



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV - Progetto "ABC", CUP B24I19000380009



Fagiolo Bianco di Montefalcone



Areale di coltivazione

E' originario del territorio del comune di Montefalcone di Val Fortore (BN) e trova ambiente ideale per la coltivazione nel territorio dell'alto Fortore.

Notizie storiche

Non sono stati trovati documenti circa la datazione della prima introduzione in zona della coltivazione, però esiste materiale per affermare che questi legumi sono presenti in queste aree da oltre 200 anni. È stato ampiamente verificato che questo legume, coltivato in terreni sopra i 700 m.s.l.m., acquisisce particolare sapidità ed è particolarmente predisposto per la cottura.

Descrizione

La pianta è a sviluppo semi-determinato, ma il modello colturale consente una maturazione piuttosto contemporanea. La granella è di colore bianco brillante ed è di piccole dimensioni: il peso di 100 semi è di circa 150-200 grammi.

Tecniche di coltivazione

Il fagiolo Bianco di Montefalcone viene coltivato in asciutto, in terreni montani. La semina viene effettuata nella prima decade di maggio (quando le condizioni termiche raggiungono valori ottimali per consentire la germinazione); si utilizzano seminatrici pneumatiche che mettono a dimora il seme in solchi; la distanza tra le file è di circa 70 - 80 cm, mentre, la distanza sulla fila tra i semi viene mantenuta tra i 20 - 25 cm; in questo modo si ottiene una densità di investimento di circa 5 - 7 piante per mq. La tecnica di coltivazione adottata segue i dettami dell'agricoltura integrata; la concimazione viene effettuata in un'unica soluzione alla preparazione del terreno per la semina, intervenendo solo con il fosforo. Durante il ciclo si effettua una sarchiatura; generalmente non sono necessari trattamenti, in qualche caso, nelle fasi iniziali di sviluppo, si rende necessario effettuare un

trattamento contro gli afidi. La raccolta viene effettuata a mano, quando la quasi totalità dei baccelli è maturo; la pianta viene estirpata e lasciata essiccare sul terreno per qualche giorno; successivamente, viene raccolta, trasportata sull'aia e sgranata artigianalmente; il prodotto così ottenuto, viene liberato dalle impurità (residui colturali, terreno ecc.) e trasportato in azienda, dove si effettua un'ulteriore pulizia ed una calibratura del seme (operazione fondamentale per ottenere lotti omogenei). Generalmente la coltura avviene in piccoli orti familiari, eventualmente consociata a colture quali il mais; la semina viene effettuata a mano nel mese di maggio e inizio giugno, a postarelle. La sgranatura avviene dopo la completa essiccazione dei baccelli sulla pianta e quindi per 2-3 giorni su teloni, al sole. Quindi avviene la battitura con bastoni di legno e la successiva esposizione alla ventilazione naturale per allontanare i residui di baccelli. I semi vengono essiccati all'aria; la conservazione avviene in sacchetti di tela o lino, in luoghi freschi e ventilati. I materiali e le attrezzature utilizzati per la coltivazione sono molto semplici e rudimentali tipicamente presenti nell'agro-tecnica locale.

Consumo del prodotto

I fagioli bianchi di Montefalcone si adattano bene a minestre e intingoli, sono molto corposi e si mantengono bene in cottura.





Scheda realizzata da Riccardo Riccardi, Patrizia Spigno e Raffaele Perreca

