

# FAGIOLO BORLOTTO NANO DI LEVADA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fagiolo borlotto nano di Levada.



## La storia

I primi fagioli (*Vigna sinensis* o *unguiculata*) erano originari dell’Africa sub-sahariana, mentre i borlotti, i cannellini e tutti gli altri innumerevoli tipi vennero importati dall’America. La specie dei fagioli americani, originaria del Messico e Guatemala e scientificamente chiamata *Phaseolus vulgaris*, si diffuse rapidamente in Europa, fino a soppiantare quella africana.

Nella nostra regione l’introduzione di questo legu-

me non fu facile, soprattutto per via delle credenze secondo le quali il fagiolo era scarsamente digeribile. Se riuscì lentamente a ritagliarsi un posto tra i prodotti coltivabili, fu perché consentiva la consociazione con altre colture, permettendo agli agricoltori di ricavare dallo stesso appezzamento un maggior volume di prodotto.

Tra le molte varietà di fagioli coltivati in Veneto ha un posto particolare il “fagiolo borlotto nano di Levada”. Questo particolare tipo di legume faceva parte della coltura agraria pedemontana già ad inizio secolo, quando veniva coltivato in file intercalari al mais oppure tra i filari dei vigneti in consociazione con la patata. Lo sviluppo maggiore si è avuto negli anni ‘60 e ‘70, in concomitanza con quello di altre colture orticole.

## Descrizione del prodotto

Si presenta come una leguminosa con portamento eretto, dai baccelli lunghi tra i 15 e i 17 cm, appiattiti e screziati di rosso su un fondo bianco crema. I fagioli all’interno variano in numero di sei a otto e si presentano di buone dimensioni, rotondeggianti e allungati, con una caratteristica buccia molto sottile di colore bianco screziato di rosso. Con la cottura produce un brodo chiaro ed acquista un sapore delicato.

## Processo di produzione

Secondo le consuete metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura questo fagiolo richiede un terreno ben preparato, livellato e rullato, privo di ristagni, con temperature per lo sviluppo comprese fra i 20 e i 30 °C. La semina va dai primi di aprile fino a luglio, mentre la raccolta comincia da metà luglio e si protrae fino a metà settembre. Nel periodo della raccolta il fagiolo può essere acquistato fresco in baccello mentre nel resto dell’anno viene conservato in locali non umidi e ben areati e venduto secco.

## Usi

Il “fagiolo borlotto nano di Levada” è ottimo per la preparazione di zuppe e minestre.

## Reperibilità

Può essere acquistato nella zona di produzione nel periodo luglio-settembre fresco in baccello; nell’autunno-inverno essiccato, spesso confezionato in rustici sacchetti di juta del peso di un chilogrammo.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, in particolare la produzione è diffusa nei comuni di Pederobba, Cavaso del Tomba, Possagno, Cornuda e Crocetta del Montello.

