

PISELLO DELLE FRATTE

Phaseolus vulgaris L.

N° REPERTORIO: 106
inserita il 20.12.2018

FAMIGLIA: Fabaceae

GENERE: *Pisum*

SPECIE: *P. sativum*

NOME COMUNE: Pisello
delle Fratte

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Fratte Rosa (PU)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo del
Tronto (AP)



CENNI STORICI

Nell'orto scolastico biodiverso della scuola primaria di Fratte Rosa ISC Binotti (PU), sono ormai 2 anni che, oltre a coltivare la Fava di Fratte Rosa e le sementi fornite dall'AMAP, si è preso a cuore un pisello autoctono, chiamato Pisello delle Fratte. Da ricerche effettuate dagli studenti, interviste ad anziani sul territorio è emerso che questo pisello è presente a Fratte Rosa da almeno 80 anni e in areale limitrofo anche da più tempo.

Sono stati gli stessi alunni della scuola a richiedere informazioni alla Famiglia Giombi, infatti Dino Giombi è uno degli agricoltori storici di Fratte Rosa che conosce la storia del Pisello delle Fratte e che ancora oggi continua la coltivazione nella sua azienda. In origine pare sia stato l'agricoltore Belloggi Guido (detto "Bruno") a coltivare questo Pisello dal 1950 presso Montevecchio di Pergola dove risiedeva. Trasferitosi poi a Fratte Rosa nel 1960 ha continuato qui la coltivazione del Pisello. Dino Giombi è proprio il cognato del Belloggi che ha continuato fino ad oggi la coltivazione del Pisello, rinominato a questo punto "delle Fratte".

È una pianta molto robusta che sopporta senza problemi il clima rigido dell'inverno, cresce molto ed ha una produzione molto abbondante. È un pisello straordinariamente buono: dolce e saporito e non ha bisogno di particolari cure, tranne la possibilità di arrampicarsi: può raggiungere l'altezza di 2 metri. Mentre la fava era un cibo più povero, questo pisello veniva utilizzato nelle occasioni importanti come matrimoni, cresime, battesimi.

Era comunque utilizzato per un consumo casalingo (fresco o bollito a bagnomaria o conservato in salamoia); la produzione non arrivava mai ai mercati locali.

AREA DI DIFFUSIONE

Comuni di Pergola e Fratte Rosa (PU)

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *indeterminata*

Portamento: *prostrato se lasciato libero - rampicante se tutorato*

Altezza della pianta: *200 cm circa*

Foglie: *composta paripennata, ovale di colore verde glauco con rachide terminante in un cirro ramoso*

Epoca di semina: *ultima decade di febbraio prima decade di marzo*

Tipo di semina: *pieno campo*

Distanza di semina: *densità 4/6 piante m²*

Fiori: *pedunculati, calice verde, corolla con vessillo grande di colore bianco e ali bianche*

Impollinazione: *prevalentemente autogama*



Epoca di fioritura: *ultima decade di aprile*

Frutto: *legume con semi globosi*

Durata della produzione: *continua per circa 20 gg in pieno campo*

Seme: *globoso*

Conservazione del seme: *sottovuoto a -22 °C con umidità 9%*

Germinabilità del seme: *variabile superiore al 80%*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile*

Utilizzazione: *seme fresco o secco per farine*

Comunità erbacee naturali o seminaturali (quali, densità): *rara*

CARATTERI PRODUTTIVI ED ESIGENZE AGRONOMICHE

Legume con limitate esigenze termiche, mal sopporta picchi di caldo eccessivo e conseguente siccità; le migliori produzioni si ottengono nelle stagioni fresche e con andamento regolare. Temperature ottimali vanno dai 4-5 gradi C° per la germinabilità fino ai 20-22 gradi C° per il completamento del ciclo. Le temperature troppo elevate e stress idrico, specie se prossime alla maturazione fresca, portano ad una precoce e rapida perdita di acqua con conseguente indurimento dei grani, rapido passaggio da zuccheri solubili ad insolubili e perdita di valore commerciale. La cultivar oggetto di esame predilige terreni sufficientemente sciolti (per tessitura e struttura) caldi ben areati e con moderato contenuto in calce non soggetti a fastidiosi ristagni di acqua. La preparazione del terreno deve essere effettuata a media profondità curando la formazione di una

struttura con ottima porosità; l'affinamento superficiale non occorre sia particolarmente spinto data la dimensione del seme. L'accessione in esame è a sviluppo indeterminato e necessita di tutoraggio.

Tale pratica, mantenendo la pianta in posizione eretta, facilita sia le cure colturali che le operazioni di raccolta. Lo sviluppo indeterminato garantisce una produzione distribuita nel tempo (circa 20 gg) ma è, pratica non trascurata da alcuni agricoltori, la semina scalare di diversi lotti aziendali al fine di consentire un calendario di raccolta più lungo e, quindi, garantire la presenza del prodotto sui banchi del mercato per un più lungo periodo. La pianta è alta mediamente cm 180-200, i baccelli contengono in media 8 semi di medio calibro e forma regolare, sapidi e molto dolci. Occorre evidenziare che i dati biometrici rilevati per questa accessione recuperata presentano un alto indice di variabilità. Come per la maggior parte delle leguminose occorre fare attenzione al periodo di massima fioritura monitorando periodicamente la presenza di afidi (verde e nero); meno frequente è la presenza di antracnosi e fusariosi dovuta forse ad una minore sensibilità della cultivar descritta.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Pisello dall'accentuata dolcezza e croccantezza trova felice impiego come contorno o come componente di zuppe tradizionali, viene utilizzato anche per arricchire condimenti per primi piatti. Non si fa menzione del suo utilizzo come granella secca se non per la produzione di seme da destinare alla coltura dell'anno successivo.

Custodi Biodiversità Agraria:

I Lubachi BIO di Rosatelli Nicola - Fratte Rosa (PU)

Giombi Dino - Pergola (PU)

Orto della scuola primaria di Fratte Rosa, I.C. Binotti - Pergola (PU)

Scheda elaborata da:

CREA - Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Sara Sestili, Piergiorgio Angelini, Nazzareno Acciarri

