

## CONSER-VA

*"Valorizzazione e conservazione di piante autoctone coltivate e spontanee della zona transfrontaliera."*

### I fagioli della carnia inseriti nel registro nazionale dei prodotti di tradizione

Alcune varietà di fagiolo della zona montana della regione Friuli - Venezia Giulia sono state inserite nell' Elenco nazionale dei prodotti Agroalimentare Tradizionali, previsto dal Decreto Legislativo 173 del 30 aprile 1998, per le stesse varietà, è stata richiesta anche l'iscrizione al Registro Volontario regionale delle sementi di varietà locali, previsto dalla L.R. 11 del 22 aprile 2002. Le varietà prese in considerazione, oltre ad essere attualmente coltivate in diversi orti familiari, sono oggetto di osservazione all'interno dei campi allestiti con "conser-va" il progetto interreg IIIA Italia Austria 2000-2006 per "la valorizzazione e conservazione di piante autoctone e spontanee della zona transfrontaliera" ed inoltre sono conservate presso la Banca del germoplasma autoctono vegetale regionale (BaGAV) istituita presso l'Università di Udine.

Il lavoro si inquadra in un filone di attività iniziate nel 2000 grazie ad una proficua collaborazione tra il prof. F. Miceli e il perito agrario R. De Infanti del Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientale dell'Università di Udine con la Confederazione Italiana Agricoltori della provincia di Udine.

### Fagiolo "Cesarins"

Il territorio interessato dalla produzione è compreso nelle vallate più interne della Carnia, in provincia di Udine. In particolare la cultivar è stata reperita nella Val Pesarina, nell'alta Val Tagliamento e nella conca di Illegio in comune di Tolmezzo dove, alla luce di numerose testimonianze orali, è stata coltivata, selezionata e riprodotta da molti decenni. La produzione, seppur limitata, è in atto. Dal nome si può facilmente risalire alla somiglianza con i piselli (in friulano cesare)

La varietà presenta un seme di piccole dimensioni tondeggianti, tegumento sottile di colore uniforme verde giallastro chiaro. Grazie alla produttività medio-elevata e decisamente costante, alla buona resistenza alle principali fitopatologie, alle ottime caratteristiche culinarie è una delle migliori varietà locali.

### Fagiolo "Dal Santisim" o Da l'Aquile;

Il territorio interessato dalla produzione è compreso nelle vallate della Carnia in provincia di Udine; in particolare la Valle del But e più precisamente i Comuni di Arta Terme, Tolmezzo e Cavazzo Carnico dove la cultivar è stata reperita e dove alla luce di numerose testimonianze orali è stata coltivata selezionata e riprodotta da molti decenni. La produzione, seppur molto limitata, è in atto.

La denominazione popolare molto probabilmente deriva dalla forma della macchia che circonda l'ilo; a seconda che questa ricordi l'ostensorio o la forma di un rapace, la varietà viene detta rispettivamente "Fasui dal Santisim" (fr. Piano d'Arta Terme) o "Da l'Aquile" (fr. Imponzo di Tolmezzo).

Si tratta di un'antica varietà locale, non molto produttiva ma di ottime caratteristiche nutrizionali e di utilizzazione, valida sia per la produzione di granella da sgrano che secca.

### Fagiolo "Laurons"

Il territorio interessato dalla produzione è compreso nelle vallate interne della Carnia, in provincia di Udine. In particolare la varietà è stata reperita nella Val Pesarina nel comune di Prato Carnico e le sue frazioni dove, alla luce di numerose testimonianze orali, è stata coltivata, selezionata e riprodotta da molti decenni.

Si tratta di un borlottino di piccole dimensioni con produttività media e con una tolleranza media alle principali malattie del fagiolo; adatta alla produzione di granella verde e secca.

Fagiolo Militons, sinonimo Militons 3

Il territorio interessato dalla produzione è compreso nelle vallate più interne della Carnia, in provincia di Udine. In particolare la varietà tradizionale è stata reperita nell'Alta Val Tagliamento e più precisamente nel comune di Forni di Sopra (UD) dove, alla luce di numerose testimonianze orali, è stata coltivata, selezionata e riprodotta da molti decenni.

Presenta una produttività: medio-alta e costante ed una tolleranza alle principali avversità: da discreta a buona. Si tratta di una varietà locale multilinee tra le più produttive, adatta per granella verde e secca, di buone caratteristiche culinarie.

### Fagiolo "Dal Voglut" o Plombin

Il territorio interessato dalla produzione è compreso nelle vallate interne della Carnia, in provincia di Udine. In particolare la varietà tradizionale è stata reperita nella valle del But e in Val Pesarina dove, alla luce di numerose testimonianze orali, è stata coltivata, selezionata e riprodotta da molti decenni. Le denominazioni della varietà in friulano segnalano la presenza di ilo scuro e quindi di un fagiolo dell'occhio (dal voglut, ovvero dall'occhietto).

Presenta una produttività buona o elevata e, nella zona tipica di coltivazione, una buona tolleranza alle comuni avversità della specie.

E' varietà tradizionale di buona produttività, adatta sia alla produzione di granella verde che secca, possibile una qualche difficoltà di cottura.

Le informazioni sulla caratterizzazione delle varietà tradizionali ed elementi della valutazione agronomica e qualitativa sono tratti da:

- "Valutazione agronomica e caratterizzazione morfologica di varietà autoctone di fagiolo rampicante (*P. vulgaris* L.) della Carnia". - E. Pozzi, tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria dell'Università di Udine, Anno accademico 2002-03 (con il consenso dell'autrice).
- "Colture orticole - Fagiolo" di Elena Pozzi e Fabiano Miceli (2004) in "Collezione di specie vegetali presso L'Università di Udine - prime schede descrittive per la didattica", FORUM ed., Udine.
- "Recenti percorsi di recupero e valorizzazione di varietà locali di fagiolo rampicante" di E. Pozzi, R. De Infanti, N. Peresson, F. Miceli in: "Fagioli della Carnia - Innumerevoli varietà, sapori riscoperti, gustose ricette" - Carnia Alpe Verde 2004
- "Indagine sullo stato delle risorse genetiche autoctone d'interesse agrario in Friuli Venezia Giulia" - Relazione scientifica conclusiva a cura di F. Miceli (2004). Dipartimento di scienze agrarie e ambientali dell'Università di Udine, 46 pp.

# CONSER-VA

*"Valorizzazione e conservazione  
di piante autoctone coltivate  
e spontanee della zona transfrontaliera."*

## **Fagiolo "Dal Voglut" o Plombin**

Il territorio interessato dalla produzione è compreso nelle valli interne della Carnia, in provincia di Udine. In particolare la varietà tradizionale è stata reperita nella valle del But e in Val Pesarina dove, alla luce di numerose testimonianze orali, è stata coltivata, selezionata e riprodotta da molti decenni.

Le denominazione della varietà in friulano segnala la presenza di ilo scuro e quindi di un fagiolo dell'occhio (dal voglut, ovvero dall'occhietto).

Presenta una produttività buona o elevata e, nella zona tipica di coltivazione, una buona tolleranza alle comuni avversità della specie.

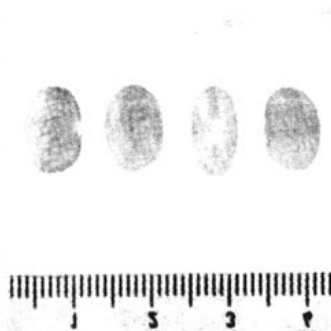
È varietà tradizionale di buona produttività, adatta sia alla produzione di granella verde che secca, possibile una qualche difficoltà di cottura.

Le informazioni sulla caratterizzazione delle varietà tradizionali ed elementi della valutazione agronomica e qualitativa sono tratti da:

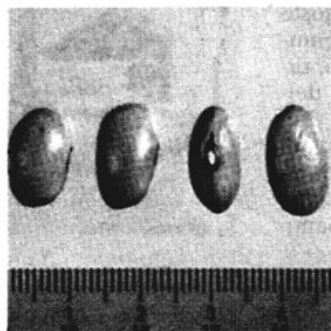
- "Valutazione agronomica e caratterizzazione morfologica di varietà autoctone di fagiolo rampicante (*P. vulgaris* L.) della Carnia". – E. Pozzi, tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Facoltà di Agraria dell'Università di Udine, Anno accademico 2002-03 (con il consenso dell'autrice).
- "Colture orticole – Fagiolo" di Elena Pozzi e Fabiano Miceli (2004) in "Collezione di specie vegetali presso L'Università di Udine – prime schede descrittive per la didattica", FORUM ed., Udine.
- "Recenti percorsi di recupero e valorizzazione di varietà locali di fagiolo rampicante" di E. Pozzi, R. De Infanti, N. Peresson, F. Miceli in: "Fagioli della Carnia – Innumerevoli varietà, sapori riscoperti, gustose ricette" – Carnia Alpe Verde 2004
- "Indagine sullo stato delle risorse genetiche autoctone d'interesse agrario in Friuli Venezia Giulia" – Relazione scientifica conclusiva a cura di F. Miceli (2004). Dipartimento di scienze agrarie e ambientali dell'Università di Udine, 46 pp.



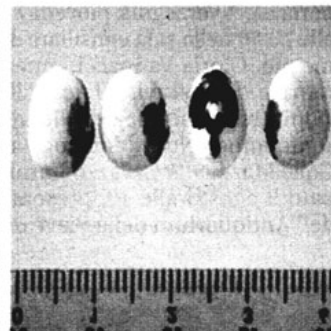
Fagiolo "Laurons"



Fagiolo "Cesarins"



Fagiolo "Dal Voglut"



Fagiolo "Dal Santisim"

### ***I fagioli della carnia inseriti nel registro nazionale dei prodotti di tradizione***

Alcune varietà di fagiolo della zona montana della regione Friuli – Venezia Giulia sono state inserite nell' Elenco nazionale dei prodotti Agroalimentare Tradizionali, previsto dal Decreto Legislativo 173 del 30 aprile 1998, per le stesse varietà, è stata richiesta anche l'iscrizione al Registro Volontario regionale delle sementi di varietà locali, previsto dalla L.R. 11 del 22 aprile 2002. Le varietà prese in considerazione, oltre ad essere attualmente coltivate in diversi orti familiari, sono oggetto di osservazione all'interno dei campi allestiti con "conser-va" il progetto interreg IIIA Italia Austria 2000-2006 per "la valorizzazione e conservazione di piante autoctone e spontanee della zona transfrontaliera" ed inoltre sono conservate presso la Banca del germoplasma autoctono vegetale regionale (BaGAV) istituita presso l'Università di Udine.

Il lavoro si inquadra in un filone di attività iniziate nel 2000 grazie ad una proficua collaborazione tra il prof. F. Miceli e il perito agrario R. De Infanti del Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientale dell'Università di Udine con la Confederazione Italiana Agricoltori della provincia di Udine.

### ***Fagiolo "Cesarins"***

Il territorio interessato dalla produzione è compreso nelle vallate più interne della Carnia, in provincia di Udine. In particolare la cultivar è stata reperita nella Val Pesarina, nell'alta Val Tagliamento e nella conca di Illegio in comune di Tolmezzo dove, alla luce di numerose testimonianze orali, è stata coltivata, selezionata e riprodotta da molti decenni. La produzione, seppur limitata, è in atto. Dal nome si può facilmente risalire alla somiglianza con i piselli (in friulano cesare)

La varietà presenta un seme di piccole dimensioni tondeggianti, tegumento sottile di colore uniforme verde giallastro chiaro. Grazie alla produttività medio-elevata e decisamente costante, alla buona resistenza alle principali fitopatologie, alle ottime caratteristiche culinarie è una delle migliori varietà locali.

### ***Fagiolo "Dal Santisim" o Da l'Aquile;***

Il territorio interessato dalla produzione è compreso nelle vallate della Carnia in provincia di Udine; in particolare la Valle del But e più precisamente i Comuni di Arta Terme, Tolmezzo e Cavazzo Carnico dove la cultivar è stata reperita e dove alla luce di numerose testimonianze orali è stata coltivata selezionata e riprodotta da molti decenni. La produzione, seppur molto limitata, è in atto.

La denominazione popolare molto probabilmente deriva dalla forma della macchia che circonda l'ilo; a seconda che questa ricordi l'ostensorio o la forma di un rapace, la varietà viene detta rispettivamente "Fasui dal Santisim" (fr. Piano d'Arta Terme) o "Da l'Aquile" (fr. Imponzo di Tolmezzo).

Si tratta di un'antica varietà locale, non molto produttiva ma di ottime caratteristiche nutrizionali e di utilizzazione, valida sia per la produzione di granella da sgrano che secca.

### ***Fagiolo "Laurons"***

Il territorio interessato dalla produzione è compreso nelle vallate interne della Carnia, in provincia di Udine. In particolare la varietà è stata reperita nella Val Pesarina nel comune di Prato Carnico e le sue frazioni dove, alla luce di numerose testimonianze orali, è stata coltivata, selezionata e riprodotta da molti decenni.

Si tratta di un borlottino di piccole dimensioni con produttività media e con una tolleranza media alle principali malattie del fagiolo; adatta alla produzione di granella verde e secca.

### ***Fagiolo Militons, sinonimo Militons 3***

Il territorio interessato dalla produzione è compreso nelle vallate più interne della Carnia, in provincia di Udine. In particolare la varietà tradizionale è stata reperita nell'Alta Val Tagliamento e più precisamente nel comune di Forni di Sopra (UD) dove, alla luce di numerose testimonianze orali, è stata coltivata, selezionata e riprodotta da molti decenni.

Presenta una produttività medio-alta e costante ed una tolleranza alle principali avversità: da discreta a buona.

Si tratta di una varietà locale multilinee tra le più produttive, adatta per granella verde e secca, di buone caratteristiche culinarie.