



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Nome del prodotto:

- *Italiano:* **FAGIOLINA DEL LAGO**
- *Dialetto:*
- *Sinonimi:*

Territorio interessato alla produzione

Comuni di: Spello, Foligno e Castiglione del Lago.

Descrizione sintetica del prodotto

Seme molto piccolo color crema, di forma allungata; colorazione varia, con differenti screziature.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il terreno viene concimato prima della semina con potassio e fosforo; una successiva concimazione può essere effettuata a ridosso della fioritura. La semina avviene mediamente tra metà maggio e metà giugno, secondo la stagione e la qualità del terreno, alla distanza 75cm x 10 cm con profondità 5 cm.. La germinazione avviene abbastanza velocemente (3/4 giorni). Le cure colturali successive richieste sono:

- Sarchiatura (può essere ripetuta più volte) e/o scerbature manuali;
- Irrigazioni con cadenza settimanale;
- interventi di emergenza vengono effettuati se la stagione è particolarmente asciutta, nel periodo che va dalla fioritura all'invasatura (colore del seme);
- trattamenti preventivi a base di poltiglia bordolese contro patogeni fungini.
- La raccolta inizia dalla fine di agosto, e si protrae a settembre ed ottobre se la stagione lo consente.

Le piante vengono sfalciate, sistemate in andane (strisce in mezzo al campo) e lasciate essiccare naturalmente al sole per 3/5 giorni per poi essere raccolte con apposita macchina operatrice (trebbiatrice e/o mietitrebbiatrice). Il prodotto raccolto viene sistemato in silos in atmosfera addizionata di anidride carbonica, oppure in sacchi di juta in attesa di essere selezionato e confezionato per la vendita.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Tradizionali macchine agricole.

La falcia-andanatrice deve essere regolata per tagliare le piante il più aderente possibile al terreno; opportuni adattamenti saranno poi praticati anche alla trebbiatrice per la raccolta del seme.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Silos a tenuta ermetica, per consentire all'anidride carbonica una migliore conservazione e disinfestazione, oppure sistemata in sacchi di juta dentro ambienti asciutti e possibilmente ventilati.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

- *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola*, Vol. XI, Tomo II, Roma 1884;
- CUNSOLO Felice, *Guida Gastronomica d'Italia*, vol. 6, *Umbria – Lazio*, Istituto Geografico De Agostini Novara, 1975.

Storie e costume

A) Cenni storici

Coltivazione probabilmente introdotta in Umbria dai Romani. Provenienza africana, famiglia “Vigna Unguicolata”.

B) Referenze bibliografiche

- CUNSOLO Felice, *Guida Gastronomica d'Italia*, vol. 6, *Umbria – Lazio*, Istituto Geografico De Agostini Novara, 1975.

C) Aneddoti

D) Proverbi

E) Ricorrenze

Altre informazioni

La *fagiolina del Lago* viene chiamato *Risina* in dialetto perugino poiché questo tipo di colore chiaro, senza occhio, somiglia molto al riso.