

Biodiversità Sardegna



Fagiolo - Faiata de Fonne

Il fagiolo “Faiata e’Fonne” è un fagiolo rampicante coltivato tradizionalmente a terra con utilizzazione di tutori e/o reti di sostegno nell’areale di Tiana.

Scheda della risorsa

Dati generali

Regno: **Vegetale**

Famiglia: **Fabaceae**

Genere: **Phaseolus**

Specie: **Phaseolus vulgaris L. Subsp. vulgaris**

Area di origine: **Tiana e areali orticoli della Sardegna**

Rischio di estinzione e/o erosione genetica: **Si**

Agricoltori custodi: **Società Agr. Santamada S.S. | Azienda agricola Massimo Zedda**

Cenni storici

Tiana, come altri centri dell’isola, fin dalla preistoria poi nel Medioevo fino ad oggi è sempre stata stabilmente popolata. Nella zona i frati minori potrebbero avere introdotto il fagiolo, denominato in dialetto tianese ‘faiata’ (piccola fava) già a partire dal XVI secolo. A dimostrazione della bontà dei legumi tianesi, Vittorio Angius e Goffredo Casalis nel 1696, nel loro dizionario scrivevano che “il prodotto massimo di legumi di Tiana lodasi ottimo. Può aversene l’8 per 1”. E così anche il dizionario corografico dell’Italia del 1871. Il catasto d’Italia del 1929, mostra l’ottima specializzazione nella coltivazione dei fagioli tianesi: 9 ettari. Nel

1960, Giuseppe Manca, nel suo libro 'Saldigna' ribadisce che l'orticoltura e la coltivazione dei legumi a Tiana avevano un ruolo importante. Tecnici dell'Ispettorato compartimentale dell'agricoltura di Cagliari nel 1967/69, a seguito di sopralluogo a Tiana stimarono in 100 ettari le superfici irrigate di cui, il 75% a fagiolo e patate, connesse a forte impiego di lavoro. A fine 1990 il CBV dell'Ateneo di Sassari mostra interesse per le biodiversità ortive sarde, mentre Agris ne descrive e caratterizza diverse accessioni, anche sotto il profilo della resistenza ai virus. Nel 2003, nel volume "Sardegna", parte di un progetto enciclopedico dedicato a tutte le regioni d'Italia, si evidenzia la specializzazione dei tianesi: "in un recente passato (Tiana) ha legato il suo nome alla produzione di fagioli che venivano scambiati e commercializzati in numerosi centri dell'isola, e allo sfruttamento delle abbondanti acque dei fiumi "Torrei e Bau 'e Fonne". Nel 2009 viene pubblicato il libro Risorse genetiche di fagiolo comune della Sardegna, dove sono raccolte anche due accessioni tianesi donate da un agricoltore custode: Faita sorgonesa e Faita de colore. Nel 2013, è stato assegnato il Bollino Blu al fagiolo tianese da parte del Ministero delle politiche agricole e inserito nell'elenco dei PAT come prodotto agroalimentare tradizionale.

Caratteri morfologici

Pianta rampicante, a portamento indeterminato e di forma rettangolare, presenta inizio di avvolgimento medio (41-45 gg) che prosegue con velocità media-rapida (48-57 gg) sino a un'altezza superiore ai 200 cm.

Le foglie sono verdi ad intensità di colore scura e media rugosità, con la fogliolina terminale di taglia media e di forma da circolare a quadrangolare, quadrangolare.

I fiori sono a stendardo rosa ed ali bianco-rosaceo o rosa. L'epoca di fioritura è precoce-media (45-46 gg).

I baccelli, corti (8,5-10 cm) sono larghi (14-15 mm) nel punto massimo, hanno larghezza trasversale larga di 11,3 mm, si presentano in sezione trasversale a livello del seme di forma da ellittica o ovale, a tessitura della superficie rugosa, a curvatura lieve o media e dotati di becco lungo (16mm). Il colore di fondo è verde, con colorazione secondaria assente; a maturazione fisiologica è giallo; il filo di sutura ventrale è presente. Allo stato secco presentano strozzature assenti o molto lievi, a maturità sono indeiscenti, contengono di norma 3 semi.

Il seme maturo (morfotipo seme: pelle allungato troncato), monocoloro beige ovale, è largo (larghezza 9,6 mm) e di lunghezza media (14 mm) si caratterizza per avere un peso alto (47-55 gr/100 semi), è di forma rettangolare.

Il ciclo di sviluppo, dalla semina alla maturazione cerosa è medio-tardiva (77 gg). Non viene evidenziata resistenza alle principali fitopatie.

Il numero legumi per pianta è di 67; il numero di semi per legume: 3; il peso di 100 semi secchi è basso (50 gr); l'attitudine al consumo: granella secca.



Faita de Fonne filare - Foto



Faita de Fonne Semi - Foto



Faita de Fonne semi e baccelli - Foto



Faita de Fonne baccelli - Foto



Faita de Fonne fiore - Foto



Faita de Fonne baccelli - Foto



Faita de Fonne baccelli e semi - Foto



Faita de Fonne foglia - Foto



Faita de Fonne filare - Foto



Faita de Fonne pianta - Foto

Hai bisogno di assistenza?

Invia una mail all'indirizzo info@biodiversitasardegna.it

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera 8 - 09123 Cagliari - Tel. 070 60261 - C.F. e P.I. 03122560927

[SardegnaAgricoltura](#) - laoresardegna@agenzialaore.it - protocollo.agenzia.laore@legalmail.it