Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: FAGIOLO BIANCO DI BAGNASCO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Negli areali di fondovalle della Valle Tanaro è stato selezionato, a partire dalla metà del '900, un ecotipo di fagiolo rampicante meglio conosciuto come *Fagiolo bianco di Bagnasco*.

Questo ecotipo locale di fagiolo presenta piante di medio elevata vigoria vegetativa con abbondante fogliame verde intenso.

L'allegagione dei baccelli è regolare lungo l'intero asse della pianta, anche in presenza di condizioni ambientali non ottimali.

I terreni su cui si effettuano queste coltivazioni sono caratterizzati da una buona fertilità associata a una elevata presenza di scheletro che favorisce lo sgrondo delle acque in eccesso. Le semine si effettuano a partire dalla seconda – terza decade di maggio in relazione all'andamento stagionale e proseguono sino a giugno inoltrato. La semente utilizzata per i nuovi impianti viene prodotta e selezionata direttamente dalle stesse aziende del territorio.

I produttori, per la scelta del seme di base, effettuano una selezione in campo delle piante migliori.

Anche in questo caso si sono effettuate, in questi ultimi anni, attività di selezione da parte del CReSO finalizzate all'ottenimento di nuclei di seme omogenei.

Dopo una fase di selezione in campo con valutazione degli aspetti fenotipici, sono state effettuate caratterizzazioni con l'impiego di tecniche di analisi del DNA (i cosiddetti marcatori molecolari). Il prodotto ottenuto è stato iscritto al registro nazionale delle varietà da conservazione. Il CReSO è responsabile del mantenimento in purezza della linea e della moltiplicazione di nuclei di semente.

I sesti di impianto adottati in zona evidenziano distanze tra le file tra i 100 ed i 120 cm mentre sulla fila le postarelle sono disposte a distanze variabili tra i 40 ed i 50 cm. A differenza di quanto avviene nelle altre aree del cuneese, il *Fagiolo bianco di Bagnasco* viene allevato per lo più con tutori singoli (ancora oggi si utilizzano le tradizionali pertiche di nocciolo o castagno).

Recentemente alcuni orticoltori si sono attrezzati per mettere a dimora i tutori (in questo caso, canne di bamboo) con apposite attrezzature meccaniche.

I semi sono posti alla base delle pertiche in numero variabile (4–6) ed interrati leggermente.

I baccelli si presentano di forma tondo-appiattita, leggermente falcati nella zona distale; i tegumenti del baccello, in fase di ingrossamento dei semi, presentano una colorazione verde brillante. Quando la granella giunge allo stadio di maturazione cerosa, i baccelli assumono una colorazione bianco crema; successivamente, a granella secca, i tegumenti esterni divengono ocra. I baccelli maturi sono particolarmente delicati.

I baccelli contengono mediamente 4-6 semi reniformi e distanziati tra loro. Il seme raccolto a maturazione cerosa si presenta di colore bianco, mentre quello secco (UR <15%) è di color bianco crema.

I semi sono caratterizzati da epidermide particolarmente sottile; grazie a questa caratteristica il *Fagiolo bianco di Bagnasco* è particolarmente ricercato nella cucina sia per la preparazione di insalate e antipasti sia per accompagnare alcuni piatti locali.

Le raccolte sono scalari e si effettuano manualmente; i baccelli vengono staccati dalla pianta, portati nelle aziende e, in alcune situazioni, fatti essiccare ancora al sole. Una leggera pressione sui tegumenti esterni permetterà di separare la granella dal baccello, la granella viene poi sottoposta a selezione per allontanare eventuali semi macchiati e/o spaccati presenti nei lotti.

Il prodotto è commercializzato direttamente dalle singole aziende durante il periodo autunnale e invernale. Ogni anno i produttori locali partecipano a sagre e eventi in diverse località del sud Piemonte e della Liguria, durante i quali si procede alla vendita del prodotto finale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del *Fagiolo bianco di Bagnasco* coincide con i territori del fondovalle della Val Tanaro (Bagnasco, Garessio, Priola ed aree limitrofe).

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

La granella viene conservata in azienda e, in funzione delle richieste del mercato, si procede alla selezione del seme avendo cura di eliminare quelli spaccati e non conformi.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il *Fagiolo bianco di Bagnasco* è oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. La conservazione del seme avviene all'interno di magazzini aziendali freschi e ventilati; la selezione e il confezionamento sono condotti manualmente.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La coltivazione del *Fagiolo bianco di Bagnasco* ha antiche tradizioni nell'areale della Val Tanaro. Già sul finire degli anni '50 venivano commercializzati nuclei di seme afferenti a questo ecotipo di fagiolo rampicante, forse ottenuto da una selezione condotta su seme di provenienza ligure (Pigna o Cogno).
Sul finire degli anni '90 la coltivazione si ridimensionò notevolmente. Le azioni di selezione poste in atto in questi anni su questo materiale genetico non hanno per il momento fornito soddisfacenti risultati e, la ripresa degli investimenti, tarda a verificarsi.

Bibliografia:

S. Lanteri, E. Portis, M.Baudino, G. Roberto, S.Frati, F.Barale, *Recupero e caratterizzazione di vecchi ecotipi autoctoni piemontesi di fagiolo da granella,* Schede di Assistenza Tecnica, Regione Piemonte, 2010

M. Baudino, F. Costamagna, S.Frati, *Antichi ortaggi del Piemonte – Salvaguardia, recupero dall'erosione genetica e valorizzazione,* Regione Piemonte, Ed Primalpe CN, 2011