

# Biodiversità Sardegna



## Fagiolo - Faiata precotze

Il fagiolo “Faiata precotze” o “Cabudarza” 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 mediamente vigorosa e di forma rettangolare, presenta inizio di avvolgimento medio-tardivo (48 gg) che prosegue con velocità media sino a un'altezza superiore ai 200 cm.

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

I fiori sono a standard ed ali bianche. L'epoca di fioritura è media (49 gg).

I baccelli, di lunghezza media (12-14 cm) sono larghi (14-17 mm), si presentano in sezione trasversale a livello del seme di forma da ellittica o ovale, a tessitura della superficie rugosa, a curvatura media o forte e dotati di becco (12mm). Il colore di fondo è verde, con colorazione secondaria assente; a maturazione fisiologica è giallo; il filo di sutura ventrale è assente. Allo stato secco presentano strozzature assenti o molto lievi maturità sono indeiscenti, contengono di norma 5 semi ovali.

Il seme maturo (morfotipo bianco allungato troncato), di larghezza (8,6 mm) e lunghezza (12,7 mm) media si caratterizza per avere un peso basso (29 gr/100 semi), è di forma da tondeggiate a ellittica, monocoloro completamente bianco (assenza di colorazione secondaria).

Il ciclo di sviluppo, dalla semina alla maturazione cerosa è medio (81gg). Non viene evidenziata resistenza alle principali fitopatie. Il numero legumi per pianta è di 84; il numero di semi per legume: 5; il peso di 100 semi secchi è basso (29 gr); l'attitudine al consumo: mangiatutto (taccola) e granella secca. Non sensibile all'antracnosi.



Faita Precotze baccelli e semi a maturazione - Foto



Faita Precotze fiore - Foto



Faita Precotze baccelli e semi - Foto



Faita Precotze Pianta - Foto



Faita Precotze foglia - Foto



Faita Precotze baccelli - Foto



Faita Precotze baccelli - Foto



Faita Precotze baccelli su pianta - Foto

**Hai bisogno di assistenza?**

Invia una mail all'indirizzo [info@biodiversitasardegna.it](mailto:info@biodiversitasardegna.it)

**Agenzia Laore Sardegna**

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

[SardegnaAgricoltura](#) - [protocollo.agenzia.laore@pec.it](mailto:protocollo.agenzia.laore@pec.it)