a mettere gli studenti in contatto con 10 aziende del territorio che producono eccellenze agroalimentari, predisporre un itinerario che le collega (Itinerario), conoscere le caratteristiche e le problematiche a cui le medesime aziende debbono fare fronte (mediante interviste standardizzate).

La supervisione scientifica dell'Università "La Sapienza" di Roma, il supporto di esperti esterni, l'approccio interdisciplinare, l'acquisizione delle capacità del lavoro di gruppo e di adeguata e corretta relazione col mondo produttivo, costituiscono i punti essenziali di questo progetto formativo.

10 COMPILAZIONE SCHEDA

10.1 Autore: Elisa Morelli, Marco Bonanni

10.2 Data: Novembre 2018