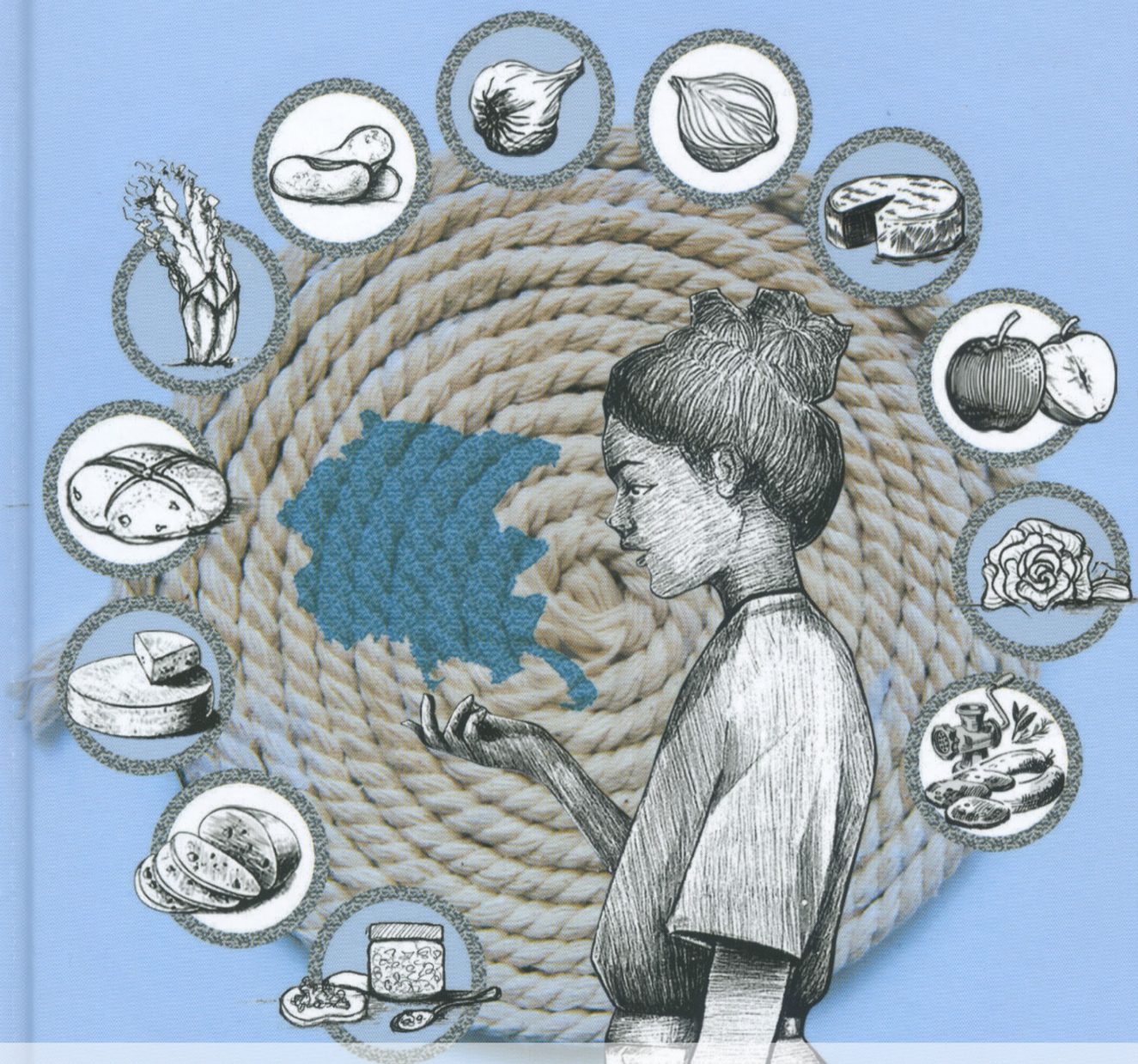


# 2021 | AGENDA FRIULANA



*Pietro Zandigiaco* e *Paolo Ermacora*

TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE  
VEGETALI IN FRIULI

11.1 - 12.1; 13.2 - 14.2; 11.3 - 12.3; 13.4 - 14.4;  
17.5 - 18.5; 15.6 - 16.6; 15.7 - 16.7; 13.8 - 14.8;  
9.9 - 10.9; 11.10 - 12.10; 11.11 - 12.11; 11.12 - 12.12

© CHIANDETTI 2020

Reg. Trib. di Udine n. 488 del 12/12/1980

Cartostampa Chiandetti



## TUTELA DELLE RISORSE GENETICHE VEGETALI IN FRIULI

### FAGIOLO COMUNE, FAGIOLO DI SPAGNA E ALTRE LEGUMINOSE DA GRANELLA

Fra le specie maggiormente rappresentate nella BaGAV si trovano i fagioli,

ovvero il fagiolo comune (*Phaseolus vulgaris*) e il fagiolo di Spagna (*Phaseolus coccineus*) (fam. Leguminosae o Fabaceae).

Nonostante le superfici coltivate a fagiolo abbiano subito un vero crollo negli ultimi decenni, nelle aree montane della regione è stato possibile reperire numerose varietà-popolazioni locali, mantenute spesso non da agricoltori "professionisti", ma da appassionati soprattutto per autoconsumo.

Attualmente sono conservate in BaGAV oltre 200 accessioni di fagiolo comune e 10 di fagiolo di Spagna.

I materiali sono per lo più del tipo rampicante, utilizzati tradizionalmente per granella oppure come mangiatutto ovvero "tegoline", se i baccelli sono privi di sclerenchimi. Per buona parte delle accessioni si è proceduto alla caratterizzazione mediante descrittori morfologici e talvolta molecolari, come

li, ovvero il fagiolo comune (*Phaseolus vulgaris*) e il fagiolo di Spagna (*Phaseolus coccineus*) (fam. Leguminosae o Fabaceae).

Nonostante le superfici coltivate a fagiolo abbiano subito un vero crollo negli ultimi decenni, nelle aree montane della regione è stato possibile reperire numerose varietà-popolazioni locali, mantenute spesso non da agricoltori "professionisti", ma da appassionati soprattutto per autoconsumo.

Attualmente sono conservate in BaGAV oltre 200 accessioni di fagiolo comune e 10 di fagiolo di Spagna.

I materiali sono per lo più del tipo rampicante, utilizzati tradizionalmente per granella oppure come mangiatutto ovvero "tegoline", se i baccelli sono privi di sclerenchimi. Per buona parte delle accessioni si è proceduto alla caratterizzazione mediante descrittori morfologici e talvolta molecolari, come

pure a una valutazione agronomica e qualitativa.

Le attività di caratterizzazione in corso permetteranno di individuare duplicazioni e/o sinonimie anche con materiali di regioni confinanti.

Ad esempio, l'accessione carnica di fagiolo denominata 'Cesarins', a seguito analisi biochimiche e molecolari mediante microsatelliti appare compatibile con la varietà di fagiolo chiamata 'Gialèt' o 'Fasiòl biso' della val Belluna (in provincia di Belluno); la varietà friulana 'Fasui favârs' presenta le stesse caratteristiche morfologiche della varietà 'Mame' dell'Alpago, sempre nel Bellunese.

La caratterizzazione dei marcatori biochimici delle accessioni (quali le faseoline, ovvero il *pattern* delle proteine di riserva dei semi) potrebbe permettere di ricostruire gli aspetti evolutivi delle diverse accessioni, distinguendone la lon-