



FAGIOLO DI SARCONI IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Fagiolo di Sarconi IGP

Categoria: ortaggi, frutta e cereali

Regione: Basilicata

Provincia: Potenza

Questa indicazione geografica è riservata a diverse varietà di fagioli Cannellino e Borlotto, noti localmente con denominazioni dialettali che fanno riferimento a una ventina circa di ecotipi locali. L'area di produzione comprende i comuni di Sarconi, Grumento Nova, Marsiconuovo, Marsico Vetere, Moliterno, Montemurro, Paterno, S. Martino d'Agri, Spiniso, Tramutola, Viggiano, tutti in provincia di Potenza. Il prodotto finito si presenta di forma ovale o tondeggiante e con un colore che va dal giallo pallido al bianco, con striature più scure. Il sapore è particolarmente delicato. I Fagioli IGP di Sarconi possono essere prodotti come baccelli verdi, da sgranare allo stato fresco, sia a piena maturità per la granella secca. Sia freschi che secchi sono molto apprezzati per la rapidità di cottura a prima acqua, cioè molto rapida. Le tecniche di coltivazione sono quelle tradizionali e variano a seconda dell'ecotipo di fagiolo utilizzato (tipi nani, rampicanti, ecc.). La resa in prodotto sgranato e secco è abbastanza bassa e varia da 1 a 2,5 tonnellate per ettaro a seconda del tipo di terreno e della varietà utilizzata. L'IGP è stata ottenuta nel 1996.

Diffusa in Italia a partire dal XVI secolo, la pianta del fagiolo ha trovato nei colli che sorgono attorno al comune di Sarconi un territorio particolarmente vocato alla coltivazione. Praticata all'inizio per l'autoconsumo, a partire dalla seconda metà del 1900, questa coltura ha assunto una discreta importanza economica.

Prodotto in buone quantità e ben conosciuto dagli intenditori, il Fagiolo di Sarconi IGP segue canali commerciali che ancora non toccano la grande distribuzione. Entra in molte preparazioni gastronomiche regionali.

Per saperne di più: <http://www.fagiolidisarconi.it>

Ente responsabile: Consorzio per la Tutela dei Fagioli di Sarconi, P.za Aldo Moro 1 85040 Sarconi (PZ), tel. 0975354488 fax 0975354432 email fagioli.sarconi@tiscali.it



FAGIOLO DI SARCONI IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Minestra di Fagioli di Sarconi IGP con gli zampetti di maiale e i Cardoncelli

Anzitutto occorre mettere i Fagioli di Sarconi secchi a bagno per una intera notte perché si ammorbiscano. I fagioli e gli zampetti vanno poi messi in una pentola con acqua e cotti a fuoco moderato. A parte si prepara un soffritto con olio extravergine, aglio e cipolle. Si fa imbiondire e si aggiungono i funghi (ottimi i cardoncelli locali). Il condimento con i funghi si aggiunge alla bollitura dei fagioli, si amalgama e si lascia cuocere per qualche minuto. Servire la minestra guarnita di crostini.

Fagioli di Sarconi IGP con le cotiche

E' una variante "meridionale" della ricetta riportata per il fagiolo di Lamon IGP. Dopo aver tenuto i fagioli secchi una notte a bagno metterli in una pentola - possibilmente di coccio - e ricoprirli d'acqua. Lessarli e tenerli in caldo nella loro acqua di cottura. Far rosolare le cotiche (già sbollentate) con olio, strutto (o grasso di prosciutto), aglio, cipolla, sale e peperoncino. Aggiungere della conserva di pomodoro e far cuocere per una quindicina di minuti. Scolare i fagioli ed unirli al sugo, continuando la cottura per altri 15 minuti aggiungendo del prezzemolo tritato. Se il sugo risulta troppo denso, diluirlo con un po' d'acqua di cottura dei fagioli.

Salsicce in umido con Fagioli di Sarconi IGP

In una padella con un po' d'olio extravergine rosolare le salsicce bucherellate con una forchetta. A metà cottura aggiungere un po' di vino bianco secco e terminare la cottura delle salsicce. Dopodiché toglierle dalla padella e tenerle da parte. Nel fondo di cottura delle salsicce aggiungere eventualmente altro olio, un trito di aglio, cipolla e sedano, dei pomodori freschi (o dei pelati), sale, pepe e cuocere per una decina di minuti. Versare poi i fagioli precedentemente lessati e le salsicce facendo insaporire per circa 15 minuti a fuoco moderato.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.