

UMBRIA - SUL LAGO TRASIMENO UN FENOMENO DI BIODIVERSITÀ

Tra fagioli che saltano



Petrignano è un borgo di 400 anime in provincia di Perugia, a una decina di chilometri dal lago Trasimeno e qualcosa di più da Castiglione del Lago. Mi trovo, precisamente, in località Giorgi, davanti alla villetta di Elisabetta e Paolo Ceccarelli, fra i primi a riprendere la coltivazione di un'antica varietà di fagiolo locale: la Fagiolina del Trasimeno. Ad aprire il cancello è arrivato di corsa Alex, tredici anni, nigeriano di colore, sorriso aperto e capelli con appena un'intenzione rasta. Alex, che è in affido consensuale, è stato amorosamente accolto nella famiglia dove ci sono Adele, sette anni, e il piccolo Saverio, quasi tre. Adesso però

GIUSEPPE LO RUSSO

La Fagiolina del Trasimeno c'era già da un pezzo quando in Europa arrivò il fagiolo dalle Americhe. Ha buccia sottile e pasta compatta, ma a rendere unico questo legume è la grande eterogeneità di forma e colore dei semi che a maturità vengono «sparati» fuori dal baccello



Alex è impegnato in una difficile partita di video game, e così come è venuto vola via veloce in casa a riprendere la sua postazione davanti al computer. Entriamo con Elisabetta e i due piccoli che si erano addormentati in macchina durante il tragitto da Castiglione. Saverio continuerà il suo sonno fra le braccia del padre e Adele sul divano di casa. Noi ci trasferiamo nel giardino sul retro a parlare della Fagiolina.

**UN FAGIOLO ANTICO
IN VIA DI ESTINZIONE**

Innanzitutto: prima dell'arrivo in Europa del fagiolo americano, la Fagiolina c'era già da un pezzo. Origi-

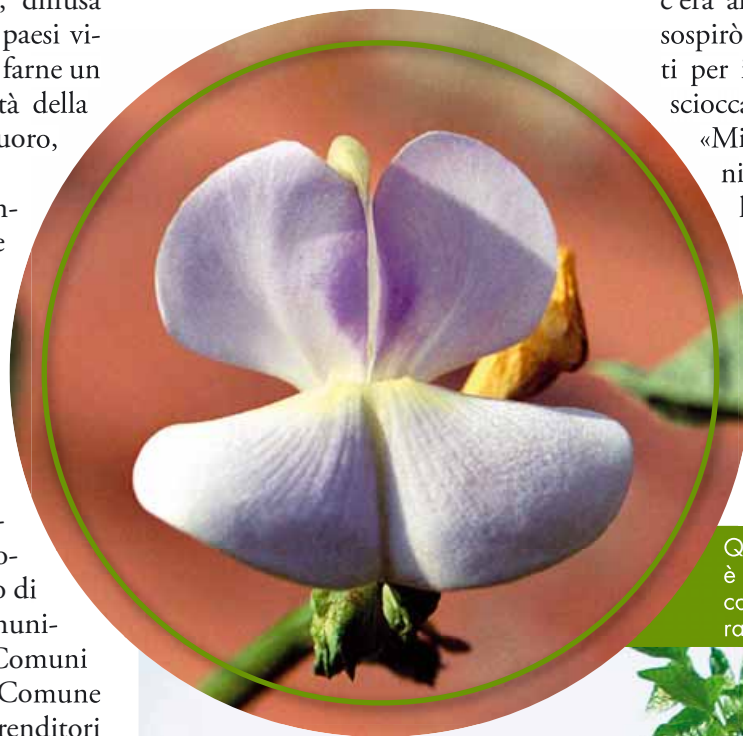


La Fagiolina del Trasimeno ha un gusto dolce, un poco erbaceo e una consistenza burrosa

maria del continente africano, fu adottata dagli Etruschi e poi dai Romani – sembra si tratti del *Phaseolus* citato dal celebre naturalista latino Plinio il Vecchio – e continuò ad essere coltivata sui terreni lasciati scoperti dal decrescere stagionale del lago. Dunque, una varietà di fagiolo dall'occhio (*Vigna unguiculata*), diffusa proprio qui nelle campagne dei paesi vicini al lago, ed Elisabetta prova a farne un elenco esaustivo: «Panicale, Città della Pieve, Castiglione del Lago, Tuoro, Pacciano, Piegara, Magione». Dopo aver svolto un ruolo importante nell'alimentazione delle popolazioni locali, a cominciare dagli anni Sessanta la Fagiolina si andò progressivamente rarefacendo. Coltivarla era laborioso e le specie americane erano assai più produttive. Diventò una coltivazione ristretta sempre più al consumo domestico fino ad essere, intorno agli anni Novanta, una varietà ormai a rischio di estinzione. Fu allora che la Comunità montana associazione dei Comuni «Trasimeno-Medio Tevere», il Comune di Castiglione, insieme con imprenditori agricoli locali, si attivarono per il suo recupero. Nel 2002 nasce un Consorzio fra produttori (Consorzio Fagiolina del lago Trasimeno), che è arrivato oggi a contare 24 soci. «Abbiamo iniziato nel 2000 – dice Elisabetta – quando mia sorella ci fece sapere che c'era la possibilità, attraverso l'Università di Perugia, di riprendere la coltivazione». Fa una pausa e sorride. «Il babbo andò a Perugia e tornò con un pugno di Fagiolina».

LA FAVOLA DELLA FAGIOLINA

Comincia così la storia o, mi piace dire, la favola della Fagiolina, perché da subito il nome – indeclinabile, al plurale è sempre Fagiolina! – mi ha fatto ricordare le fiabe che hanno come oggetto un legu-



Questo particolare fagiolo dall'occhio è poco produttivo e matura scalaramente costringendo a più passaggi per raccoglierlo a mano



me; per citarne qualcuna: il fagiolo magico o quella della principessa, che sotto venti materassi avvertiva ancora il fastidio di un pisello! Ma Elisabetta non ha l'età e nemmeno l'aspetto di una nonnina che racconti storie ai nipoti, anche se, come ama definirsi da quando è diventata mamma, è una «superchiociona», una «mammona» di trentasei anni dal fisico accogliente, protettivo, con un volto e un sorriso da fanciulla. Comunque, come la racconta lei, quella della Fagiolina è una bella storia iniziata come un gioco.

«In effetti è un gioco – conferma – un gioco molto faticoso. Però noi lo facciamo con molto piacere, e poi è anche una cosa della famiglia».

Già, perché a iniziarlo fu il padre Sergio tornato con il suo pugno di semi da Perugia. Lo zio ottantenne quando apprese la decisione di tornare a coltivarla, ricordando i tempi quando da mangiare non c'era altro che quello «stupido» fagiolo, sospirò un detto comune da queste parti per indicare una persona petulante e sciocca: «Ignorante come la Fagiolina!».

«Mio padre è molto bravo come tecnico – riprende lei – ma la Fagiolina restava tutta lì. Non riusciva a venderla». E qui entrano loro: Elisabetta si occupa della raccolta e Paolo di tutti i lavori di preparazione del terreno, semina e coltivazione; a commercializzarla dà loro una mano il fratello che fa il rappresentante di vini. Il babbo, però, continua

Azienda agricola Ceccarelli Paolo

Località Giorgi
Petrignano del Lago (PG)
Tel. 075.9528286

ad essere presente e aiuta nella raccolta.

Paolo aveva ereditato dalla famiglia 8 ettari di terra coltivati a girasole, grano, orzo e olivi. «In passato avevo fatto pomodori e cetrioli – è lui ora a parlare – ma ci voleva troppa manodopera e il prezzo realizzato era basso per raccoglierci a mano».

«Dovevamo affrontare un mutuo per mettere a posto la casa – interviene lei –. Con la Fagiolina abbiamo un buon rientro economico, e ci paghiamo il mutuo».

La Fagiolina si vende a 16 euro al chilo, la raccolta è scalare e va fatta a mano, attenti a quando il baccello da verde vira al giallino. «Devi arrivare un secondo prima che il baccello si apra – spiega Elisabetta – diventa come un'elica, si apre completamente e cadono tutti i semi per terra. È come una molla». «E riesce a mandarli anche lontani – incalza Paolo –. Nel secchio, quando li lasci cadere, si sentono i fagioli che saltano». La semina va fatta in primavera, e loro per tradizione la fanno il 25 aprile. «È successo il primo anno. Era un giorno che avevamo libero – motiva lei sempre sorridendo – e così abbiamo continuato a fare». La raccolta avviene a metà agosto e, lavorando in tre su 40 file di piante, dura un paio di settimane.

La loro produzione non arriva a superare i 4 quintali.

La Fagiolina si vende bene nel canale della ristorazione di un certo livello e ha anche un ottimo mercato in Svizzera.



La famiglia Ceccarelli: da sinistra Elisabetta, Alex, Saverio e Paolo; manca Adele che ha sette anni

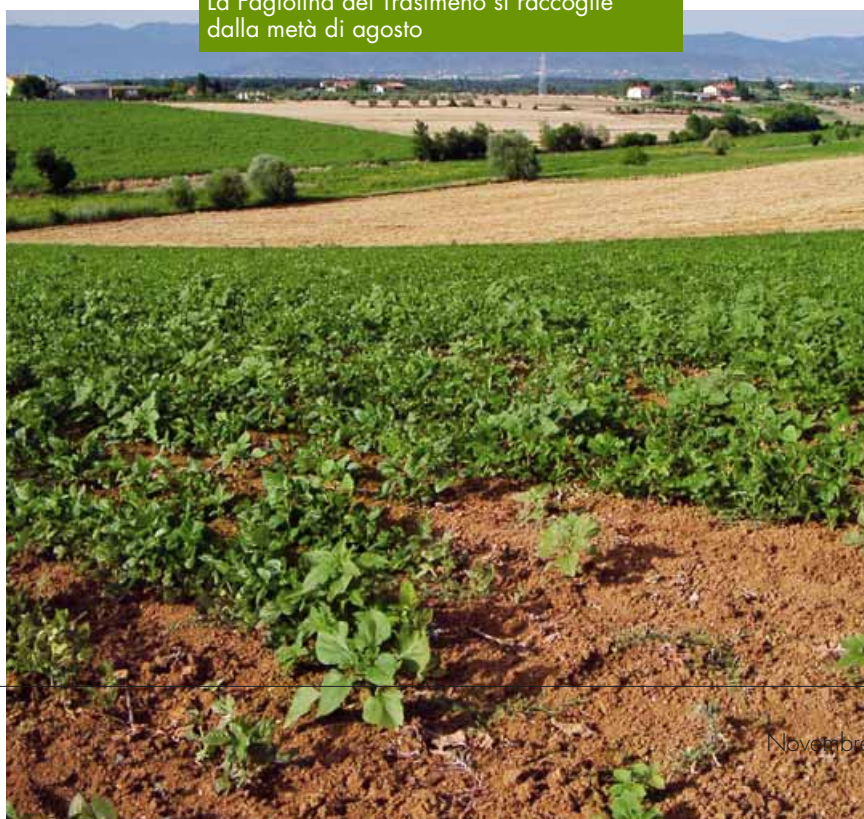
I COLORI DELLA BIODIVERSITÀ

Ma cos'ha di tanto particolare questo fagiolo, a parte il comportamento un po' scorbutico? Semplice, oltre al gusto dolcino, leggermente erbaceo, la consistenza burrosa (buccia sottile e pasta compatta), è unico per la sua grande eterogeneità di forma e colore.

Il seme, che può essere poco più grande di un chicco di riso, può presentarsi bianco-panna, crema, salmone, nero o variamente screziato (scritto), con l'occhio o senza.

Insomma, un vero monumento alla bio-

La Fagiolina del Trasimeno si raccoglie dalla metà di agosto



diversità! Ed è qui che Elisabetta mostra tutta la sua determinazione. «Ogni pianta ha la sua storia e da un anno all'altro notiamo questo aumentare continuo dei colori».

Sì, perché Elisabetta e Paolo sono fra quelli che nel Consorzio si battono per conservare questa diversità come un valore caratteristico.

«Noi ne facciamo anche un fatto morale, etico – aggiunge. Un fatto di scelta». Promuovere la Fagiolina colorata, contro gli

altri che la vendono (e la vendono) solo bianca selezionandola con il lettore ottico, per loro è una scelta a salvaguardia della biodiversità.

«L'anno scorso abbiamo trovato le mucchine rosse», scherza a proposito della variabilità nei colori della Fagiolina Paolo, che con questa denominazione giocosa da bambini intende indicare i semi bianchi con piccole macchie rosse.

Chiedo: avete intenzione di aumentare la produzione? A rispondere è Elisabetta: «Non credo, anche volendo perderemmo in qualità».

E poi è un fatto fisiologico, facciamo tutto da soli. Facciamo tanta fatica». E seppure non vinceranno la loro battaglia per la Fagiolina colorata, Elisabetta è chiara: «Non abbiamo intenzione di cedere o di cambiare. Piuttosto smettiamo».

D'accordo, provo allora a riformulare la domanda: cosa vi aspettate dalla Fagiolina per il futuro? Elisabetta questa volta ride: «Per il futuro?» ripete. «Ci aspettiamo di continuare pagare il mutuo».

Guardo ora tutta la famiglia riunita davanti al cancello di casa per salutarli.

Quanti bei colori!

Giuseppe Lo Russo