

FASOLA POSENATA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fasola posenata, fagiolo di Posina, fasòla, fasòla posenàta, fasòla del diavolo.



La storia

La presenza e la tipicità della “fasola posenata” è testimoniata dalle voci e dalle cure di persone anziane che ne tramandano la sua coltivazione da numerose generazioni.

I fagioli nella zona di Posina, infatti, sono coltivati da secoli per l’autoconsumo familiare e hanno sempre mantenuto un’importanza non secondaria nell’economia domestica e nell’alimentazione degli abitanti della zona. Anche la pianta trova una sua utilità in quanto, avendo un fiore rosso intenso, ancora oggi viene posta intorno alle altre colture per spaventare eventuali animali, soprattutto caprioli (anche il gusto delle foglie contribuiva in questo senso).

Descrizione del prodotto

Le “fasole” costituiscono, anche scientificamente, una specie particolare. È un fagiolo che si presenta particolarmente grande: è circa 3 x 1,5 cm, schiacciato ed è all’interno di un baccello molto lungo (può raggiungere i 50 cm) che mediamente contiene 8-10 fagioli ciascuno. Il fagiolo è di colore rosso, chiazzato di nero o viola con sfumature bluastre, colore che si accentua dopo l’essiccazione. Ogni pianta ha 10-12 baccelli, un numero inferiore di fagioli rispetto alla produttività di un borlotto (ma peso maggiore). È rampicante e supera i due metri di altezza, crescendo quindi su sé stessa dopo l’infrascatura.

Il fagiolo è robusto, dalla buccia abbastanza spessa, dal tipico sapore di castagna, dalla pasta interna farinosa, “croccante” e sempre violacea, se freschi; cucinati hanno una pasta color marrone chiaro.

Processo di produzione

Il fagiolo si semina sullo stesso terreno ad anni alterni sfruttando la concimazione effettuata per la coltivazione precedente, in genere la patata (concimazione con letame maturo). È un fagiolo tardivo, si semina i primi di maggio e si raccoglie tra settembre e ottobre. La coltivazione si effettua in pieno campo. Si tratta di una pianta forte, resistente alle malattie e durante la crescita non necessita di particolari cure, se non l’infrascatura al momento giusto. Dato il clima di Posina e dei Comuni limitrofi, con umidità notturna molto elevata, il fagiolo non richiede mai acqua. È un fagiolo tardivo che si raccoglie a fine settembre, destinato ad un consumo fresco, dura una settimana e poi tende ad avvizzire, ma può anche essere essiccato: lo si lascia seccare sulla pianta fino al giusto grado di essiccazione e poi si stendono i baccelli, in una stanza aerata, asciutta e fresca, su dei graticci. Si sgranano per la vendita appena prima d’esser messi nelle cassette o nei sacchetti perché dentro ai baccelli si conserva meglio. I sacchetti sono tradizionalmente due, uno esterno di carta da pane e uno interno di tela.

Usi

La “fasola posenata” tiene molto bene la cottura e non si disfa. Si mangia spesso in insalata con aglio, prezzemolo e olio ma si adatta ad accompagnare magnificamente il riso e le tagliatelle fatte in casa.

Reperibilità

La coltivazione è di carattere essenzialmente familiare di autoconsumo, anche se qualche cassetta è presente, seppur per poche ore, nella mostra mercato di Posina che si tiene l’ultima domenica di ottobre.

Territorio interessato alla produzione

I comuni di Posina e Arsiero, in provincia di Vicenza.

