

FAGIOLO BORBONTINO

LA STORIA

La coltivazione del fagiolo nel territorio di Borbona si è diffusa grazie alla fertilità del terreno e alle tradizioni familiari legate ad un'economia montana di sopravvivenza che hanno portato ad una selezione naturale qualitativa, destinata per lo più all'autoconsumo. La produzione annuale, infatti, si attesta attorno ai 15 quintali, con oscillazioni dovute all'andamento della stagione. La bassa produzione è dovuta principalmente alla coltivazione di tipo tradizionale con attrezzi e metodi del passato e senza l'utilizzo di fertilizzanti chimici.

HISTORY

The cultivation of beans in the territory of Borbona has spread thanks to the fertility of the land and the family traditions strictly connected to a mountainous survival economy that have led to a natural qualitative selection, mostly for self-consumption. The annual production, in fact, is around 1.5 tonnes, with fluctuations due to the season. The low production is mainly attributable to the traditional cultivation with tools and methods of the past and without the use of chemical fertilizers.

IL PRODOTTO

Il Fagiolo Borbontino ha un colore marrone più o meno intenso e si contraddistingue per l'alta integrità dopo la cottura. L'elevata intensità olfattiva si caratterizza per le note vegetali e fruttate riconducibili alla castagna lessa. Al gusto si presenta armonicamente dolce. Buona consistenza e solubilità.

THE PRODUCT

The Borbontino bean has a more or less intense brown color and maintains its form after cooking. The high olfactory intensity is notable for its vegetable and fruity notes reminding of boiled chestnuts. The taste is harmoniously sweet. Good consistency and solubility.