

Fava

Vicia faba L.

Fava viola



- Pianta:** accrescimento determinato, altezza tra 57 e 70 cm;
- Stelo:** pigmentazione antocianica dello stelo;
- Fogliame:** colore verde mediamente scuro;
- Fiore:** in media 2 fiori per racemo, ali con chiazze di melanina di colore nero; stendardo antocianico con chiazze di melanina, fioritura a circa 138 gg dalla semina;
- Baccello:** portamento da orizzontale a semi-eretto, lunghezza media 11-14 cm, curvatura lieve o assente, numero di ovuli 3-4;
- Seme:** forma ellittica larga, colore violetto, presenza di pigmentazione nera dell'ilo;
- Periodo di raccolta:** luglio.



Peso 100 semi (g)	210-250
Tegumento (g/100g)	14,6-14,7
Indice di idratazione (% a 24h)	118-121
Indice rigonfiamento (% a 24h)	130-140
Proteine (g/100g)	25,3-25,4
Ceneri (g/100g)	5,2
Polifenoli totali (mg GAE/g _{ss})	7,21-7,88
Flavonoidi totali (mg GAE/g _{ss})	1,6
Tannini totali (mg GAE/g _{ss})	0,8

ss:sostanza secca; GAE: acido gallico equivalenti

Storia e curiosità:

La presenza di coltivazioni di fave in valle d'Itria è riportata in scritti del XVIII e XIX secolo. Tali fonti non riportano però informazioni sui tipi coltivati. Bruni (1845) riporta, tra le fave coltivate in Puglia, la "fava turchesca" caratterizzata da seme grande e viola. È altamente probabile che l'areale di coltivazione, localizzato dall'autore nel leccese, si sia nel tempo spostato nelle province in cui questa fava è stata ritrovata. Attualmente è coltivata su piccole estensioni per esclusivo autoconsumo da parte dei produttori. Il seme si è tramandato in ambito aziendale passando di padre in figlio.

Sinonimi/denominazione dialettale:

Fava turchesca

Caratteristiche tecnologiche:

La fava viola si caratterizza per i semi molto grandi con tegumento viola di varie tonalità. La bassa produttività rispetto alle moderne varietà commerciali ne ha determinato il progressivo abbandono. È apprezzata per le caratteristiche organolettiche che gli agricoltori intervistati definiscono più tenera e saporita rispetto alle più diffuse varietà commerciali. Sono stati rilevati alcuni caratteri relativi alla qualità della granella secca per le annate agrarie 2015/16 e 2016/17 presso l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse di Bari (CNR-IBBR), Bari e il DiSAAT, Università degli Studi Aldo Moro, Bari. Alcuni risultati sono riassunti nella tabella seguente:



Ambito locale di riferimento:

Piccoli appezzamenti in agro di: Locorotondo e Putignano (BA), Martina Franca (TA) e Ceglie Messapica (BR)



Luogo di conservazione

- Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto di Bioscienze e BioRisorse (CNR-IBBR), Bari



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA