Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: FAGIOLO DELLA VILLATA

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

Nei primi decenni del secolo scorso la coltivazione del *Fagiolo della Villata* si è sviluppata significativamente in tutti gli areali orticoli del Piemonte a partire dal cuneese sino al vercellese. Nel corso di alcuni decenni sono stati selezionati dai produttori locali ecotipi caratterizzati da elevata adattabilità agli ambienti di produzione e da particolari caratteristiche qualitative dei baccelli e della granella.

Il fagiolo ha mantenuto un posto importante nelle consuetudini alimentari delle diverse aree geografiche del Piemonte; anche nel vercellese la presenza di questo ecotipo rampicante di fagiolo, ha contribuito alla diffusione ed affermazione nella cucina locale di alcuni piatti tipici, tra cui la tradizionale "Panissa vercellese".

Il lavoro dei coltivatori locali ha permesso, nel tempo, di mantenere la selezione mediante l'adozione di criteri di selezione non codificati ma di notevole valore tecnico-agronomico con una buona stabilità delle progenie. Le attività di caratterizzazione e selezione condotte ultimamente a livello zonale hanno consentito di ridurre la variabilità genetica all'interno della popolazione e di migliorare la produttività degli impianti stabilizzando altresì la qualità della granella.

Il *Fagiolo della Villata* è attualmente coltivato in una fascia pianeggiante di terreno fresco e fertile del comune di Villata.

I produttori locali provvedono annualmente alla selezione della semente da riutilizzare per i nuovi impianti individuando le piante migliori in campo ed i baccelli caratterizzato da un elevato numero di semi all'interno.

L'ecotipo locale è riconducibile al genere *Phaseolus vulgaris*, il più diffuso a livello europeo.

Le piante presentano fogliame di colore verde medio tendente al chiaro e dimensione medio contenuta, portamento semi assurgente. Infatti il *Fagiolo della Villata* manifesta una certa difficoltà ad avvinghiarsi ai tutori in campo; per questo motivo le produzioni sono effettuate prioritariamente allevando il fagiolo in consociazione con un mais a sviluppo medio contenuto. La crescita del mais porta verso l'alto la pianta di fagiolo e favorisce l'allegagione dei baccelli lungo l'asse della pianta.

I baccelli, a forma falcata, si presentano con tegumenti leggermente screziati di rosso medio marcato su sfondo bianco crema; la granella è disposta regolarmente all'interno del baccello. I semi, in fase di maturazione cerosa, presentano una forma reniforme allungata regolare ed una colorazione bianco crema chiaro con leggere striature rosso vivace.

A maturazione avanzata la granella presenta tegumenti medio sottili con una colorazione crema medio marcato e screziature rosso vinoso; le dimensioni del seme sono elevate anche se il peso medio della granella si attesta su valori contenuti (normalmente compresi tra 0,80 e 0,95 g) a motivo della presenza di una cavità interna del seme, tipica della cultivar, che ne riduce il peso specifico.

La semina si effettua tra maggio e giugno; laddove si adotti la tecnica di produzione tradizionale che prevede la consociazione tra il fagiolo ed il mais si procede dapprima alla semina del mais adottando sesti di impianto ampi. Successivamente, appena il mais ha raggiunto uno sviluppo di 10–15 cm, si procede alla semina del fagiolo locale posizionando, ai lati delle piante 3–4 semi avendo cura di interrarli leggermente al suolo. Dopo la nascita le piante di fagiolo svilupperanno uno stelo che si avvinghierà alla pianta di mais e, grazie al sostegno ed allo sviluppo in altezza del tutore naturale, raggiungerà uno sviluppo, in altezza, di circa 1,8–2 metri.

Qualora si utilizzino tutori con canne di bamboo o similari si procederà dapprima alla messa a dimora dei pali tutori a distanza di 1,2 metri tra le file e 0,4–0,5 metri lungo la fila e, successivamente, alla semina a

postarelle del fagiolo per ogni singolo tutore. Per assicurare una buona resistenza delle piante agli stress ambientali si procederà alla legatura a capanna dei tutori (quattro canne per volta) avendo cura di legare assieme tutte le canne della fila.
Il controllo delle infestanti viene effettuato manualmente con ripetute sarchiature nella tecnica di allevamento tradizionale mentre, adottando le canne quali tutori, è possibile effettuare interventi di diserbo utilizzando molecole registrate previo preventivo saggio in campo al fine di evitare danni sulla vegetazione per fitotossicità.
Durante il ciclo vegetativo si effettuano, periodicamente, interventi di adacquamento al fine di favorire lo sviluppo vegetativo e l'allegagione dei baccelli.
Dopo la fase vegetativa le piante avviano la fase di maturazione della granella; giunte a fine ciclo i baccelli assumono una colorazione crema chiaro ed i tegumenti diventano cartacei. A questo punto si procede alla raccolta manuale in campo dei baccelli ed ad una successiva essiccazione qualora la maturazione dei tegumenti non avesse raggiunto valori ottimali. La separazione della granella dai baccelli avviene manualmente e/o con l'ausilio di apposite attrezzature adattate direttamente dalle aziende alle esigenze della coltura.
Il seme è successivamente selezionate per forma e dimensione; contestualmente si procede alla eliminazione della granella rotta o alterata.
Il prodotto viene poi conservato in locali freschi ed areati sino alla fine dell'inverno; per l'immissione sul mercato il prodotto viene confezionato dalla stessa azienda agricola.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del *Fagiolo della Villata* coincide con il territorio del comune di Villata.

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

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del *Fagiolo della Villata* rispondono alla normativa sanitaria vigente.
Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione ed alle regole interne stabilite dai mercati locali.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I *Fagioli della Villata* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservati e confezionati presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

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

Vi è un antico legame tra il *Fagiolo della Villata* e il territorio vercellese.
Nel falcone delle liti ritrovato presso il Comune di Villata riporta un menù del 700 di un pranzo di nozze e tra i piatti locali cita: salam d'la duia, cudighin e sanguinass; rani 'n bagna; rani pin-i; rani frite; panisa cun i fasoi dla Vilata e salam vec; fritura 'n nimal; videl e roba dulsa…
Da documenti tratti dagli archivi del Comune di Villata emerge come nell'ottobre 1851 nella "la riceta dla panisa" venga citato, tra gli ingredienti il fagiolo locale.
"*per quat personi:*
50 grama ed lard, oli, sigula, mes salam antla grasa, dui etu ed fasò dla Vialata, 8 pung ad ris e mes cuciar et conserva…"