

I PRODOTTI DEL TERRITORIO

Manca la manodopera, solo una ventina i coltivatori. «Peccato, perché ce lo chiedono anche in America e in Cina»

Il fagiolo che si scioglie in bocca

È quello che sa di castagna e patata e si produce a Bigliolo in Lunigiana

di Irene Arquint

Il vecchio parroco diceva che il fagiolo di Bigliolo è unico e solo. A sottolineare la prelibatezza del cuore che si scioglie pastoso come fosse crema, lasciando

DOVE COMPRARE

In commercio si trovano in sacchetti da 500 gr, mentre per il due facce e il bianchetto ne esistono anche da 300, confezionati su richiesta di alcuni negozianti della Versilia. Ma attenzione alle imitazioni: solo l'etichetta "Azienda di Tutela del Fagiolo Bigliolo" e l'effigie della tipica statua stele sono garanzia di originalità. Per acquisti e informazioni rivolgersi a Mauro Bongi, referente per i produttori al 335.7440050 o mauro.bongi@libero.it

presupporre l'assenza di una buccia. Vigile ma dolce al palato, a tutto vantaggio dei caratteristici sentori di castagna e patata avviluppati in bocca nell'incanto dell'assaggio.

Tondino, bianchetto e due facce sono le varietà coltivate in circa 35mila metriquadri di appezzamenti stretti

attorno alla frazione del comune di Aulla in Lunigiana. Adagiati sul fianco sinistro del torrente Taverone, affluente del fiume Magra, si stendono nella valle orientata a sud che gode dei favori del sole e non teme il vento di tramontana perché protetta dalle prime vette dell'Appennino.

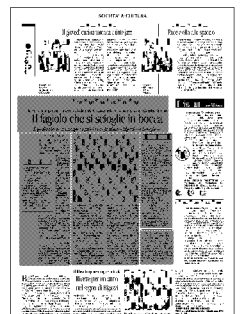
Sono una ventina i coltivatori "part-time" che, riuniti in un'azienda di promozione e tutela da una decina di anni, si dedicano con passione ai terreni di origine alluvionale, dunque molto fertili, che insieme alle acque povere di calcio fanno la fortuna del legume. Ma

la produzione del fagiolo di Bigliolo che non arriva a 25 quintali non è in grado di soddisfare la domanda. «Perché si fa tutto a mano, come oltre cento anni fa. I terreni ci sono - racconta Giuliana Giannini, coltivatrice - il prodotto è eccellente, anche perché ogni anno selezioniamo il seme e lo conserviamo in una banca presso l'Università di Pisa, ma manca la manodopera».

Proprio su questo punto il percorso costruito a sua tutela contro l'erosione genetica scopre il tallone di Achille. «Forse perché di fatica e a basso rendimento economico. Mancano i giovani, il 90% sono pensionati o appassionati che continuano a curare la terra come secondo lavoro - spiega Mauro Bongi, ex autista di

autobus oggi responsabile alle vendite - Il paese invecchia, l'età media dei produttori si aggira sui 60 anni. E pensare che ci hanno chiesto disponibilità anche dagli Stati Uniti e dalla Cina».

Più indicato per minestrone e zuppe, del tondino (quello a resa maggiore) quest'anno sono stati raccolti 12 quintali, scesi alla metà nella varietà bianchetto (ottimo bollito o ad accompagnare carni in umido) e ancora meno nel due facce (da gustare in insalata e con le salsicce) il più delicato e bisognoso di cure, caratteristico per quella colorazione doppia della buccia. I prezzi? Dai produttori si aggirano sui 15 euro al chilo nel più diffuso e 18 per gli altri due. «Non abbiamo certificazione biologica perché richiede un impegno burocratico cui non riusciamo a far fronte per le poche forze in campo - aggiunge Ruggero Colombi, presidente dell'azienda - ma tutti i nostri fagioli di fatto lo sono. Si tratta di un seme autoctono contro la cui scomparsa stiamo lottando per amore della campagna, con soli concimi naturali nel pieno rispetto dell'ambiente».



LA RICETTA

Taglierini nei fagioli di Enoteca Velia, Carrara cuoca Anastasia Bonucelli.
Per 4 persone: 200 gr taglierini secchi, 150 gr fagiolo tondino di Bigliolo secco, 100 gr cavolo verza, 400 gr patate, ½ cipolla, 150 gr zucchine, prezzemolo, basilico, 100 gr fagiolini verdi freschi, 1 costa sedano, 2 carote medie, 40 gr lardo di Colonnata, 100 gr cotenna di lardo, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Bollire i fagioli con 200 gr di patate intere e la cotenna del lardo. Tagliare a pezzetti le patate, le zucchine, 1 carota, il cavolo, i fagiolini freschi e lessare a parte. Preparare un trito con sedano, la carota avanzata, cipolla, lardo, prezzemolo, un filo d'olio, basilico e dorare in padella. Quando i fagioli sono lessati passarne la metà, tagliare la cotenna a pezzetti, passare metà delle verdure. Unire il tutto e far bollire per pochi minuti. La pasta, rigorosamente senza uova, volendo si fa con 400 gr di farina e acqua. I taglierini cuociono in pochi minuti.

