



MDC MARCHE

seminiamo benessere

Semi nutrienti per un futuro sostenibile

Le Leguminose sono la famiglia di più di 19.000 piante formata da alberi, cespugli ed erbe.

Tutte le Leguminose discendono da una sola pianta vissuta circa 60 milioni di anni fa: da allora fino a oggi si sono differenziate e adattate ai diversi ambienti diventando le migliaia di specie che conosciamo oggi. Le Leguminose moderne hanno delle caratteristiche fisiche comuni, per esempio i caratteristici semi (legumi) che danno il nome a tutta la famiglia.

Leguminose sono la **liquirizia**, il **lupino**, il **tamarindo**. Altre ancora non sono coltivate per essere mangiate, ma per ottenere altri prodotti:

gomme naturali (**Gomma Arabica**),
coloranti (**Indaco**), fiori e piante ornamentali
(**Mimosa**, **Glicine**), legname.

Carrubo – *Ceratonia siliqua*



Acacia – *Robinia Pseudoacacia*



Ginestra – *Cytisus scoparius*



Glicine – *Wisteria sinenses*



Trifoglio bianco – *Trifolium repens*



Acacia



Fagiolo dolico



Piselli



Ceci



Noduli radicali di *Rhizobium*



Le **Lenticchie** sono considerate una delle prime piante domestiche dall'uomo, più di **10000** anni fa in Medio Oriente. Anche **Ceci**, **Fave** e **Piselli** sono una parte fondamentale della **dieta Mediterranea** da almeno **8000** anni. La **Soia** ha una lunghissima storia di coltivazione, cominciata almeno **9000** anni in Cina. Il **Fagiolo dall'occhio**, domesticato **4000** anni fa nell'Ovest dell'Africa Sub-sahariana, era conosciuto da Greci e Romani. Altre colture che oggi sono considerate minori come la **Cicerchia** e la **Roveja** erano importanti nelle economie contadine del passato. Con la scoperta dell'America arrivano in tutto il mondo il **Fagiolo**, domesticato in Messico e sulle Ande almeno **7000** anni fa, e l'**Arachide** domesticato fra Argentina e Bolivia **8000** anni fa.

Lenticchie – *Lens culinaris*



Ceci – *Cicer arietinum*



Fava – *Vicia faba*



Piselli – *Pisum sativum*



Soia – *Glycine max*



Fagiolo dall'occhio – *Vigna unguiculata*



Cicerchia – *Lathyrus sativus*



Roveja – *Pisum arvense*



Fagiolo – *Phaseolus vulgaris*



Arachide – *Arachys hypogea*



Alcune coltivazioni

Ceci e Fave



Lenticchie



Piselli



Fagioli



Arachidi



Il fagiolo ha moltissime varietà:
esistono fagioli rampicanti lunghi 10metri e fagioli
nani da 30 centimetri, con baccelli e semi di tutti i
colori e le dimensioni.

Si mangiano principalmente 4 specie di Phaseolus;
il più comune è il Phaseolus Vulgaris, il secondo più
coltivato è il Phaseolus Coccineus. Il Coccineus più
comune in Italia è il Bianco di Spagna (o Corona). Il
Fagiolo Americano era molto coltivato nelle aree
interne e montane delle Marche, essendo una specie
particolarmente adatta a climi freddi-temperati.

Alcune varietà di fagioli tipici delle Marche:
Fagiolo Americano, Monachello, Occhio di capra,
Cenerino, Cannellino, Biscottino.

La mostra della biodiversità

- 1) Fagiolo Rosso
- 2) Monachello
- 3) Fagiolo Rossi di Lucca
- 4) Borlottino
- 5) Fagiolo Billo
- 6) Fagiolo Nero
- 7) Risina
- 8) Zolfino
- 9) Ciavattone
- 10) Fagiolo Nasieddu Nero
- 11) Fagiolo Risone Lucano
- 12) *Phaseolus vulgaris* Linea 1
- 13) *Phaseolus vulgaris* Linea 1
- 14) *Phaseolus vulgaris* Linea 1
- 15) *Phaseolus vulgaris* Linea 1
- 16) *Phaseolus Coccineus* Americano
 accessione di Serravalle del Chienti

