



UNIONE EUROPEA



ALSIA - Agenzia Lucana
di Sviluppo e Innovazione
in Agricoltura



REGIONE BASILICATA



Fagiolo Rosso Scritto
del Pantano di Pignola

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

I prodotti tipici della Basilicata

1.

FAGIOLO “ROSSO SCRITTO” DEL PANTANO DI PIGNOLA



Autore

Michele Catalano

Ha collaborato

Vincenza Rosa

Coordinamento Editoriale

Sergio Gallo, Ippazio Ferrari, Vincenzo Laganà,
Angela Laguardia

La pubblicazione rientra nell'attività del progetto Alsia-Comunità Montana Alto Basento "Sviluppo delle filiere e valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche della Comunità Montana Alto Basento".

Le ricette sono fornite dall'Unione Regionale Cuochi Lucani.

Si ringrazia per la collaborazione l'Associazione dei Coltivatori Custodi per la tutela e la valorizzazione del "Fagiolo rosso scritto" del Pantano di Pignola, la Pro loco "Il Portale", il Comune di Pignola.

Direzione, redazione e segreteria

ALSIA

Via Carlo Levi, 6/I - 75100 Matera
Tel. 0835 244212 - Fax 0835 244219
posta@alsia.it - www.alsia.it

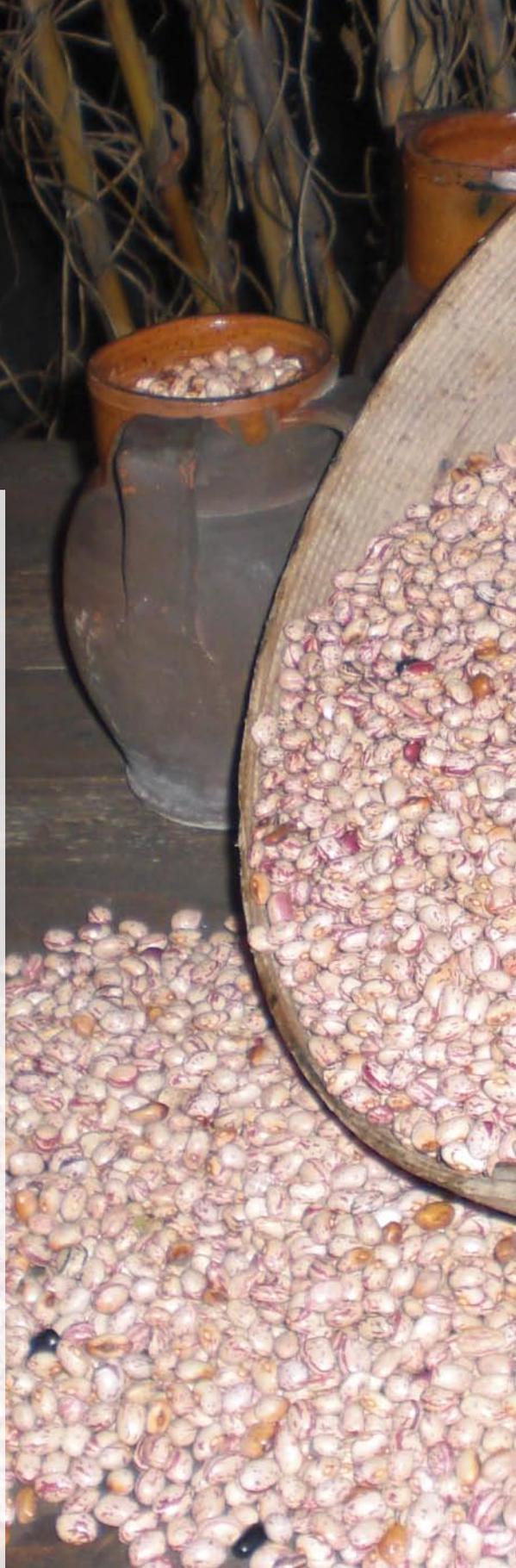
Foto

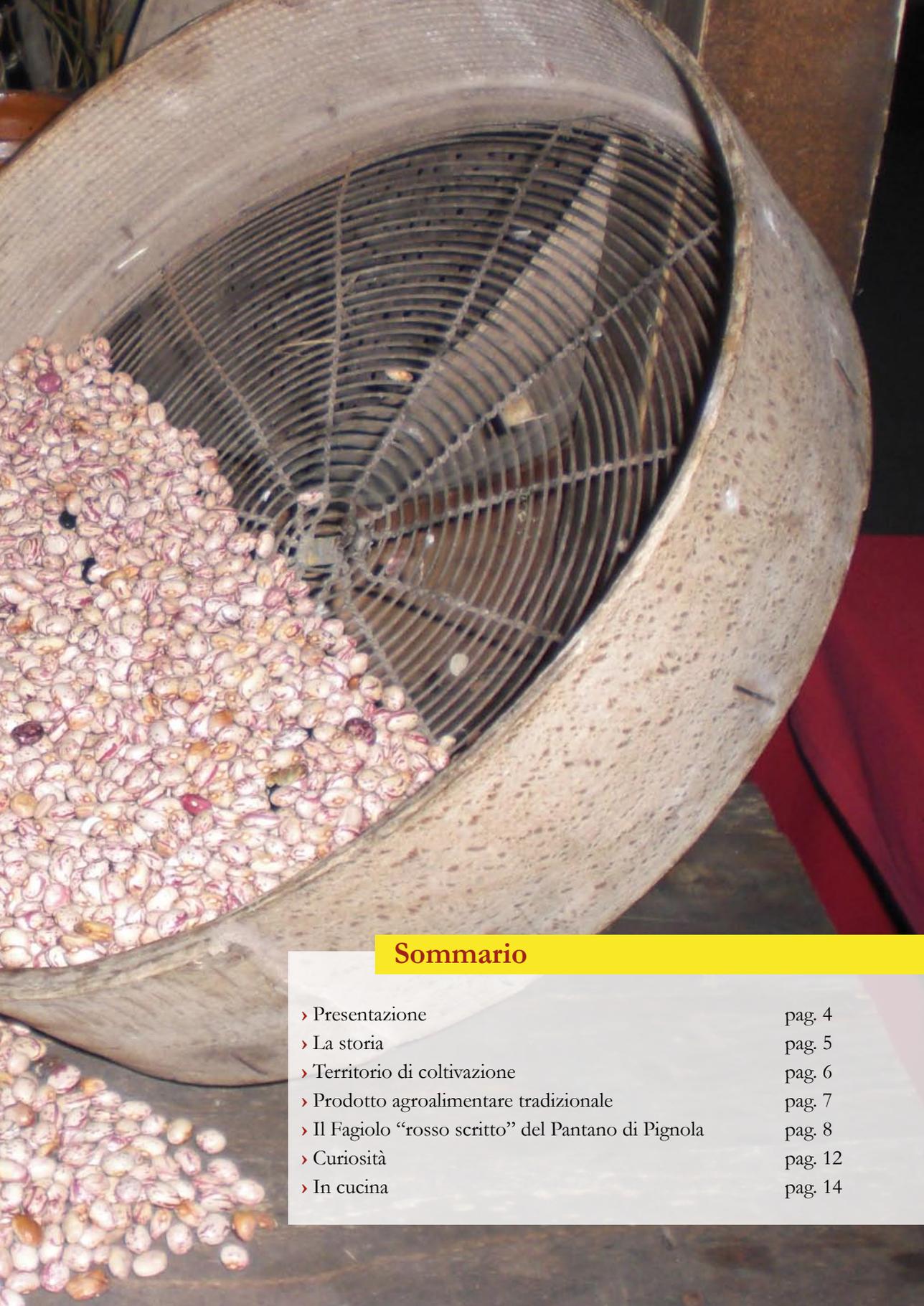
Archivio Alsia, Michele Abbandonato

Progetto Grafico - Stampa

Graficom srl
Via del Commercio, sn - 75100 Matera
Tel. 0835 381852
info@graficommt.it

Finito di stampare nel mese di gennaio 2011





Sommario

- › Presentazione pag. 4
- › La storia pag. 5
- › Territorio di coltivazione pag. 6
- › Prodotto agroalimentare tradizionale pag. 7
- › Il Fagiolo “rosso scritto” del Pantano di Pignola pag. 8
- › Curiosità pag. 12
- › In cucina pag. 14

› Presentazione

Sceglieva i semi ad uno ad uno, scartando quelli che gli sembrassero meno sani o malformati. Poi, camminando nel piccolo podere, col cavicchio apriva delle piccole buche, vi poneva un gruppetto di semi e le richiudeva. Semina a postarella, diceva, buona per questi legumi. Dopo 4 mesi, trascorsi a seguirne la germinazione, a separarne le piantine, a innaffiare e ripulire il campo, il ciclo si sarebbe chiuso ancora una volta. Una nuova produzione di semi, ricavati da piante raccolte sempre a mano, fatte essiccare e battute per raccogliere i fagioli. Non molto grandi, con una base color crema. E inconfondibili striature rosso scuro, quasi fossero disegnate, "scritte". Appunto, i fagioli "rosso scritto" del Pantano di Pignola.

A seminarli e coltivarli, e a rinnovarne nel tempo il prezioso contributo alimentare, uno degli agricoltori-custodi della zona. Riuniti ora in associazione, con ostinazione lavorano per ampliare la base produttiva, oggi ancora di pochi ettari.

Ma l'attenzione al prodotto cresce, in cucina come nelle piccole linee commerciali attivate. Tanto che il territorio nel 2010 ha reso omaggio al Fagiolo "rosso scritto" con la prima sagra, celebrandone proprietà e aspetti nutrizionali che lo rendono un piccolo principe della tavola del Potentino.

Sergio Gallo

Dirigente Area Sviluppo Agricolo Alsia



› La storia

Quella del Fagiolo “rosso scritto” del Pantano di Pignola è una coltura conosciuta da tempo in queste zone. Se ne ha traccia già fra il 1500 e il 1600, quando fu importato dagli spagnoli, e precisamente, dalle Americhe.

Botanicamente appartiene al genere *Phaseolus*, famiglia delle *Fabaceae*, (sottofamiglia *Papilionaceae* gruppo *Phaseoleae*), ed è molto differente dalla varietà europea *Vigna sinensis*, detta volgarmente “con l’occhio”, conosciuta già al tempo dei romani, dei quali veniva consumato il baccello ancora molto verde, oppure sgranato fresco come frutta, e arrivata nell’Urbe all’epoca imperiale con i mercanti greci.

Il fagiolo americano attecchì ottimamente nelle terre della Basilicata e, come risulta dai documenti del XVI-XVII secolo degli ordini conventuali, conservati nell’Archivio di Stato di Potenza, il quantitativo annuale medio disponibile per la dieta per singolo religioso era di 24 kg.

Anche i contadini delle campagne di Pignola riuscirono ad appropriarsene, selezionando nel tempo l’attuale biotipo, come testimonia con chiarezza la Statistica Murattiana del 1811, voluta da Gioacchino Murat per una completa e dettagliata relazione statistica sulle condizioni del Regno di Napoli.

Prima prodotto prevalentemente per il consumo familiare, con il tempo il Fagiolo rosso scritto conobbe un crescente successo commerciale. Nella relazione della Camera di Commercio ed Arti di Potenza degli anni 1879-1880, il presidente dell’Ente Camerale, Nicola Branca, così scriveva sulle “Condizioni economiche della Basilicata”: “... però i fagioli invece è il circondario di Potenza che porta il primato e sopra tutto i comuni di Pignola, Marsiconuovo, Saponara di Grumento...”.

Dalle pagine di Terra Lucana, organo d’informazione agricola della Cattedra Ambulante in Agricoltura di Potenza, si legge che tra i prodotti agricoli esposti alla III Fiera Campionaria Internazionale del 1923 a Napoli vi erano “i fagioli di Pignola”.

Quasi scomparso alla fine degli anni 90 per l’avvento, dal dopoguerra in poi, di attività agricole più redditizie (allevamento delle bovine da latte) e per l’abbandono da parte dei giovani delle campagne, oggi il Fagiolo “rosso scritto” è coltivato prevalentemente negli orti familiari.



Prodotti minori. — Riteniamo necessario dare un cenno intorno ad alcuni prodotti agricoli di secondaria importanza economica ma ricercati per la loro indiscussa bontà.

Tra questi va fatta menzione delle *fave di Lavello*, dei *ceci di Melfi*, delle *lenticchie di Potenza e Vaglio*, dei *fagioli di Muro Lucano*, *Pignola* e dell’alta *Valle dell’Agri*, centri questi di plaghe caratteristiche di produzioni di civiale che se non sono molto cospicue, hanno l’incontestabile pregio di essere cotte, a pasta fluida e di gusto piacevolissimo.

Non dobbiamo inoltre tacere dell’importante produzione delle castagne, delle mele, delle pere, delle pesche e dei fichi che provengono da determinate zone.

› *Terra Lucana*,
settembre 1923

› Territorio di coltivazione

Situata su di una collina a pochi chilometri da Potenza, Pignola è circondata dai boschi delle località Rifreddo e Sellata, che la rendono meta di turisti sia nel periodo invernale che estivo.

Il Borgo di Pignola, anticamente chiamata “Vineola”, dal latino “vigna”, e solo dopo l’Unità d’Italia con un decreto Regio ribattezzata con il nome attuale, si caratterizza per i 200 portali in pietra e i numerosi palazzi gentilizi in stile architettonico del XVII, XVIII e XIX secolo.

A valle del paese vi è la conca detta del Pantano, dove viene coltivato il Fagiolo “rosso scritto”.

La zona del Pantano è un sito di elevato interesse naturalistico, riconosciuto come zona S.I.C. (Sito di Importanza Comunitaria), Z.P.S. (Zona Protezione Speciale) e RAMSAR (Convenzione internazionale sull’importanza delle zone umide). Qui, su una superficie di 155 ettari, si estende il bacino lacustre detto “Pantano”, dichiarato riserva naturale regionale ed oasi del WWF.

L’area presenta la flora tipica delle zone palustri, con canneti, giuncheti e salici bianchi, arricchita da numerose specie di alberi e arbusti. Tra i fruttiferi selvatici sono numerose le piante di melo selvatico (*Malus sylvestris*), ciliegio selvatico (*Prunus avium*), pero selvatico (*Pyrus paraste*), sorbo (*Sorbus aucuparia*), pruni (*Prunus spp.*), noce (*Juglans regia*) e nocciolo (*Corylus avellanae*), mentre tra gli arbusti trovano dimora la rosa selvatica (*Rosa canina*), il biancospino (*Crataegus monogyna*), il corniolo (*Cornus mas*), il crespino (*Berberis vulgaris*), la ginestra dei carbonai (*Cytisus scoparius*) e il rovo comune (*Rubus ulmifolius*).

L’esistenza di questa notevole biodiversità vegetale, e l’assenza di pesticidi sulle coltivazioni, favorisce la presenza di un gran numero di insetti impollinatori e non, come api, bombi, lepidotteri - tra questi, la più grande falena europea del pero (*Saturnia pyri*). Inoltre a Pantano sostano nei diversi mesi dell’anno numerose specie di uccelli migratori, quali l’airone cinerino e rosso, il Tabaruso, la Sgarza ciuffetto e la Garzetta.



› Prodotto agroalimentare tradizionale

Che cosa significa?

I prodotti agroalimentari tradizionali sono stati istituiti con il Decreto del Ministero delle Politiche agricole n. 350 del 1999 e sono annoverati in un elenco che viene aggiornato ogni anno dal Ministero con i prodotti proposti dalle varie Regioni.

La peculiarità di questi prodotti è il loro legame col territorio, dal momento che mantengono ancora metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura rispettosi delle regole delle tradizioni locali.

In Italia sono registrati 4.511 prodotti tradizionali (secondo l'aggiornamento della decima revisione dell'Elenco del 5 luglio 2010), mentre in Basilicata ce ne sono 73.

Le principali tappe del Fagiolo "rosso scritto" del Pantano di Pignola

Febbraio 2008	Costituita l'Associazione Agricoltori custodi per la tutela e la valorizzazione del "Fagiolo rosso scritto" del Pantano di Pignola.
Luglio 2010	Iscrizione nell'Elenco dei prodotti tradizionali - decima revisione del 5 luglio 2010.
Novembre 2010	Domanda per l'iscrizione al Repertorio Regionale del patrimonio genetico di cui all'articolo 3 della Legge regionale 14 ottobre 2008 n. 26 "Tutela delle risorse genetiche autoctone vegetali e animali di interesse agrario".



› Il Fagiolo “rosso scritto” del Pantano di Pignola

Area di produzione

L'area di produzione del Fagiolo “rosso scritto” del Pantano di Pignola ricade nella frazione Pantano del Comune di Pignola e nella frazione Tintera del Comune di Abriola. Tali territori si caratterizzano per terre di buona fertilità, buona presenza di sorgenti d'acqua, con temperature massime estive intorno ai 30 gradi che influiscono sul contenuto di amido e favoriscono una proficua maturazione.

I terreni idonei alla coltivazione sono quelli situati al di sopra dei 600 metri sul livello del mare. Sono di origine alluvionale, prevalentemente sabbiosi, limo-argillosi, profondi e fertili con una buona capacità di ritenzione idrica, privi di calcare, con reazione neutra e sub-acida.

Chi lo produce?

Nel 2010 sono stati coltivati 4 ettari, da 15 coltivatori custodi, per un totale di 2 tonnellate.

L'aspetto della pianta e del seme

È una pianta rampicante, con un ciclo vegetativo di 4 mesi, che raggiunge e supera i 2 metri di altezza. Le foglie centrali (5,7 cm di lunghezza per 7,7 cm di larghezza) hanno un'estensione maggiore rispetto a quelle apicali (4,4 cm di lunghezza per 6,1 cm di larghezza), il fiore è di colore bianco.

I baccelli, mediamente 6 per pianta, sono di color porpora, hanno una lunghezza media di 10,6 cm per 1,4 di larghezza, e contengono circa 5 semi.

I semi hanno un colore base crema, con un pattern tipo striato di colore rosso scuro, da cui si spiega il nome “rosso scritto” dato al fagiolo del Pantano di Pignola, hanno dimensioni medie di 10,73 mm di lunghezza, 7,65 mm di larghezza, e 6,8 mm di spessore.

Tecniche colturali

L'esperienza maturata da generazioni di contadini, pratiche agronomiche rispettose dell'ambiente, un clima ideale, abbondanti irrigazioni e terreni ricchi di sostanza organica (*humus*), conferiscono a questo legume una bassa percentuale di tegumento e un alto valore biologico delle proteine.



La semina si effettua dalla prima metà di giugno alla prima di luglio, di solito su terreni su cui l'anno precedente sia stato coltivato un cereale autunno-vernino (ad esempio, l'orzo) o un erbaio di veccia e avena, e avviene con semi esenti da virus, da batteri e da funghi.

La semina a mano comporta la selezione dei semi dei fagioli più sani uno ad uno, e viene effettuata ponendo i semi a postarella. Per superfici più ampie, l'operazione va fatta con l'ausilio di una trattrice dotata di monovomere o bivomere di motocoltivatore, ad una profondità compresa tra 30 e 50 cm, seguita da amminutamento delle zolle con frangizolle o fresa.

Semina fagiolo	Distanza tra le file (cm)	Distanza sulla fila (cm)	Quantità di seme (kg/ha)
Rampicante			
- a postarelle	80-90	80-90	7-8 semi/posta
- a fila binata	70-90	5-6	60-70
- consociato con mais	60-70	25 (fag) - 25 (mais)	60-70
- secco a postarelle	30	30	80-90
- con rete	100-120	8-10	70-80

La **concimazione** avviene preferibilmente con concimi naturali, come il letame, e solo in casi di squilibrio minerale del terreno si ricorre ad ammendanti naturali.

La **lotta alle malerbe** avviene cercando di mantenere pulite dalle infestanti le piante dal 15° al 35° giorno dopo la semina, con una sarchiatura meccanica quando la pianta ha 1-2 foglie e con una rinalzatura al 30° giorno dalla semina.

Abbondanti **irrigazioni**, con manichette forate o per infiltrazione laterale da solchi, dall'inizio della fioritura fino alla fase di riempimento dei baccelli, sono uno dei segreti del tegumento più sottile del Fagiolo "rosso scritto" di Pantano di Pignola, che consente una minor tempo di cottura dei semi.

La **raccolta** avviene a mano, in due o tre passaggi tra settembre e ottobre, estirpando le piante quasi secche di fagiolo che, essendo rampicanti, necessitano di tutori come rami di piante, canne o più frequentemente pali di castagno, sistemati sulle file in ragione di uno ogni 2-3 metri a sostegno di reti di plastica. Successivamente le piante ormai secche vengono raccolte in covone, conservate in capannoni o sullo stesso terreno, ma comunque riparate dagli agenti atmosferici che potrebbero compromettere la qualità del seme.

I covoni vengono poi messi al sole per 2-3 giorni, per favorire la perdita di umidità, e appena pronti, nelle ore più calde della giornata vengono battuti mediante l'uso di mazze o altro per favorire l'apertura dei baccelli e la fuoriuscita dei semi.

I semi, così ottenuti, vengono passati al vaglio per una prima cernita e allontanare residui vegetali, polvere e residui di terreno eventualmente presenti.

Poi i fagioli vengono scrupolosamente scelti a mano, eliminando quei semi che presentano difetti come spaccature o macchie.

Aspetti nutrizionali

Il Fagiolo "rosso scritto" del Pantano di Pignola, insieme agli altri legumi, costituisce un alimento fondamentale alla base della dieta mediterranea, poiché fornisce ferro e altri oligoelementi, vitamine del gruppo B (niacina) e notevoli quantità di proteine di cui la più abbondante è la faseolina.

Composizione chimica e valore energetico del Fagiolo "rosso scritto" del Pantano di Pignola (per 100 g di prodotto)

Contenuto proteico (% su sost. secca)	22,5 ± 0,7
Umidità (%)	10,2 ± 0,9
Ceneri (% su sost. secca)	4,5 5 ± 0,2
Grassi (% su sost. secca)	1,0
Proteine solforate (% su sost. secca)	0,6 8 ± 0,08

Il Fagiolo "rosso scritto", come gli altri ecotipi di fagioli, pur contenendo proteine di buona qualità biologica, è carente di amminoacidi solforati (cisteina e metionina). Per questo motivo, il tradizionale abbinamento con la pasta, o semplicemente con il pane, in cui tali amminoacidi sono presenti, realizza un apporto proteico completo. Ciò consente di ridurre la frequenza di consumo della carne, a tutto vantaggio di un minore apporto di colesterolo e grassi saturi.

I fagioli, al pari degli altri legumi, sono anche una buona fonte di carboidrati e di fibra e, quindi, rappresentano anche una buona fonte energetica che contribuisce a raggiungere la percentuale ottimale di energia da carboidrati, fornita giornalmente da un regime alimentare equilibrato (55-65% delle calorie totali giornaliere). Si tratta di carboidrati a "lento assorbimento", d'amido, che in associazione all'elevata quantità di fibra, in parte solubile, rende questi alimenti adatti anche ai soggetti che presentano alterazioni del metabolismo glucidico (diabete mellito o sindrome metabolica). Mentre le fibre insolubili sono importanti per la corretta funzionalità gastrointestinale, le fibre solubili ritardano l'assorbimento degli zuccheri, con un impatto minore sui livelli di glicemia e di insulina.

Come conservare il Fagiolo “rosso scritto”

Qualora si acquisti non confezionato, il Fagiolo “rosso scritto” del Pantano di Pignola si presenta privo di fori sulla superficie a prova dell’assenza del Tonchio, un piccolo coleottero le cui larve si sviluppano all’interno dei semi.

I legumi, inoltre, devono essere accuratamente mondati per eliminare eventuali impurità vegetali. Quando il prodotto è confezionato, è bene controllare l’origine e la data di raccolta: fagioli troppo vecchi richiedono tempi di cottura lunghi, a scapito del sapore. I fagioli vanno conservati in contenitori (barattoli di vetro o sacchetti di plastica sigillati) a temperature inferiori a 0°C o sottovuoto.

L’Associazione

Associazione Coltivatori Custodi per la tutela e la valorizzazione del “Fasul ross scritto” del Pantano di Pignola riunisce 15 coltivatori, tra imprenditori e hobbisti, che producono il Fagiolo rosso scritto.



Fagiolo Rosso Scritto
del Pantano di Pignola

Associazione Coltivatori Custodi
per la tutela e la valorizzazione
del Fagiolo “rosso scritto” del Pantano di Pignola
C.da Pantano di Pignola - 85010 Pignola (Pz)
Presidente Luigi Ferretti
cell. 335 8353359
e-mail: arcferretti@interfree.it



› Curiosità

Il campo madre del Fagiolo “rosso scritto”

Il materiale genetico recuperato è stato messo a dimora nel corso del 2009 in un campo madre di collezione e omologazione clonale presso l'Azienda Sperimentale “Pantano di Pignola”.

Caratterizzazione morfologica

Nel 2009 è stata realizzata una caratterizzazione morfologica, chemio-tassonomica e fenologica, su piantine di fagioli “rosso scritto”, curata dalla ricercatrice Mariagrazia Conforti, con il supporto della professoressa Simonetta Fascetti dell'Università degli Studi di Basilicata. Il lavoro è stato pubblicato sul numero 34 di *Agrifoglio*, la rivista dell'Alsa.

La formazione e assistenza tecnica in campo

L'Azienda “Pantano” ha condotto delle giornate dimostrative sulle “Tecniche di recupero e coltivazione dell'ecotipo di fagiolo rosso di Pignola” nel 2009, per fornire ai coltivatori utili suggerimenti sui protocolli di coltivazione e sulla lotta integrata alle principali avversità dei fagioli.

Concorso Fagioli rossi del Pantano

Il 12 dicembre 2009 è stato organizzato un concorso per eleggere il miglior produttore del Fagiolo “rosso scritto”. I vincitori sono stati: Giuseppe Carella, Giovanni Bianconi e Michele Lovaglio.

Festa dei fagioli d'Italia

“Festa dei fagioli d'Italia” è stata una mostra di campioni di fagioli provenienti da tutta Italia, oltre che dalla Basilicata, tra cui il Fagiolo “rosso scritto”, che si è tenuta a Castel Lagopesole - Avigliano, il 13 e 14 marzo 2010.

Colatammurro e Fagiolo “rosso scritto”

Un abbinamento riuscito quello tra il vino Colatammurro - vitigno recentemente riscoperto - e il Fagiolo “rosso scritto”. L'occasione è venuta con Aglianica, l'evento dedicati ai vini lucani del 10 ottobre 2010.

Prima sagra del Fagiolo “rosso scritto”

Prima Sagra del Fagiolo “rosso scritto”, a Pantano di Pignola, sabato 13 novembre 2010. Tra gli eventi, un convegno dal titolo “La valorizzazione e la conoscenza del patrimonio sementiero del Fagiolo ‘rosso scritto’ di Pantano di Pignola”.



› In cucina

Gnocchi di patate e fagioli “rosso scritto” del Pantano di Pignola su crema di zucchine e cozze

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi

400 g di patate lesse
100 g di fagioli di Pantano
50 g di grana grattugiato
100 g di farina
50 g di fecola di patate
1 uovo
sale e pepe q.b.

Per la crema di zucchine

300 g di zucchine
1 scalogno
1 foglia di alloro
olio extravergine d'oliva q.b.
sale e pepe q.b.
800 g di cozze
1 aglio

Procedimento per gli gnocchi

Disporre la farina a fontana. Al centro schiacciare le patate con lo schiaccia-patate ed unire i fagioli, l'uovo, il grana e regolare di sale e pepe.

Impastare gli ingredienti sino ad ottenere un composto sodo ed omogeneo, tirare gli gnocchi e formarli della grandezza desiderata.

Per la crema di zucchine e le cozze

Rosolare uno spicchio di aglio con l'olio in una casseruola, unire le cozze e mettere il coperchio. Appena si saranno aperte le cozze, spegnere il fuoco. Filtrare il liquido delle

cozze e privarle della metà del guscio. Per la crema,

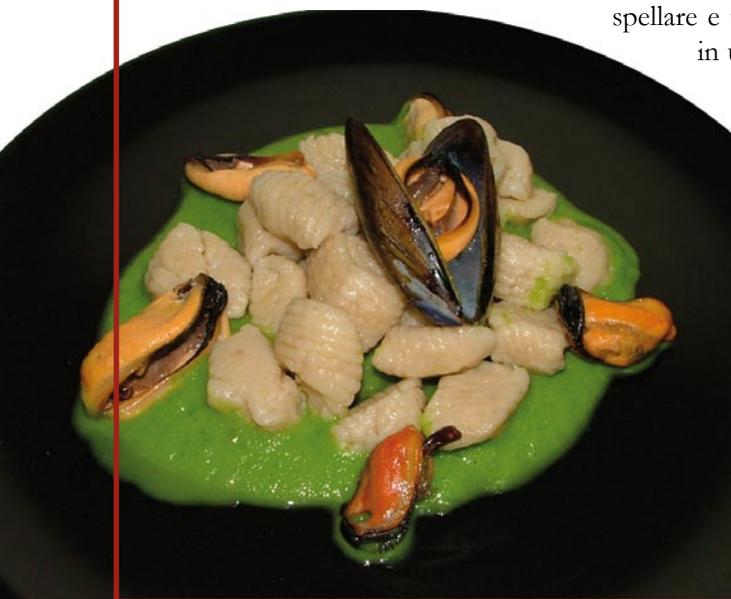
spellare e tritare lo scalogno, farlo appassire

in una casseruola con l'olio e l'alloro,

unire le zucchine pulite, lavate e tagliate a cubetti, salarle e peparle, farle cuocere per circa 10 minuti.

Togliere la foglia d'alloro e frullarle con il liquido delle cozze, fino ad ottenere una crema.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata sino a quando non vengono a galla e scolarli bene. In un piatto mettere un po' di crema e sopra gli gnocchi, decorare con le cozze e servire subito.



Bocconcini di agnello con cicorietta campestre e fagioli “rosso scritto” del Pantano di Pignola

Ingredienti per 4 persone

400 g di polpa di agnello
 400 g di cicoria campestre
 200 g di fagioli di Pantano
 olio extravergine di oliva q.b.
 1 spicchio di aglio
 farina q.b.
 vino bianco q.b.
 sale q.b.
 polvere di Peperone di Senise IGP q.b.

Procedimento

Lavare e cuocere in acqua bollente la cicoria campestre, e a parte i fagioli di Pantano. Saltare la cicoria in padella con olio, uno spicchio di aglio e la polvere di peperone dolce di Senise IGP, regolare di sale, aggiungere i fagioli di Pantano e far cuocere insieme alla cicoria.

Infarinare leggermente la polpa d'agnello, rosolare in una padella e sfumare con del vino bianco. Aggiustare di sale e far cuocere.

Al centro del piatto, adagiare la cicorietta con i fagioli e mettere sopra la polpa d'agnello, spolverare il piatto con della polvere di Peperone di Senise IGP e servire caldo.



Ad interpretare la “star” delle campagne di Pantano in un menù completo, che va dal primo piatto al dolce, è lo Chef Tiziana Lopardo dell'Unione Regionale Cuochi lucani, che ha elaborato le ricette presentate.

Unione
 Regionale
 Cuochi
 Lucani



