FAGIOLO GIALET







NOME COMUNE	**Fagiolo Gialét, fasol biso**
NOME SCIENTIFICO	*Phaseolus vulgaris L. – ecotipo locale Fagiolo Gialét.*
FAMIGLIA	Fabaceae (Leguminose).
ORIGINE	La specie Phaseolus vulgaris è originaria delle Americhe. Il Gialét è un antico ecotipo locale coltivato tradizionalmente in Val Belluna (provincia di Belluno); la sua coltivazione locale è documentata almeno dall'inizio del Novecento.
DESCRIZIONE BOTANICA	
• **portamento:**	Pianta annuale, rampicante e volubile, a sviluppo determinato. Può raggiungere circa 2–2,6 m di altezza e necessita di sostegni, generalmente tutori in legno o bambù disposti a capannina.
• **foglie:**	Foglie composte, trifogliate, con margine intero; il colore è generalmente verde. Come nel fagiolo comune, sono portate su lunghi piccioli e contribuiscono alla caratteristica vegetazione della pianta rampicante.
• **fiori:**	Bianchi, riuniti in piccole infiorescenze. La fioritura inizia generalmente 50–60 giorni dopo la semina e può durare circa 20–30 giorni. L'impollinazione è prevalentemente autogama.
ESPOSIZIONE	Predilige una posizione soleggiata e luminosa, con terreno fertile, ben drenato e sufficientemente caldo. Nella Val Belluna viene coltivato in ambienti con esposizioni e altitudini differenti, da circa 280 fino a oltre 1.200 m s.l.m.
SEMINA	In genere da inizio maggio a metà giugno, quando il terreno è sufficientemente caldo. Tradizionalmente si semina a postarelle, con 3–5 semi per postarella, oppure a file. La semina principale è indicata nella prima decade di maggio.
FIORITURA	Generalmente da fine giugno–luglio, indicativamente 50–60 giorni dopo la semina; la durata è di circa 20–30 giorni, con possibili variazioni in relazione all'epoca di semina e alle condizioni climatiche.
FRUTTO	Baccello lungo circa 10 cm, contenente generalmente 5–6 semi. A maturazione secca il baccello tende ad aprirsi e a liberare i semi. La maturazione è scalare, quindi i baccelli non maturano tutti contemporaneamente.
RACCOLTA DEL SEME	La raccolta avviene generalmente in settembre, quando i baccelli hanno raggiunto la maturazione e sono completamente o quasi completamente secchi. La raccolta è scalare e può essere effettuata più volte. Il seme è piccolo, tondeggiante o sferico-ovoidale, con caratteristica colorazione giallo intenso/giallo paglierino, talvolta con sfumature verdoline; presenta ilo bianco e convesso. Per la conservazione destinata alla semina deve essere perfettamente essiccato.

Fonti

Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi – Scheda agronomica del Fagiolo Gialet

Regione Veneto – Schede delle specie vegetali tradizionali

Fondazione Slow Food – Fagiolo Gialèt della Val Belluna

Associazione Fagiolo Gialét della Val Belluna – Coltivazione

Atlante dei prodotti tradizionali del Veneto – Fagiolo Gialét

Altro

Il Gialét è coltivato soprattutto per la granella secca destinata all'alimentazione. È particolarmente apprezzato lessato, nelle zuppe e minestre, nelle creme e salse, e può essere utilizzato anche in preparazioni creative e in abbinamento al pesce. Il seme è noto per la buccia molto sottile, la consistenza tenera, l'elevata digeribilità e il caratteristico sapore delicato, con una nota che ricorda la castagna. I semi selezionati vengono inoltre conservati per la riproduzione della varietà. Il Gialét è particolarmente importante dal punto di vista della biodiversità agricola: è una varietà locale a rischio di erosione genetica, tutelata dall'Associazione per la tutela e valorizzazione del Fagiolo Gialét della Val Belluna e riconosciuta come Presidio Slow Food. La selezione e conservazione del seme sono quindi aspetti importanti della sua coltivazione.

Crediti

https://www.gestialpestri.it/wp-content/uploads/2015/10/DSCN5108-e1444893247629.jpg

https://dolomitipark.it/wp-content/uploads/2021/02/Fagiolo-gialet_baccelli-2.jpg

https://www.labiolca.it/wp-content/uploads/2017/03/fagioli-gialet-ricette.jpg