

FAGIOLINO MERAVIGLIA DI VENEZIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fagiolino meraviglia di Venezia.



La storia

Il "fagiolino meraviglia di Venezia" nel Cavallino e in tutte le zone orticole della laguna ha una storia antica e consolidata al punto che il termine "Venezia" è entrato nella definizione comune della varietà. Nell'Archivio di Stato di Venezia si trovano gli atti del catasto austriaco del 1826, relativi alla classificazione dei terreni agricoli nel territorio di Cavallino - Treporti, nei quali è scritto "Li prodotti principali del territorio sono le uve, frutti, legumi freschi, [...]".

Nel manuale "Orticultura Pratica" di Antonio Turchi (prima edizione settembre 1959), tra le varietà di fagiolino rampicante "mangiatutto" a baccello giallo è riportata la "Meraviglia di Venezia", così descritta: "Baccello molto largo, schiacciato, di colore giallo chiaro, tenerissimo, senza filo; seme nero".

Descrizione del prodotto

Fagiolino "mangiatutto" meraviglia di Venezia si presenta a baccello piatto, senza filo e colorazione uniforme giallo chiaro brillante. Le dimensioni variano in relazione alle due tipologie "rampicante" o "nano" ma normalmente si possono indicare in 16-18 cm di lunghezza per la prima e 10-12 cm per seconda. La larghezza del baccello in entrambe le varietà si aggira sui 1,8-2 cm e lo spessore deve essere quanto più sottile possibile. All'interno contiene semi neri o marroni a completa maturazione. Nonostante le dimensioni i baccelli, se ben turgidi e freschi, sono particolarmente teneri e si spezzano facilmente con le mani.

Processo di produzione

La produzione è soprattutto precoce/primaverile in coltura protetta, mentre quella estiva avviene in pieno campo. Il ciclo produttivo dura 60-80 giorni, in relazione alle condizioni climatiche del momento. Il sesto di impianto varia a seconda della tipologia: per i rampicanti normalmente si usano distanze di 100 cm tra le file e di cm 10-12 tra le piante; per i "nani" la distanza tra le file scende a 45-50 cm e tra le piante si aggira sui 3-5 cm. Il rampicante cresce su apposite reti di sostegno e le cure colturali si limitano a frequenti e leggere sarchiature.

La raccolta è manuale e si effettua con cura e delicatezza per non danneggiare i teneri baccelli o le piante; inizia a maggio, è fortemente scalare e per le produzioni più tardive può protrarsi fino alle prime brinate.

Usi

I fagiolini contengono buone quantità di vitamine, calcio e fosforo e hanno proprietà rinfrescanti e di-

gestive. Si consumano lessati e conditi a piacere, saltati in padella, in minestre, zuppe, minestrone, in umido con pomodoro, con acciughe, sottolio o sotto aceto, ma anche sformati come gli asparagi di cui ricordano il colore e le dimensioni.

Reperibilità

Quella del "fagiolino meraviglia di Venezia" è una produzione di nicchia, pertanto è reperibile solo presso i produttori e i mercati al dettaglio della gronda lagunare nel periodo di produzione, da maggio a ottobre.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, in particolare il comune di Cavallino - Treporti.

