

FAVE BELLUNESI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fave bellunesi.



La storia

La coltivazione delle fave nell'area dolomitica bellunese ed il suo utilizzo, sottoforma di prodotto decorticato, vantano una salda e comprovata tradizione secolare. Numerose sono le citazioni in testi, libri e riviste sia dal punto di vista storico che culinario ed altrettanto importante è la documentazione fotografica e la ricerca etno-botanica. Merita di essere citato il quaderno numero 5 - "Fava, patata, fagiolo, papavero: sistemi e tecniche tradizionali di coltivazione e di utilizzazione nel bellunese" a cura di Daniela Perco (Comunità Montana Feltrina e Centro per la Documentazione della coltura popolare). In esso sono riportate, in appositi capitoli, decine di citazioni di storici e interviste, che testimoniano la presenza secolare della coltivazione della fava nel bellunese. Di recente, alcuni produttori attenti alle tradizioni stanno riproponendo la coltivazione di questa speciale e caratteristica leguminosa.

Descrizione del prodotto

Le Fave Bellunesi appartengono alla famiglia delle Leguminose, Genere *Vicia*, Specie *Vicia Faba*, alla varietà fava tipo Major e, nella fattispecie, ad una popolazione o ecotipo definito bellunese.

Si tratta di una pianta annuale con portamento eretto, la sua altezza a maturazione varia dai 70 ai 100 cm; ha apparato radicale fittonante e medio profondo. Le foglie alterne, costituite da 2 a 7 foglioline, sono di colore verde opaco e glabre. Il fiore è di colore bianco con leggere sfumature violacee. Il frutto è un classico baccello a 2 valve, della lunghezza di circa 5 cm, di colore verde intenso allo stato fresco e bruno scuro allo stato secco. Contiene da 2 a 4 semi, di forma ovale e appiattito irregolarmente, è di colore variabile e non omogeneo (beige, nocciola, marrone e violetto) e senza venature o screziature, del peso di circa 120 g/1000 semi.

Processo di produzione

La tecnica colturale della "fava bellunese" è molto semplice e richiama le antiche tradizioni. La semina si effettua in primavera a file semplici o binate; sono praticate modeste concimazioni organiche mentre sono indispensabili scerbature e/o sarchiature nell'interfila. La raccolta è effettuata di norma entro la prima decade di settembre. La tradizione prevede di mietere le piante a mano, legare le stesse a manelli e porle ad essiccare in apposite strutture in legno definite "faver". Ora questi *faver* tradizionali sono pressoché scomparsi e l'essiccazione è effettuata appendendo i mazzi di piante di fave ai poggiali dei fienili. Una volta essiccate piante e baccelli, queste vengono portate nell'aia o all'interno del granaio ("tabià") per la battitura con un apposito correggiato. Da tale operazione si ottengono i semi della fava utili a scopo alimentare, mentre le restanti parti sono destinate all'alimentazione zootecnica. I semi delle fave essiccate, non subiscono nessun altro trattamento e se conservati in luogo arieggiato e secco restano inalterati per parecchi mesi.

Usi

I principali utilizzi della fava in cucina sono: minestrina di fave, semi di fava arrostita, fave lassate, farinata di fave, latte, burro e orzo, pane di fava, segale e orzo.

Reperibilità

La coltivazione è di carattere essenzialmente familiare per l'autoconsumo.

Territorio interessato alla produzione

Aree dolomitiche dell'Alto Cordevole, Zoldano, Val Fiorentina e dell'Ampezzano, in provincia di Belluno.

