

FAGIOLO DI LAMON DELLA VALLATA BELLUNESE IGP

Descrizione del prodotto

La denominazione Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP si riferisce al seme allo stato fresco o secco della specie *Phaseolus vulgaris* L., nella varietà Borlotto e negli ecotipi Spagnolit, Spagnolo (o Ballotton), Calonega e Canalino.

La storia

La diffusione del Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP nella zona montana veneta è dovuta alla sensibilità dell'umanista Giovan Pietro dalle Fosse, più noto col nome accademico di Pierio Valeriano, il quale, emigrato a Roma e impiegato presso la corte papale, proprio da Papa Clemente VII, nel 1532, ebbe in dono le preziose sementi con l'incarico di diffonderle nella terra natale. La qual cosa il Valeriano, attento alle cose rustiche oltre che a quelle letterarie, fece con entusiasmo. Nel descriverceli nel suo *Hieroglyphica* (libro L),

egli specifica come ..."questo legume, da molto tempo incognito ai nostri paesi, ha incominciato a rendere abbondanti molti orti di copioso frutto nel quale si nascondono grani che rappresentano la figura dei rognoni degli animali. Hanno il colore del loto, altri son rossi, altri son neri e altri varianti di nero e bianco".

La pianta si diffuse abbastanza rapidamente nell'intera valle e nel Feltrino, trovando nelle zone di Lamon e Sovramonte l'ambiente ideale per rendere il prodotto di massima eccellenza tanto da farlo identificare, successivamente, in una varietà Borlotto col nome del paese: Lamon.

Su quell'altopiano la coltura del fagiolo soppiantò ben presto quella preesistente del pisello, ugualmente famoso per la medesima fondamentale qualità di avere la buccia sottilissima, cosa evidentemente favorita dalle condizioni pedologiche e climatiche.



Territorio di origine

Il disciplinare del Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP prevede che le sementi siano prodotte nella zona compresa fra l'altopiano di Lamon e Sovramonte, mentre la zona di produzione, dove i fagioli possono venire seminati e coltivati, è più ampia e interessa 21 comuni delle Comunità Montane Feltrina, Bellunese e Valbelluna, in provincia di Belluno.

In tutta la zona di coltivazione sono frequenti escursioni termiche abbastanza elevate tra il giorno e la notte con un continuo ricambio d'aria che evita elevati tassi di umidità. A questi due aspetti climatici, nonché ai terreni calcareo dolomiti e ai terrazzamenti fluvio-glaciali tipici della zona pedomontana dell'area delimitata, si devono ricondurre le caratteristiche organolettiche peculiari riscontrate nel fagiolo di Lamon.



ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI

Aspetto e sapore

Il Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP può essere prodotto con i seguenti ecotipi: il tipo Spagnolit presenta forma piuttosto rotondeggiante ed a botte, con striatura rosso brillante su fondo crema; di ridotte dimensioni e modesta resa è il più ricercato per la delicatezza del gusto e per la buccia molto tenera. È indicato per le insalate e "pendolón" (piatto tipico pastorale locale). Il tipo Spagnolo, detto Ballotton, non è molto comune e si presenta con le tipiche striature rosso vinoso, è di forma ovoidale e possiede una buccia abbastanza fine. Il tipo Calonega è una varietà molto coltivata, perché alla resa buona si accompagnano ottime qualità culinarie; è particolarmente indicato per minestre. Ha forma schiacciata con striature rosso vivo su fondo crema. Il tipo Canalino, di buon peso e ottima resa, si presenta con striature rosso cupo, talora nero; ha gusto molto gradevole ed è particolarmente resistente alle malattie, è tuttavia

poco coltivato a causa della buccia piuttosto consistente e del baccello particolarmente coriaceo che ne rende difficile la sgranatura.

La dimensione del baccello varia, a seconda della varietà, da un minimo di 11 cm ad un massimo di 15.5 cm così come il seme, che può avere una lunghezza da 14,8 mm a 17 mm e un peso compreso tra 0,65 e 1,3 g.

Produzione

La buona riuscita della coltura è strettamente legata ad una accurata preparazione del terreno prima della semina. L'aratura deve essere effettuata entro l'autunno per favorire i processi di decomposizione della sostanza organica interrata e sfruttare l'azione dei geli invernali sulla struttura del terreno.

Il seme non deve essere di più di tre anni e prodotto nella zona di Lamon; è obbligatoria la coltivazione di un solo ecotipo per ogni singolo appezzamento. La semina è fatta "a postarella" con 4-5 semi per posta; la distanza tra le poste deve mantenersi tra i 40-50 cm, con una densità di semina di 10-15 semi per m². È opportuno attuare due sarchiature: la prima alcuni giorni dopo la semina, effettuata tradizionalmente nella prima settimana di maggio, un'altra 20-30 giorni dopo la prima. Il tutoraggio si effettua fin dai primi stadi di sviluppo con pali o canne bloccati all'estremità superiore a dei fili di ferro o di plastica, sostenuti da robusti pali in legno o di cemento, disposti all'estremità dei filari.

Va ricordato che il fagiolo, come tutte le leguminose, è in grado di sfruttare la fertilità naturale del suolo attraverso una naturale simbiosi con batteri azoto fissatori presenti nel terreno.

La raccolta si effettua a mano perché la maturazione è scalare. Inizia indicativamente, per la granella fresca, una ventina di giorni dopo l'impollinazione (verso metà agosto) e si può protrarre per circa un mese. Per quanto riguarda la granella secca comincia a inizio settembre e termina alla fine di ottobre, da quando almeno i 3/4 dei baccelli sono ormai diventati secchi e di colore chiaro.

Etichettatura

Il Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP, è commercializzato in apposite confezioni, nelle quali è posto il marchio ed il timbro del Consorzio di Tutela. Su ogni confezione è apposta la certificazione che deve indicare: anno di produzione e

data di confezionamento; data di scadenza; luogo di provenienza (Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese); quantità; ecotipo (Spagnolo, Spagnolit, Calonega e Canalino); marchi di denominazione di origine; nome del produttore; eventuale dichiarazione di prodotto biologico, ai sensi delle vigenti leggi in materia.

Stoccaggio e commercializzazione

Il Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP può essere commercializzato fresco o secco nelle varietà: Spagnolit, Spagnolo, Calonega e Canalino. Per i fagioli freschi, nel periodo della raccolta, sono consentite confezioni in cassetta da 5 a 10 kg; i fagioli secchi sono commercializzati in confezioni da 0,5 kg, 1 kg e 5 kg. È vietata la vendita di prodotto sfuso.

Al fine di evitare l'infestazione di tonchio (piccolo insetto che allo stadio di larva scava gallerie), il fagiolo si deve conservare a scelta in uno dei seguenti modi: a temperatura compresa tra 0 e 15 °C; sotto 0 °C; sotto vuoto, avendo l'accortezza di conservarlo dopo l'apertura a una temperatura tra 0 e 15 °C.

In cucina e a tavola

Il Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP fresco può essere conservato in frigorifero per alcuni giorni; il fagiolo secco invece, deve essere reidratato per circa 12 ore prima della cottura. È consigliata la sgranatura del baccello solo al momento dell'impiego per evitare che il contatto con l'aria possa indurire la buccia dei semi, compromettendone la cottura.

Questo legume, che per secoli è stato l'alimento principale delle classi povere in alternativa alla carne, è stato riscoperto come ingrediente di piatti importanti nel segno della tradizione e tipicità locale. Viene impiegato nella preparazione di minestrone, pasta e fagioli, risotti ed è gustoso anche come contorno in una dieta sana ed equilibrata.

