

Fagiolo

Specie: **Ortive**

Accessione: **FAGIOLO BIANCO DI TERRASEO**

Provenienza: **Narcao, frazione di Terraseo**



Anno collezione: 2013

Codice Accessione: 180

Morfotipo seme: bianco ovale

FENOLOGIA



PIANTA

Tipo: indeterminata rampicante

Portamento: a cespuglio o prostrato

Forma: piramidale

Altezza pianta: < 150 cm

Inizio avvolgimento: molto tardivo

FOGLIA

FIORE

Colore (standardo - ali): bianco - bianco

BACCELLO

Lunghezza (escluso becco): 10-11 cm

Rapporto larghezza trasversale/larghezza nel punto massimo: basso



Fig. 1

Forma in sezione trasversale: da ellittica ovale a tondeggiante



Fig. 2

Colore a maturazione cerosa (principale - secondario): verde - assente

Colore a maturazione fisiologica: giallo

Filo sutura ventrale: **presente**

Tessitura superficie: **liscia**

Grado curvatura: **da molto lieve a lieve**

Strozzature allo stadio secco: **assenti o molto lievi**

SEME

Numero colori: **uno**

Colore principale: **bianco**

Colore secondario predominante: **assente**

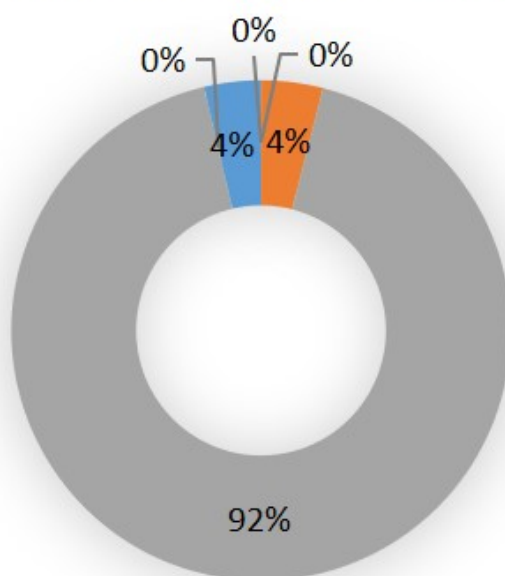
Distribuzione colore secondario: -

Forma seme: **ellittica**

ANALISI MOLECOLARI

Gruppo genetico di appartenenza: **3**

■ Gruppo Genetico 1 ■ Gruppo Genetico 2 ■ Gruppo Genetico 3
■ Gruppo Genetico 4 ■ Gruppo Genetico 5 ■ Gruppo Genetico 6



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Numero legumi per pianta: **40-70**

Numero di semi per legume: **6**

Peso di 100 semi secchi: **13-18 g**

ANNOTAZIONI

Varietà locale coltivata nella zona di Terraseo (frazione del comune di Narcao, Sulcis) in località Terratzu, in una piccola area pianeggiante di circa 5-6 ha, delimitata da un ruscello che si prosciuga nel periodo primaverile estivo. Ogni anno la superficie complessiva messa a coltura è di circa 1 ha, suddivisa in piccoli appezzamenti di 500-1000 mq. La natura dei terreni e il microclima umido ne consentono la coltivazione in asciutto. L'impianto si effettua tradizionalmente a giugno, a spaglio o a file, senza sostegni o in consociazione a piante di mais per favorire lo sviluppo in altezza. La granella secca si raccoglie tra settembre e ottobre. Alla raccolta le piante sono sradicate, raggruppate in mazzi e appese in un luogo asciutto per favorire il completamento dell'essiccazione dei baccelli. La produzione massima di granella secca per ogni 1.000 metri quadrati coltivati non supera i 100 kg. Particolarmente apprezzata per il sapore delicato, la buona tenuta alla cottura e la digeribilità, la granella è utilizzata per la preparazione di alcuni piatti tipici con la fregola o altre paste tradizionali o in insalata.

Nel 2013 è stata inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito dal MIPAAF.

CONSERVAZIONE EX-SITU

1. **Centro Interdipartimentale per la Conservazione e Valorizzazione della Biodiversità Vegetale dell'Università degli Studi di Sassari** - Loc. Surigheddu, SS 127bis, km 28,5 - Alghero (SS)
2. **AGRIS Sardegna**, Servizio Ricerca sui Sistemi Colturali Erbacei - viale Trieste 111 - Cagliari



Fagiolo bianco di
Terraseo Narcao galleria

