

ΕΡΕΥΝΩΝΤΑΣ ΤΗ ΜΟΝΑΔΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ: Η ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΤΗΣ ΦΑΒΑΣ ΣΚΥΡΟΥ



Αικατερίνη Ροβίθη, Ροίκος Θανόπουλος, Πηνελόπη Μπεμπέλη
Εργαστήριο Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού
Τμήμα Επιστήμης της Φυτικής Παραγωγής
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΦΑΒΑ

1. είδος οσπρίου που παράγεται από το φυτό λαθούρι
2. (μαγειρ.) πηχτό, χυλώδες φαγητό που παρασκευάζεται από τους αποφλοιωμένους καρπούς του φυτού λαθούρι (Μπαμπινιώτης, 2012)

Παραδοσιακό ελληνικό φαγητό που έχει τη μορφή πηχτού χυλού και παρασκευάζεται από σπέρματα ξηρά, αποφλοιωμένα και θραυσμένα, φυτικών ειδών που ανήκουν στην οικογένεια των ψυχανθών (Fabaceae).
(Καφούρος & Βαχαμίδης, 2010)

ΦΥΤΑ ΠΟΥ ΔΙΝΟΥΝ ΦΑΒΑ

Οι φάβες παρασκευάζονται από 5 βοτανικά είδη οσπρίων:

- *Lathyrus ochrus*, *L. clymenum*,
L. sativus (λαθούρια)
- *Pisum sativum* (μπιζέλι)
- *Vicia faba* (κουκί)



- ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ (Π.Ο.Π.)
Lathyrus clymenum , “αρακάς”

- ΦΑΒΑ ΦΕΝΕΟΥ
(Π.Γ.Ε.)
Lathyrus sativus



- ΦΑΒΑ ΣΚΥΡΟΥ
Lathyrus ochrus
“πίσες”



Από αρχείο Έλενας Κανάκη

- ΚΟΥΚΟΦΑΒΑ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

Vicia faba

“μισιριωτάκια”, “ρεθεμνιωτάκια”, “μαλιωτάκια” κ.α.

- ΦΑΒΑ ΑΜΟΡΓΟΥ ΚΑΙ ΣΧΟΙΝΟΥΣΑΣ

Pisum sativum , “κατσούνι”



ΠΟΙΚΙΛΟΜΟΡΦΙΑ-ΤΟΠΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΕΙΔΩΝ

- Η ποικιλότητα των εδεσμάτων φάβας αυξάνει αν υπολογίσουμε τις τοπικές ποικιλίες που υπάρχουν είτε σε καλλιέργεια είτε στις τράπεζες γενετικού υλικού

- Λαθούρι ωχρό
(*Lathyrus ochrus*)

Σκύρος, Λήμνος, Λέσβος,
Εύβοια, Άνδρος, Κάρπαθος



ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ

• ΣΥΛΛΟΓΗ



• ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ



• ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ



• ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ



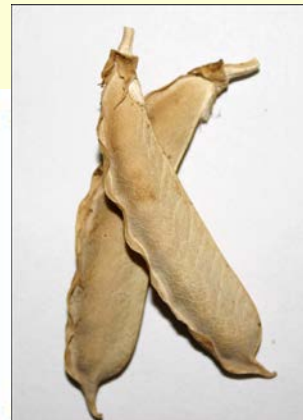
ΣΥΛΛΟΓΗ

- 6 εξερευνητικές αποστολές (2012-2016) στο νησί της Σκύρου
- Διενέργεια συνεντεύξεων
- Συλλογή 98 δειγμάτων σπερμάτων τοπικών ποικιλιών
- Διαφύλαξη *ex situ* σε συλλογή του Γ.Π.Α.



ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΤΟΠΙΚΟΥ ΠΗΘΥΣΜΟΥ ΛΑΘΟΥΡΙΟΥ

- 8 δείγματα της συλλογής αντιπροσωπεύουν τοπικούς πληθυσμούς *L. ochrus* το οποίο οι Σκυριανοί αποκαλούν πίσε, με τα σπέρματα του οποίου παρασκευάζουν τη δική τους φάβα
- Το εργαστήριο ΒΦ&ΓΠ του Γ.Π.Α. σε συνεργασία με το Δήμο Σκύρου μελέτησε τη Σκυριανή φάβα

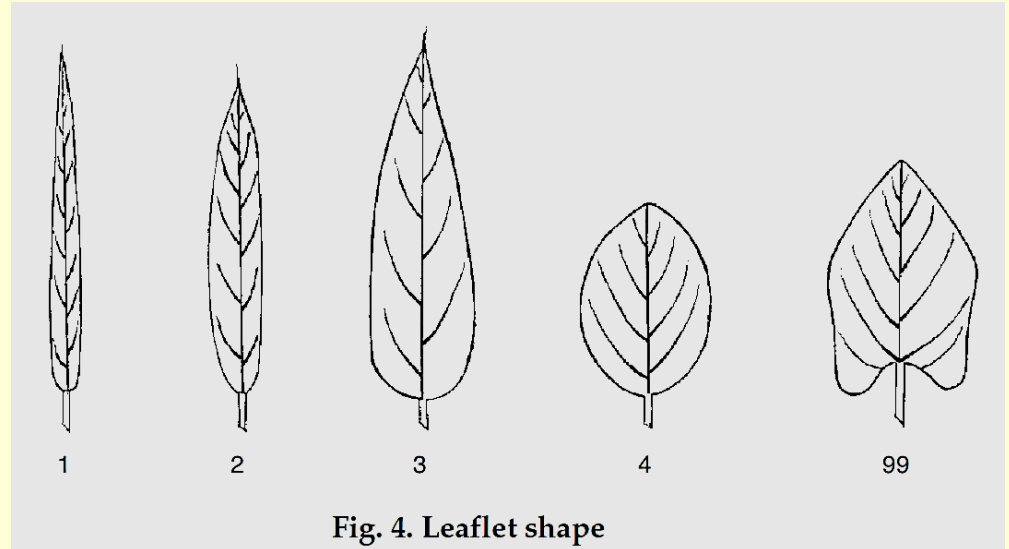
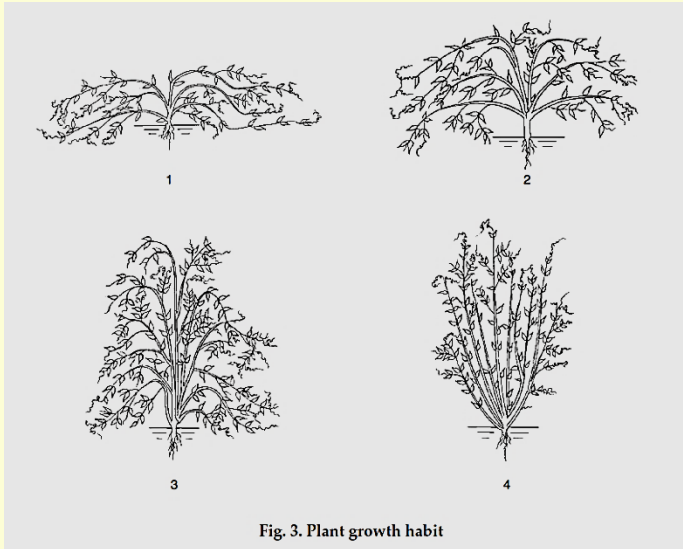


ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ

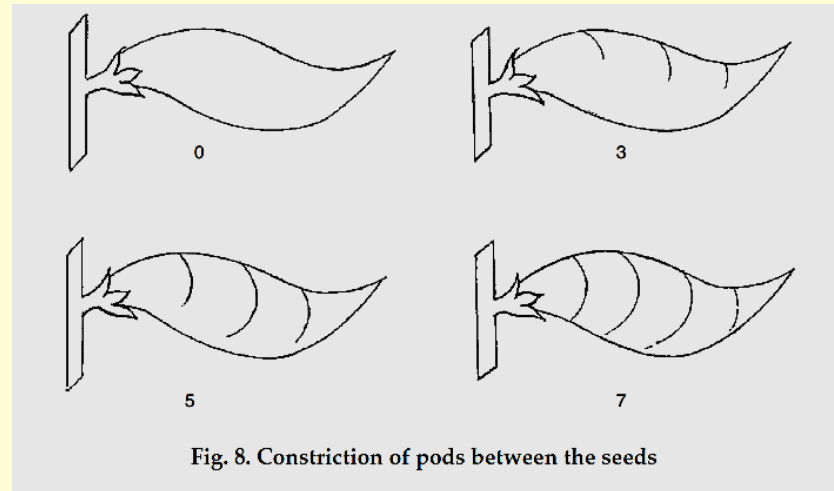
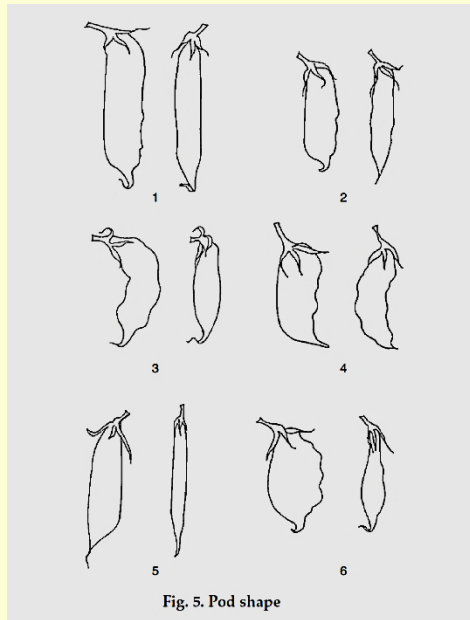
Φαινοτυπική περιγραφή των πληθυσμών

Χρήση λίστας περιγραφητών (IPGRI, 2000)

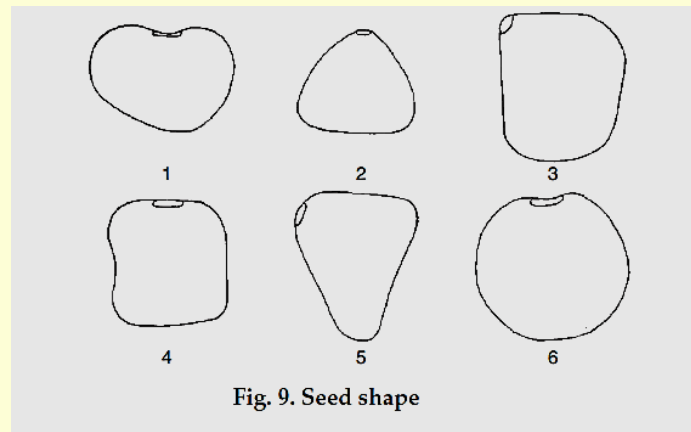
1. Χαρακτηριστικά βλαστητικής ανάπτυξης (33)



2. Χαρακτηριστικά αναπαραγωγικής φάσης (30)



3. Χαρακτηριστικά του σπόρου (8)



Πειραματικός αγρός στο Γ.Π.Α. (2015-2016)

- Εγκατάσταση και οργάνωση σύμφωνα με τον τεχνικό κανονισμό καλλιέργειας για το λαθούρι
- Τοπικοί πληθυσμοί *Lathyrus ochrus* από εξερευνητικές αποστολές (Σκύρος, Λήμνος, Άνδρος) και δείγμα από καλλιεργητή της Εύβοιας.

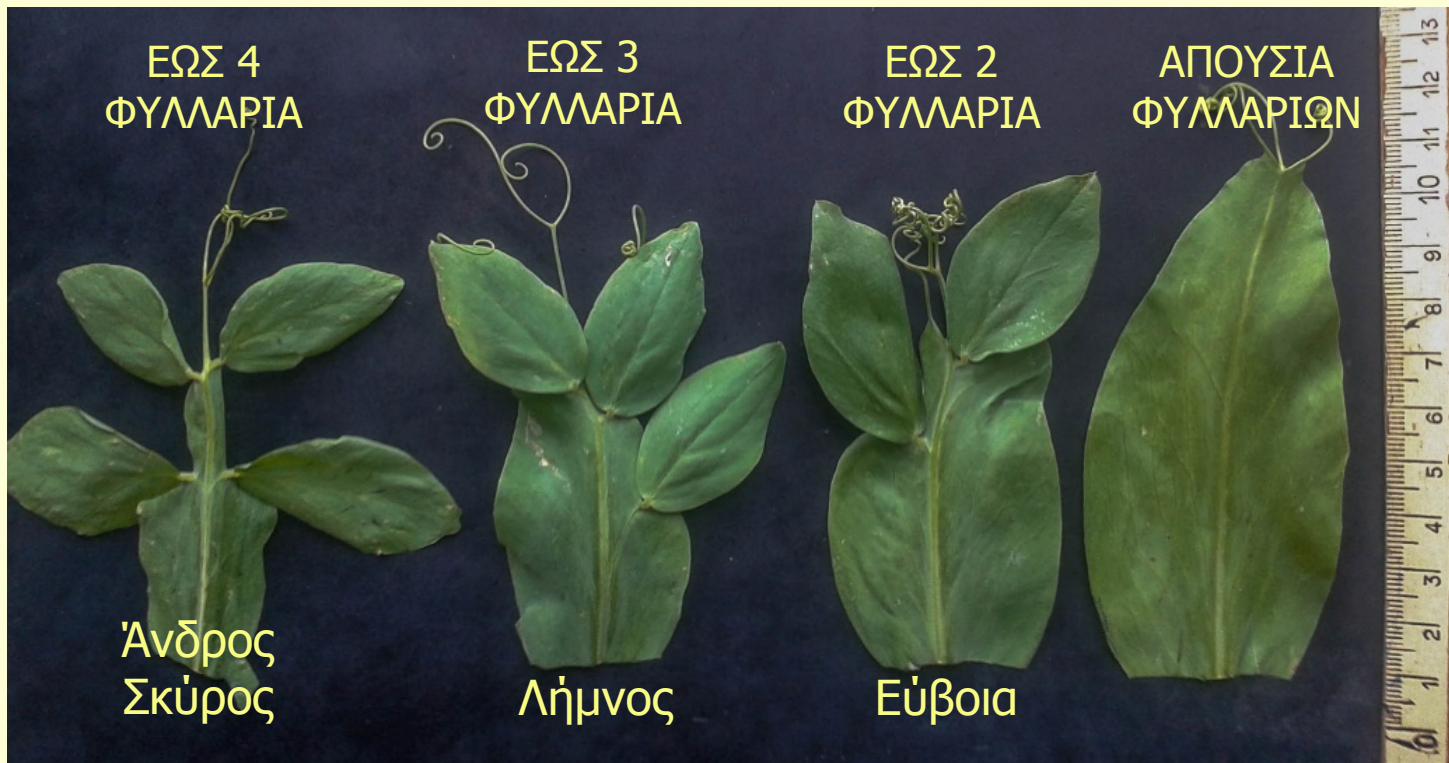


Λήψη μετρήσεων και παρατηρήσεων από αγρούς 2 διατηρητών της ποικιλίας στη Σκύρο (Απρίλιος 2016)



ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

- Χαρακτηριστικά βλαστικής ανάπτυξης και αναπαραγωγής

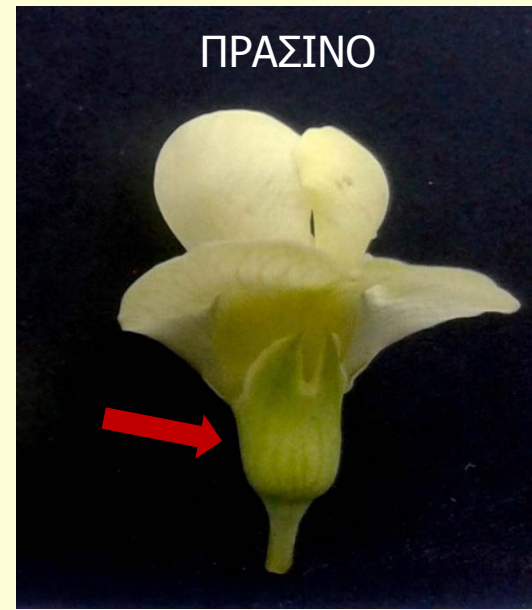


Χαρακτηριστικά της άνθισης

- Χρώμα κάλυκα του άνθους



**Άνδρος
Λήμνος**



**Σκύρος
Εύβοια**

- Χρόνος άνθισης
Σκύρος < Άνδρος, Λήμνος < Εύβοια

Χαρακτηριστικά του λοβού

- Σχήμα, καμπυλότητα, παρουσία στενώσεων, πλάτος πτερύγων



Σκύρος

Άνδρος

Λήμνος

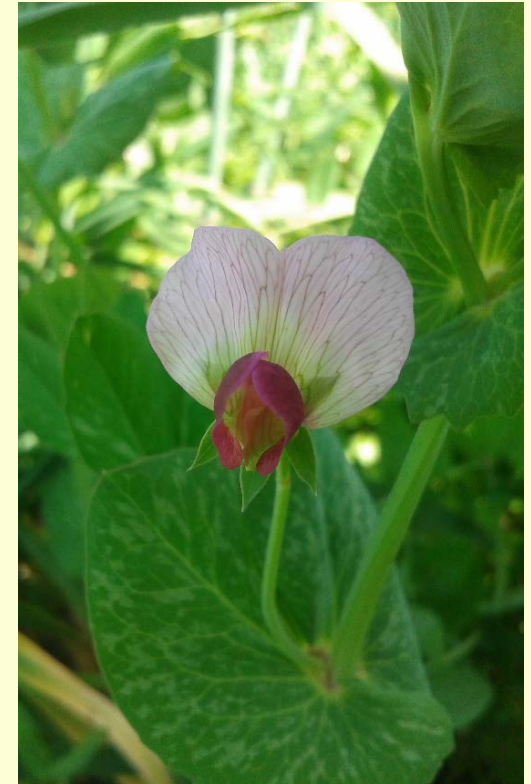
Εύβοια

Διάκριση πληθυσμών

Με βάση στατιστική ανάλυση που πραγματοποιήθηκε διαπιστώθηκε ότι ο τοπικός πληθυσμός ωχρού λαθουριού της Σκύρου διακρίνεται από αυτούς της Άνδρου και της Λήμνου, παρουσιάζει ωστόσο ένα βαθμό επικάλυψης με αυτόν της Εύβοιας.

Οι ομοιότητες αυτές εξηγούνται λόγω της γεωγραφικής γειτνίασης των δύο περιοχών. Ανταλλαγές σπόρων μεταξύ των αγροτών των δύο περιοχών είναι επίσης πιθανές.

- Καλλιέργεια στενά συνδεδεμένη με αυτή του κουρακάτσι (τοπικής ποικιλίας *Pisum sativum*)
- Αμιγές μίγμα λαθουριού καλείται μονόλογος πίσες



ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΟΠΙΚΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ *IN SITU*

Χαρακτηριστικά τοπικών ποικιλιών

- Προσαρμοστικότητα - ανθεκτικότητα
- Ετερογένεια

Διατήρηση στον αγρό

Συνεργασία με ντόπιους καλλιεργητές - διατηρητές πίσε



Η ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΟΥ ΩΧΡΟΥ ΛΑΘΟΥΡΙΟΥ ΣΤΗΝ ΣΚΥΡΟ

- Από αναφορές του Δήμου Σκύρου, διαπιστώνεται η παραγωγή φάβας στο νησί κατά το 1825-26 (Παπαγεωργίου, 1909)
- Η σκυριανή φάβα αποσπά έπαινο στη ΔΕΘ το 1932



Από αρχείο Έλενας Κανάκη



“Σαν σ’ αρέσει η φάβα
σπείρε και κανά λαθούρι”