

Comune di Borbona



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL
FAGIOLO BORBONTINO**

Art. 1

Denominazione del prodotto

La denominazione “Fagiolo Borbontino” è riservata al legume rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2

Riferimenti storici

A Borbona, la coltivazione del fagiolo è praticata da tempo immemorabile. Qui, infatti, i terreni fertili e l'economia montana di sopravvivenza hanno spinto le famiglie ad una produzione di qualità per lo più destinata all'autoconsumo.

La produzione annua si aggira sui 15 quintali, con oscillazioni talvolta forti dovute all'altalenante andamento della stagione produttiva. L'esigua quantità di prodotto è dovuta principalmente all'impiego di attrezzi e metodi del passato, senza l'uso di concimi chimici ai quali viene ancora privilegiata la concimazione naturale.

Da oltre 35 anni è stata istituita la Sagra del Fagiolo Borbontino che si svolge generalmente la terza domenica del mese di ottobre.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione del “Fagiolo Borbontino” comprende il territorio amministrativo del comune di Borbona, in provincia di Rieti.

Art. 4

Norme di produzione

a) Materia prima

Insieme di ecotipi locali di fagiolo, tipo borlotto, le cui caratteristiche morfologiche sono quelle di leguminosa annuale con altezza di 1,80-2,00 metri, portamento eretto o semieretto, steli rampicanti e ramosi. I baccelli, con screziature rosse, sono dritti e lunghi circa 15-18 cm e portano 6-7 semi reniformi.

b) Tecnica colturale

La pianta viene messa a dimora su terreni a circa 750 metri s.l.m., nella seconda metà di maggio (la tradizione vuole il 27 maggio, giorno di Santa Restituta, patrona di Borbona), dopo opportuna lavorazione del terreno. Si praticano nel terreno delle piccole buche, poco profonde e distanziate tra loro, nelle quali vengono messi 5-6 fagioli per ciascuna, ricoprendoli accuratamente con la terra. Le piante sono messe a dimora in filari per permettere un'uniforme insolazione e facilitare il corretto deflusso dell'acqua piovana.

La lavorazione vera e propria si riduce a due zappature per favorire la crescita verticale e il conseguente arrampicamento; successivamente servono annaffiature saltuarie e la zappatura solo per eliminare erbe infestanti. Verso l'inizio di ottobre si procede alla raccolta ancora effettuata a mano; il fagiolo viene quindi sgusciato e fatto asciugare su teli posti a terra all'aperto per favorirne la conservazione.

c) Metodo di ottenimento

La raccolta “scalare” deve essere effettuata a mano all’inizio di ottobre quando il seme è abbastanza maturo. Il fagioli vengono quindi sgucciati e fatti asciugare su teli posti a terra all’aperto per favorirne la conservazione.

Art. 5

Caratteristiche del prodotto

Il “Fagiolo Borbontino” presenta le seguenti caratteristiche:

- Dimensioni: lunghezza 12-18 mm; diametro 7-10 mm;
- Colore: bianco crema con screziature violacee.

Art. 6

Commercializzazione

Il “Fagiolo Borbontino” può essere commercializzato in sacchetti di juta o di plastica del peso di 250 g, 500 g e 1 kg.

Art. 7

Controlli

Autocontrollo igienico-sanitario previsto dai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e Regolamento (UE) n. 218/2014.

Rintracciabilità secondo il Regolamento (CE) n. 178/2002.

CONCLUSIONI

Il “Fagiolo Borbontino”, prodotto nel rispetto del presente disciplinare, viene classificato come prodotto De.Co. (Denominazione Comunale).