

# FAGIOLO DI POSINA “SCALDA”

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fagiolo di Posina scalda, fasolo scalda fero.



## La storia

Testimonianze raccolte presso i produttori confermano la presenza della coltivazione dell'antica varietà del “fagiolo di Posina scalda” da lunghissimo tempo. Durante la mostra mercato, che si svolge ogni anno a Posina l'ultima domenica di ottobre, questo fagiolo è ricercatissimo essendo minima la quantità di fagiolo scalda destinata al mercato. È coltivato per lo stretto consumo familiare e la migliore produzione è destinata a rimanere tra le mura domestiche. I produttori locali sostengono, curiosamente, che questi fagioli sebbene essiccati correttamente, se portati fuori dal paese possono essere attaccati dal baco del fagiolo e quindi ne sconsigliano la conservazione fuori Posina, Arsiero e Laghi.

## Descrizione del prodotto

Si tratta di un fagiolo marroncino con una riga color oro (fresco si presenta di colore verde), abbastanza piccolo (1,2 cm x 0,8 cm circa) con un baccello di circa 15 cm ed all'interno fagioli in disposizione abbastanza fitta. È un fagiolo rampicante, supera i due metri di altezza e continua a crescere su sé stesso oltre l'infrascatura. Ha un fiore bianco scritto di viola. Una pianta ha una produttività di circa 3 kg di fagioli.

## Processo di produzione

Questo fagiolo necessita di un terreno fresco, sciolto, poco argilloso com'è quello di Posina e dei Comuni limitrofi, e si semina a mano nei primi di giugno. La concimazione avviene con letame maturo prima della semina oppure il fagiolo può sfruttare la concimazione effettuata per la coltura realizzata sullo stesso terreno l'anno precedente (si cerca di alternare la coltura del fagiolo con quella della patata).

Durante la crescita non necessita di particolari cure, essendo resistente alle malattie, se non l'infrascatura al momento giusto. È un fagiolo tardivo che si raccoglie a fine settembre. È destinato soprattutto ad essere essiccato: lo si lascia seccare sulla pianta e successivamente si stendono i baccelli, in una stanza aerata, asciutta e fresca, su dei graticci. Alcuni stendono i fagioli anche al sole per togliere tutta l'umidità residua, ma generalmente si continua l'essiccazione all'ombra in un posto aerato; sono pronti per la vendita nel giro di 10 giorni. Si sgranano per la vendita appena prima d'esser messi nelle cassette o nei sacchetti. Questi ultimi sono tradizionalmente due, uno esterno di carta da pane e uno interno di tela; si usa, in qualche azienda, porre una posata in ogni sacchetto per evitare il cosiddetto tarlo del fagiolo.

## Usi

È un fagiolo che tiene la cottura nonostante la buccia sottile, non si disfa nel minestrone e si sposa lesso nell'insalata. È un fagiolo che, anche per le caratteristiche ambientali, si presenta dolce. Per

cuocerlo, da secco, abbisogna di 3-4 ore di cottura a fuoco lento.

## Reperibilità

Date le esigue quantità prodotte, il fagiolo di Posina si può reperire solamente durante la festa del Fagiolo che si tiene annualmente.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Posina, Laghi, Arsiero in provincia di Vicenza.

