



Comune di Amatrice

'FAGIOLO DI AMATRICE'

Il fagiolo, umile e prezioso legume, è stato utilizzato nei secoli quale alimento particolarmente ricco in elementi nutritivi, tanto che un tempo era chiamato 'la carne dei poveri'.

Esso presenta una forte connotazione territoriale legata alle tradizioni della sua coltivazione e alla diffusione del suo consumo tra le famiglie locali. Una coltura che sicuramente richiede

rimasta quasi esclusivamente di tipo familiare.

Il contenuto di sostanza organica nel terreno, le particolari condizioni climatiche dell'areale del Comune di Amatrice, il numero di ore di luce solare, contribuiscono allarealizzazione di produzioni di alta qualità.

La fama del "Fagiolo di Amatrice" nel settore gastronomico e della ristorazione è notevole e giustificata, e la cucina tipica lo accompagna con cotenne e salcicce di maiale.

La Denominazione Comunale (De.Co.) 'Fagiolo di Amatrice' è riservata alle produzioni di fagioliche rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

VARIETA' DEL FAGIOLO

Il "Fagiolo di Amatrice" è una leguminosa del tipo rampicante, appartenente alla specie botanica *Phaseolus vulgaris*.

Il seme è ricavato dalla produzione dei primi palchi della pianta in loco; a seguito di tale comportamento si è creata una popolazione adattata all'ambiente (clima e terreni locali), che i genetisti definiscono ecotipo.

Le principali caratteristiche esteriori della granelle sono le seguenti:

- tegumento scarsamente consistente, che non è perduto durante la cottura;
- striature rosa-rosse-violacee su fondo panna-crema. La tipologia di fagioli può presentare alterazioni di colore e di aspetto esteriore (striature rosa su fondo rosso) tali da non compromettere le caratteristiche standard, con una tolleranza massima complessiva del 2,5%;
- forma reniforme.

AREA TIPICA DI PRODUZIONE DEL FAGIOLO

L'indicazione 'Fagiolo di Amatrice' può essere attribuita esclusivamente alla granelle secca ottenuta da piantecoltivate nella zona geografica del Comune di Amatrice.

Il territorio su cui si conducono le coltivazioni risulta dotato di caratteristiche pedoclimatiche particolari quali l'altitudine, la latitudine, la conformazione orografica e la buona dotazione di elementi fertilizzanti dei suoli.

La rotazione dei terreni deve sempre essere garantita

in quanto occorre non fare tornare il coltivo di fagiolo sullo stesso terreno per più di due anni consecutivamente.

Una buona dotazione di elementi fertilizzanti dei suoli (in particolare elevati livelli di sostanza organica nei terreni), e la presenza di numerosi corsi d'acqua favoriscono uno sviluppo razionale delle piante e rendono esclusivo il rapporto con la qualità del 'Fagiolo di Amatrice' che si caratterizza in modo particolare per la sapidità e la facile digeribilità, grazie ad un tegumento sottile e permeabile che in fase di cottura diventa abbastanza inconsistente e rende particolarmente gradevole l'assaggio.

FASI DELLA PRODUZIONE

1) preparazione del terreno e semina

La fase di preparazione del terreno è molto importante e consta di 4 fasi e 4 tempi: CONCIMAZIONE (letamatura), ARATURA, FRESATURA e SEMINA.

- CONCIMAZIONE (letamatura), viene effettuata nei mesi di settembre e ottobre. Il letame è il concime naturale che deriva dagli escrementi biologici degli animali mista a paglia;
- ARATURA - Il terreno viene arato nel mese di marzo ad una profondità di cm 40, ciò al fine di sfruttare l'humus contenuto nelle sostanze organiche del manto erboso del terreno di superficie;
- FRESATURA - il terreno, nel mese di aprile, viene sottoposto all'azione di fresatura, cioè riduzione delle zolle e contestuale armonizzazione del letame;

- SEMINA, nel mese di maggio, quando il terreno è stato preparato a seguito delle tre fasi precedenti: i semi dei fagioli, in numero di 5/6, vengono posti a distanza di circa cm 20, interrati a circa cm 25 dalla superficie.

Con la posa a dimora dei semi si conclude la prima fase della produzione, che riprenderà non appena i semi germoglieranno.

2) lavorazioni intermedie

Le lavorazioni intermedie sono tutte effettuate a mano, con la zappa, ed iniziano circa nei 15gg successivi alla semina, con operazioni di "sarchiatura" prima, seguita poi da una operazione definita dai contadini di "ammucchiatura": cioè a ridosso delle singole piante, con la zappa, si creano dei piccoli cumoli di terra al fine di mantenere l'umidità alla pianta, oltre che ottenere un'operazione biologica di diserbo.

La pianta di fagioli è un rampicante molto vigoroso che per poter vegetare e fruttificare nelle migliori condizioni deve essere affidata, fin dalla nascita, ad una struttura di sostegno (supporto ligneo, canne, ecc).

L'apporto idrico varierà in relazione alle situazioni climatiche dell'areale ed allo stadio vegetativo delle piante. La difesa fitosanitaria può essere operata nel rispetto della normativa vigente in materia.

3) la raccolta e conservazione

Alla fine del ciclo vegetativo si potrà procedere alla raccolta dei fagioli, valutando con attenzione i baccellistiche, si intenderanno maturi, quando avranno riempito il baccello e lo stesso avrà assunto un colore tabacco.

La raccolta è effettuata generalmente a mano dalla pianta, al momento della quasi deiscenza delle valve del baccello. Per completarne l'essiccamento la granella è tenuta esposta al sole per alcuni giorni, dopo di che è selezionata, sempre manualmente, eliminando i semi piccoli e malformati.

I fagioli saranno conservati in sacchetti di cotone, in luoghi asciutti, per garantirne la traspirazione e potranno essere utilizzati, previa reidratazione per tutto l'inverno.

La conservazione può essere effettuata anche a temperatura inferiore a 0 C, o sottovuoto.

