

FAGIOLO BONÈL DI FONZASO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fagiolo bonèl di Fonzaso, bonèl de Fondaso.



La storia

L'agronomo Filippo Re, così presenta all'inizio del 1800 lo stato della coltura nel Feltrino: "I nostri fagioli bianchi sono molto ricercati, e danno un riflessibile commercio attivo al paese. Si traducono per Piave a Venezia, indi si imbarcano per Cadice, e Lisbona ecc". Nell'elenco del commercio della Provincia del 1833, i fagioli figurano come genere d'esportazione e nel 1880, parlando dei fagioli, Riccardo Volpe, segretario della Camera di commercio ed Arti di Belluno, li definisce una "Importante merce di esportazione". Quest'ultimo richiama genericamente la loro estrema varietà e afferma che vi è una certa regressione delle varietà bianche, che risulterebbero meno resistenti al clima della provincia."

Il "fagiolo bonèl di Fonzaso" è rimasto con il suo antico nome, anzi si è legato indissolubilmente al suo paese, tanto da essere indicato con il nome dialettale di "bonèl de Fondaso" ed essere, agli ini-

zi del 1900 e a cavallo tra i due conflitti mondiali, il fagiolo più coltivato nel territorio fonzasino.

Descrizione del prodotto

È un agro-ecotipo di fagiolo consumato sia fresco che secco. La pianta è rampicante di colore verde intenso, annuale e raggiunge altezze medie di 2,5 m. I baccelli sono distribuiti uniformemente sulla pianta che abbisogna di sostegni. Il baccello fresco, di lunghezza pari a circa 15 cm e di colore giallognolo chiaro, maturando assume una colorazione più marcatamente gialla fino a diventare di un colore nocciola quando è secco. I semi, del peso di circa 0,65 g, sono presenti mediamente in numero di 6 per baccello, di forma schiacciata oblunga-compressa, colore biancastro-nocciola chiaro uniforme.

Tra i parametri correlati alle caratteristiche culinarie, è riconosciuto il sapore delicato e raffinato, l'elevata digeribilità e l'ottima attitudine ad essere utilizzato in deliziose creme di fagioli.

Processo di produzione

Le tecniche di coltivazione sono le stesse da svariati decenni. La selezione delle sementi viene fatta a livello familiare seguendo criteri immutati nel tempo.

La semina viene fatta nel mese di aprile/maggio a seconda delle condizioni climatiche. La forma di allevamento più frequente è quella in consociazione col mais. Solitamente si seminano 1 o 2 semi di "fagiolo bonel" in una pianta di mais e si evita di seminare fagioli nelle successive 3 piante, mentre si ripete l'operazione nella quarta pianta. La semina avviene quando la pianta di mais è alta circa 12-15 cm. Successivamente quando il mais ha raggiunto l'altezza di 50 cm e il fagiolo è già arrampicato ad esso si "dà terra". Vengono anche usati i classici tutori di nocciolo, legati con uno o due fil di ferro (che corrono a metà e nella parte alta del tutore) fissati a due o più pali portanti. Per ogni tutore si seminano 5 fagioli.

La raccolta del primo prodotto fresco avviene solitamente ad agosto e prosegue fino a novembre.

Usi

Viene raccolto e mangiato fresco (agosto-settembre) oppure conservato in congelatore. Il prodotto si raccoglie anche secco (settembre-ottobre), si sbaccella e seleziona, poi dopo 10 giorni in congelatore, si conserva all'asciutto in sacchi di tela. Viene utilizzato in deliziose creme di fagioli.

Reperibilità

La stragrande maggioranza del prodotto è destinata all'auto consumo. Esiste comunque un notevole interesse per il "fagiolo bonèl di Fonzaso" e un buon commercio da parte di piccoli produttori locali.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare il comune di Fonzaso e l'intero territorio della Comunità Montana Feltrina che comprende i comuni di Alano di Piave, Arsiè, Cesiomaggiore, Feltre, Lamon, Pedavena, Quero, San Gregorio nelle Alpi, Santa Giustina, Seren del Grappa, Sovramonte e Vas.

