



FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA DOP



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ



ZONA DI PRODUZIONE L'area di produzione ricade nella zona Sud della provincia di Frosinone e comprende parte del territorio amministrativo dei seguenti comuni: Atina, Casalattico, Casalvieri, Gallinaro, Picinisco, Villa Latina. Simbolo della cultura e della tradizione dei territori storicamente più vocati alla sua coltivazione, questo legume si caratterizza per le qualità organolettiche dovute alla specificità dell'ecotipo, ma soprattutto al terreno, definito "focaleto", localizzato lungo le sponde del fiume Melfa, del torrente Mollarino e dei loro affluenti, di origine alluvionale e ricchi di manganese, molto percolante e di colore scuro.

Il Fagiolo Cannellino di Atina viene considerato un simbolo della



cultura e della tradizione dei territori dell'areale di produzione. La sua denominazione è riconducibile all'area geografica storicamente più vocata alla coltivazione, che determina in modo univoco le peculiarità del prodotto, rendendolo perfettamente distinguibile ed inimitabile. Infatti, le qualità organolettiche del Fagiolo Cannellino di Atina sono dovute sia alla specificità dell'ecotipo, che al terreno, definito "focaleto", localizzato lungo le sponde del fiume Melfa, del torrente Mollarino e dei loro affluenti, di origine alluvionale e ricco di manganese, molto percolante e di colore scuro su cui è coltivato il fagiolo. Tale composizione e struttura del terreno di coltivazione determina la principale caratteristica del prodotto data dalla presenza di un tegumento sottile, che rende il Fagiolo Cannellino di Atina più tenero rispetto a quello coltivato in altre condizioni pedologiche ed è l'unico, infatti, che non necessita di essere messo a bagno prima della cottura. L'acqua utilizzata per l'irrigazione, si caratterizza per un contenuto di fosforo e azoto molto bassi, ampiamente al di sotto dei limiti consentiti, testimone di un'assenza di inquinamento antropico; risulta, invece, presente il manganese, seppure in basse concentrazioni, che contraddistingue il terreno su cui viene coltivato il Fagiolo Cannellino di Atina. Il calcio, presente in quantità apprezzabile, influenza la quantità di pectine presenti nel prodotto finale. Anche dal punto di vista climatico l'areale di produzione è caratterizzato da una situazione molto favorevole alla coltivazione del Fagiolo Cannellino di Atina. Difatti questa coltura è caratterizzata da un ciclo produttivo esclusivamente estivo e piuttosto breve (75-95 giorni), che per le sua crescita necessita di temperature diurne piuttosto elevate e notturne relativamente basse. L'escursione termica fra giorno e notte, tipica dell'area di coltivazione, influenza la crescita della pianta e di conseguenza le caratteristiche del prodotto finale.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il Fagiolo Cannellino di Atina DOP designa il prodotto ottenuto dalla coltivazione della pianta di *Phaseolus vulgaris* L, ecotipo locale "Cannellino di Atina". All'atto dell'immissione al consumo presenta forma reniforme, leggermente ellittico e schiacciato; lunghezza da 0,9 cm a 1,4 cm e larghezza da 0,5 cm a 0,6 cm. Il colore è bianco opaco; tegumento sottile. Il peso medio per 100 semi va da un minimo di 38 g ad un massimo di 50 g. Umidità dei fagioli secchi al momento della commercializzazione è $\leq 13\%$. L'epicarpo è tenero e deliquescente al palato dopo la cottura. Il Fagiolo Cannellino di Atina, a differenza degli altri fagioli, non necessita di essere messo a bagno prima della cottura.

METODO DI PRODUZIONE La semina, effettuata a mano o con la seminatrice, viene praticata dal 15 giugno al 15 luglio di ciascun anno. L'investimento di semi è di 70-90 kg/ha. Non è ammesso alcun tipo di

concimazione. La dotazione di elementi nutritivi è solo quella residua della eventuale precessione colturale con graminacee autunno-vernine. È ammessa la lotta fitosanitaria nel rispetto della normativa vigente. L'irrigazione viene effettuata ogni 6-10 giorni, utilizzando le acque del fiume Melfa, del torrente Mollarino e loro affluenti con il metodo a scorrimento, a pioggia o a goccia. La raccolta viene effettuata nel periodo compreso fra il 10 settembre ed il 30 ottobre di ciascun anno. Le piante, una volta raccolte, vengono poste per l'essiccazione in ambienti coperti o scoperti per un periodo massimo di 45 giorni dalla raccolta; successivamente vengono sottoposte a trebbiatura. In seguito il prodotto viene sottoposto alla fase di selezione manuale o meccanica allo scopo di eliminare le impurità ed i fagioli non rispondenti all'ideotipo. La produzione ed il condizionamento del Fagiolo Cannellino di Atina devono avvenire nella zona di produzione poiché il prodotto che non è trattato con alcun tipo di conservante, se trasportato risentirebbe di variazioni sensibili di temperatura e di umidità che oltre a variarne le caratteristiche organolettiche creerebbero le condizioni per l'attaccamento del tonchio rendendo il fagiolo inutilizzabile.

Anche il fattore umano contribuisce in modo determinante all'ottenimento di un buon prodotto: buona parte della popolazione coltiva con passione e competenza il Fagiolo Cannellino di Atina, utilizzando tecniche tramandate da generazioni. Il seme, annualmente auto-riprodotto a livello aziendale, è gelosamente custodito dai produttori locali. Dal punto di vista economico la coltivazione del Fagiolo Cannellino di Atina, rappresenta una delle colture di maggior reddito nella valle, insieme alla coltivazione della vigna e dell'olivo.

CENNI STORICI Gli elementi storici del Fagiolo Cannellino di Atina DOP non mancano di certo. Molteplici sono, infatti, le testimonianze, che attestano come questa leguminosa sia entrata a far parte della storia della società locale. Già nel 1811 il Demarco definisce il Fagiolo Cannellino di Atina di ottima qualità, così come il Cirelli nel *"Il Regno delle due Sicilie"* (Vol.III 1855/60) fornisce dati statistici molto significativi sulla produzione agricola del 1853, e fra questi menziona la produzione di questo fagiolo dell'Agro di Atina pari a 2500 tomoli annui. Tale produzione era utilizzata per più del 50% dai contadini e dalle classi meno abbienti, quasi il 30% era destinato al consumo "degli agiati" e solo il 20% era destinato alla vendita, costituendo un introito non marginale delle famiglie contadine. Il prodotto era molto diffuso nei poderi Visocchi, dove venivano coltivati i fagioli nelle loro tre diverse qualità: fagioli bianchi, meglio conosciuti come Cannellini di Atina, rossi e misti. Nel 1908 la famiglia aveva nei propri magazzini l'equivalente di circa 40 q.li di fagioli; considerando che la produzione era divisa in parti uguali con i coloni, significa che la loro produzione si attestava



almeno attorno agli 80 q.li; Pasquale Visocchi favorì la costruzione di innumerevoli canali che servirono ad usare anche le acque del fiume Melfa, prima non utilizzate in quanto ritenute troppo fredde per le colture delicate, quali i Fagioli Cannellini, avendo l'accortezza di irrigare in ore fresche, prima dell'alba. Il Fagiolo Cannellino di Atina è stato sempre l'alimento principe dei contadini, che lo cucinavano nella caratteristica "pignata" e lo condividevano con un filo di olio di oliva; in passato rappresentava il pasto unico di mezzogiorno. Dalle registrazioni riportate sui Mastri si può apprendere che, oltre ad essere destinati al consumo familiare ed alla vendita, venivano regalati ai conoscenti ed ai parenti, proprio perché qualitativamente molto pregiati. Questo legume, inoltre, ha una notevole influenza sulla gastronomia locale, essendo un ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale. La sua denominazione è entrata ormai prepotentemente nell'uso del linguaggio comune e commerciale come largamente testimoniato dalle numerose ricette, dalle fatture, etichette e depliant pubblicitari.



Si tratta di una pasta fatta in casa con acqua e farina che viene tagliata a mano in maniera irregolare. Il piatto unico esalta il gusto della tradizione contadina con il prodotto tipico locale: il Fagiolo Cannellino di Atina DOP

PAPPAFUOCCHIE

Ingredienti per 12 persone: ½ kg di Fagioli Cannellini di Atina DOP, lardo g 50, 1 sedano, 1 carota, 1 cipolla, aglio, olio, sale, peperoncino, pasta fatta in casa di sola acqua e farina kg 1,00, prezzemolo.

Procedimento: prima di tutto mettere a cuocere i fagioli con abbondante acqua fredda in una pentola con sedano, carota e cipolla. Preparare a parte un battuto di lardo di suino, aglio e peperoncino. Soffriggere il battuto nell'olio, sempre in una padella capiente. Cuocere per cinque minuti la pasta fatta a mano, composta con sola acqua e farina. Versare nella padella del soffritto i fagioli a cottura ultimata e iniziare ad insaporire insieme al battuto aggiungendo abbondante prezzemolo. Infine unire la pasta con un po' di acqua di cottura dei fagioli e lasciare assorbire per altri 2 minuti. Far riposare prima di servire perché la pietanza deve presentarsi piuttosto asciutta.