

FASOL DE LAGO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fasol de Lago, mama alta, bonel.



La storia

Il fagiolo ha sempre avuto un ruolo importante nell'alimentazione. I fagioli d'America furono importati in Europa dagli spagnoli e i loro semi furono donati da papa Clemente VII ad un umanista bellunese, Piero Valeriano (pseudonimo di Giovanni Pietro Dalle Fosse 1477-1558) affinché ne diffondesse la coltura. Il Valeriano avviò, a quanto pare tra il 1528-29, la coltivazione nel bellunese (e in particolare a Lamon e nel Feltrino) da dove si diffuse in tutto il Veneto incrociandosi senz'altro anche con le specie già presenti formando quelle specie "autoctone".

Nella Vallata, i fagioli sono documentati fin dal XVIII secolo e sono diventati, nel corso degli anni e dei secoli, i protagonisti importanti nel pasto degli abitanti salvo poi perdere posizioni ed interesse a favore di tipologie più voluminose quali borlotti o i bianchi di Spagna senz'altro meno gustosi ma sicuramente più remunerativi.

Il "fasol de Lago" ha avuto la maggiore diffusione nell'ottocento, sino alla metà del secolo scorso e di ciò si trovano molte testimonianze scritte. La gastronomia locale continua ancora oggi a esaltare i fagioli nella preparazione di alcuni piatti tradizionali.

Descrizione del prodotto

È identificabile come "Fasol de Lago" il seguente ecotipo: fagiolo tipo cannellino (rampicante), localmente identificato come "mama alta" o "bonel". Il fagiolo secco, forma sotto la quale viene commercializzato, si presenta con foggia piuttosto allungata, leggermente appiattita e con colore che va dal crema al marrone chiaro uniforme. Le dimensioni medie del seme sono le seguenti: lunghezza di 17,5 mm, grossezza di 0,7 mm, peso del seme secco 0,60 g, lunghezza del baccello fresco di norma di 12-14 cm, con 6-7 semi. Si tratta di una pianta rampicante con foglie di colore verde intenso, di levatura medio alta, i cui fiori di colore bianco compaiono attorno ai 20 cm dal suolo a circa 60 giorni dalla semina.

Processo di produzione

Le tecniche di coltivazione del "fasol de Lago" sono quelle tradizionali, stabilite anche tramite disciplinare. Prima della semina deve essere realizzata una attenta e accurata preparazione del terreno. Per questo fagiolo rampicante si utilizzano per lo più sistemi di coltivazione in cui i tutori sono rappresentati da sostegni in legno di bambù, aventi altezza minima di 250 cm e diametro compreso tra 1,5-3,5 cm. Nel sistema a "filare" possono essere utilizzate delle reti sorrette da fili di ferro ancorati a robusti pali tutori in legno.

La semina è praticata mediamente nella prima quindicina di maggio, utilizzando circa 3-4 semi per postarella. In alternativa la semina potrà essere effettuata anche a file con distanza sulla fila di 10-15 cm tra seme e seme e distanza tra file di 100-120 cm. Seguono poi le cure colturali e la difesa. La raccolta del prodotto secco inizia nel mese di settembre e continua fino ai primi di novembre, ed è esclusivamente manuale. Il prodotto viene conferito sgranato, secco, e surgelato per evitare lo sviluppo di insetti dannosi. I semi destinati alla vendita vengono posti in sacchetti di tessuto traspirante muniti di apposita etichetta.

Usi

Viene ricercato per il gusto delicato e la buccia particolarmente tenera. Ottimo per zuppe, minestre e umidi, è utilizzato nella preparazione di piatti della tradizione.

Reperibilità

Reperibile nel periodo.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, in particolare l'intero territorio dei comuni di Cison di Valmarino, Follina, Miane, Revine Lago e Tarzo.

