

Fave di Sauris

Categoria: Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

Denominazione ufficiale: Fave di Sauris.

Termini locali: Poan.

Area di diffusione: Comune di Sauris, nell'ambito dell'intero territorio comunale.

Descrizione sintetica del prodotto: è una specie leguminosa che in pieno sviluppo raggiunge 1,40 m di altezza circa. Ha una foglia pennata composta, costituita da 2-6 foglioline ellittiche. Le foglie si distinguono anche per le peculiari pigmentazioni, con dei puntini neri che possono a distanza sembrare dei parassiti. Il fusto è molto delicato e va sostenuto per evitare rotture, soprattutto in condizioni climatiche avverse. Il baccello è ricoperto da una fitta peluria che lo rende più resistente agli sbalzi termici ed alle condizioni climatiche di Sauris. All'estremità sono visibili dei "pennacchi" scuri che contraddistinguono questo ecotipo rispetto alle varietà commerciali. Il frutto è un legume allungato, cilindrico, terminante a punta, eretto, baccello vellutato al tatto che contiene da 2 a 6 semi, inizialmente verdi o di colore più scuro (dal nocciola al bruno) a maturità. La fava è di piccole dimensioni.

Epoca di coltivazione: il periodo di coltivazione va da maggio a fine agosto.

Come si coltiva: la preparazione del terreno avviene mediante fresatura, assolatura e semina di 3-4 fave precedentemente messe in ammollo in acqua per 24 ore, seminate ad una profondità di 8-10 cm e a una distanza di 15-20 cm. La preparazione del terreno non necessita di particolare concimazione, salvo una tradizionale letamatura. In fase di crescita le piante necessitano di sostegni. Da sempre a Sauris si è sviluppato un impianto particolare, alto circa 1,20 metri, caratterizzato da due pali di sostegno e da una doppia rete esterna che forniscono un sostegno



alle piante che crescono centralmente. La pianta non necessita di particolari trattamenti e risulta essersi adattata alle condizioni pedoclimatiche della zona. La maturazione avviene a fine agosto, in modo uniforme e la raccolta è manuale.

Conservazione del prodotto: per una conservazione ottimale è opportuno essiccare le fave decorticate. L'essiccazione avviene in un locale al buio ed arieggiato, dove le fave vengono poste su una grata sulla quale rimangono fino ad essiccazione completa. I semi vengono poi conservati in contenitori di vetro.

Cenni storici: Il mantenimento e la conservazione del seme da riproduzione è storicamente prerogativa degli agricoltori locali, i quali andavano a selezionare solo i semi derivanti dalle piante migliori dal punto di vista agronomico-produttivo. Ogni famiglia che coltivava la fava aveva uno spazio adibito all'essiccazione e conservazione della specie ed è storicamente comprovato che le fave erano l'unica leguminosa coltivata a Sauris. Dagli anni '60 la produzione è calata drasticamente, ma la semenza è stata mantenuta in piccole produzioni familiari.

Per maggiori informazioni:

ERSA – Servizio promozione, statistica agraria e marketing
annamaria.azzarello@ersa.fvg.it
tel. +39 0481 386540 cell. +39 3358230579