

La Potenza del *Limite*



Dott.ssa Dalila Trupiano

“Le cose di ogni giorno raccontano segreti a chi le sa guardare ed ascoltare...”
tratto da *“Ci vuole un fiore”* di Gianni Rodari

le leguminose



La Potenza del *Limite*

Osservando il patrimonio naturale della terra molisana, i suoi frutti e i suoi colori, nasce la ricerca per la conservazione, la valorizzazione e il recupero della varietà di leguminose locali, condotta dall'Università degli Studi del Molise e finanziata dall'ARSIA Molise.

La potenza della natura e la potenza della scienza al servizio dell'uomo, per recuperare il patrimonio genetico della nostra terra:

Negli ultimi quarant'anni, infatti, la coltivazione delle varietà locali di leguminose, come le lenticchie, i fagioli, i ceci e le cicerchie, ha subito un progressivo abbandono, che ha avuto come conseguenza l'impoverimento della biodiversità agricola regionale.

La coltivazione delle varietà locali svolge un ruolo fondamentale per lo sviluppo e l'affermazione di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e delle tradizioni storico-culturali del Molise, tuttavia, l'introduzione di nuove varietà commerciali che assicurano rese maggiori anche se di qualità inferiore, la variazione della dieta umana e la limitata possibilità d'impiegare mezzi meccanici per la coltivazione delle leguminose, hanno comportato mano a mano l'estinzione di alcune specie autoctone.



Coltivazione delle lenticchie di Capracotta (IS)



Lenticchia di Capracotta (IS)



Fagioli di Baranello (CB)



Ceci di Riccia (CB)

le leguminose



La Potenza della *Limite*

Nella pratica agronomica le leguminose rappresentano colture di rinnovo nelle rotazioni grazie al loro effetto fertilizzante dovuto alla relazione simbiotica che instaurano, al livello delle radici, con batteri del genere *Rhizobium* capaci di fissare l'azoto atmosferico.

I loro semi contengono una quantità di proteine molto elevata (25-30%) - di solito superiore a quella contenuta in altri alimenti come la carne, le uova, il pesce e i cereali glucidi (amido), sali minerali (calcio, ferro, magnesio) e vitamine in tracce.

Le ricerche in atto hanno, quindi, l'obiettivo di recuperare, conservare e incrementare la coltivazione delle leguminose autoctone molisane da destinare sia all'alimentazione umana che a quella animale.

Per quanto riguarda l'alimentazione umana, vengono analizzate le risposte produttive, sia a livello quantitativo che qualitativo, della lenticchia, della cicerchia, del cece, del fagiolo e della fava (vedi immagini).

Il pisello proteico, il favino e l'erba medica sono oggetto di studio per l'alimentazione animale.

L'attività di recupero delle varietà autoctone consiste nel reperire i semi presso le popolazioni locali e acquisire informa-



Ceci di Riccia (CB)



Fagioli di Castel San Vincenzo (IS)



Fagioli di Conca Casale (IS)



Cicerchie di Baranello (CB)

le leguminose



La Potenza della *Limite*

zioni sulla loro origine, sulle modalità di coltivazione tradizionali, sulle località in cui vengono coltivati e sulle principali caratteristiche pedologiche dei terreni agricoli.

Una parte dei semi raccolti viene conservata a basse temperature nei frigoriferi della Banca del Gemoplasma dell'Università degli Studi del Molise presso la sede di Pesche (IS) al fine di preservarne e custodirne la diversità genetica.

Un'altra parte viene utilizzata per la semina in campi sperimentali allestiti, in condizioni ambientali controllate, nei diversi ambienti del territorio molisano.

Quello del Giardino della Flora Appenninica di Capracotta ne è un valido esempio.

Alla fase del recupero segue quella della caratterizzazione delle diverse varietà; vengono analizzate e definite le loro proprietà morfologiche: le dimensioni, il colore, la densità, il peso e il volume dei semi, nonché il loro contenuto proteico e la loro capacità di germinazione.

L'insieme dei dati raccolti e i risultati delle analisi sono organizzati e conservati in una Banca.
