



FAGIOLO MONACHELLO



N° REPERTORIO: **32**
inserita il **15.05.2007**

FAMIGLIA: **Leguminosae**

GENERE: **Phaseolus**

SPECIE: **vulgaris**

NOME COMUNE: **Fagiolo**

SINONIMI: **Rondinelle,
Perniciale**

RISCHIO DI EROSIONE:
Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Villa S. Antonio - Visso (MC)
**Territorio del Parco
dei Monti Sibillini**

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

AREA DI DIFFUSIONE

Come ritrovato da materiale storico si attesta che ".....sui monti Azzurri (come chiamava i Sibillini Giacomo Leopardi), nei piccoli orti familiari, si coltivano due interessanti e antichissimi legumi. La roveja [...] e il fagiolo monachello [...] un'altra vecchia varietà locale: il seme è bianco con una macchia bruno scura che si estende a una delle sommità e che gli dà il nome. Poco più grande dell'unghia di un mignolo, il monachello ha buccia tenera e sapore molto delicato ed è molto apprezzato, ma la sua produttività è scarsa: per questo è stato completamente abbandonato." (AAVV, L'Arca. Quaderno dei Presidi di Slow Food – 2001). Si attesta che il legume è antichissimo, ed è scomparso per la sua scarsa produttività. Le ricerche storiche e documentali per l'individuazione di fonti relative a queste coltivazioni hanno confermato che la coltivazione del fagiolo "Monichelle" risale ad almeno 100 anni fa. Varietà ritrovata nel territorio del Parco Nazionale dei Monti Sibillini presso Villa S. Antonio nel Comune di Visso (MC). La caratterizzazione molecolare ha indicato che la varietà locale di fagiolo "Monichelle" deriva dal pool genico Andino e che tale cultivar risulta essere più vicina, dal punto di vista genetico, agli individui del gruppo dei "Borlotti".

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta (habitus): *indeterminato*
- Germinazione: *epigea*
- Fiori: *colore bianco*
- Epoca di fioritura: *medio-tardiva*
- Frutto: *legume di piccola taglia, dalla forma rotonda*
- Colore dei bacelli: *bianco*
- Seme: *colore – bianchi con macchia nera; peso 100; semi – 63 g (SD 10.62)*

e delicata, di colorazione bianco avorio e con una macchia violacea scura e graziosamente simmetrica che può far pensare, di volta in volta, alla livrea delle pernici, delle rondini o appunto, all'abito delle monache.

CONSERVAZIONE E TIPO DI UTILIZZAZIONE

"..Monachello, particolarmente apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche...".

Note del cuoco: consistenza tipo borlotti, ma polpa più compatta; sapore e profumo delicati; tempo di cottura: 2h (precedentemente tenuto a bagno in acqua per circa 6h).



Scheda tratta da

Papa R., 2003. "Le Monichelle: saperi, pratiche e caratteri della biodiversità", Risorse alimentari e culture locali nell'area della Valnerina e dei Monti Sibillini, CEDRAV Ricerche.

AGRICOLTORI CUSTODI:

Azienda Agraria STACHYS di Stefania Scarabotti - Recanati (MC)
Azienda Agraria ALESSANDRA VENANZONI - Castelraimondo (MC)
Azienda Agraria FILIPPO SENSI - Villa S. Antonio, Visso (MC)