



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009



Fagiolo di Controne



Areale di coltivazione

Controne è un comune in provincia di Salerno dove si produce questo famoso fagiolo che prende il nome dal comune stesso. È situato in provincia di Salerno alle pendici dei monti Alburni, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano. Rispetto ad altri fagioli, presenta una elevata digeribilità grazie alla buccia molto sottile, tempi di cottura ridotti ed una minore incidenza a lacerarsi durante la cottura. La stratificazione delle rocce carbonatiche nel sottosuolo ha contribuito a generare un terreno molto fertile e fresco; le acque provenienti dalle falde degli Alburni e l'esposizione ottimale hanno donato una certa vocazionalità di questo areale verso la coltivazione del fagiolo. Il fagiolo di Controne è stato inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Campania.

Notizie storiche

Il fagiolo è arrivato a Controne nel 1500, per opera dei frati Benedettini dell'Abbazia di San Nicola, dopo averne ricevuto alcuni semi da Papa Clemente VII.

Descrizione della pianta

Il fagiolo di Controne (*Phaseolus vulgaris* L.) presenta un portamento rampicante ed i baccelli sono di colore bianco-crema.

Descrizione del legume

Questo fagiolo si differenzia da altre antiche varietà locali per le dimensioni del seme piuttosto contenute, di forma ovale-rotondeggiante e di colore bianco-perla, senza macchiettature o sfumature e con buccia molto sottile.

Tecniche di coltivazione

La coltura necessita di strutture costituite da pali in legno e reti di plastica che soddisfano il naturale portamento della pianta. Alcuni agricoltori lo allevano facendolo arrampicare su lunghe pertiche di legno sistemate "a capannella". Sono necessarie ripetute sarchiature per il controllo delle infestanti ed irrigazioni nei periodi più critici. La semina viene effettuata nella prima e seconda decade di luglio e la raccolta dei baccelli essiccati avviene nel mese di novembre. I baccelli, prima di essere sbaccellati, vengono lasciati asciugare al sole per alcuni giorni, per poi seguire un'ulteriore essiccazione naturale all'aria dei fagioli sgusciati, che vengono successivamente riposti in sacchi di tela grezza. La conformazione geografica della zona e la pendenza del territorio non consentono coltivazioni su vaste superfici. I diversi produttori che aderiscono al Presidio Slow Food adottano sistemi di coltivazioni consoni al contesto territoriale, essendo un'area immersa nel Parco del Cilento e Vallo di Diano.

Consumo del prodotto

Il prodotto viene consumato cotto. Annualmente viene organizzata una sagra, in cui è possibile acquistare i fagioli o degustare i piatti tipici della zona tra cui i fagioli al tozzetto, fagioli e scarola, pasta e fagioli e lagane e fagioli.





Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli