



I Fagioli di Sarconi Igp

I Fagioli di Sarconi Igp si producono in un'ampia zona della Val d'Agri, da Tramutola e Marsico Nuovo fino a San Martino d'Agri. Prendono il nome da Sarconi, dove la coltivazione di questi legumi ha antiche tradizioni. Dopo il riconoscimento della Igp nel 1996, i Fagioli di Sarconi si trovano in commercio con il marchio di qualità. Un risultato frutto della collaborazione fra tutti i soggetti della filiera produttiva, che ha permesso di portare sul mercato questo prodotto della civiltà contadina lucana. Coltivati da secoli nella zona di origine, la loro produzione è favorita dalle particolari condizioni ambientali e dalle abbondanti acque irrigue, che permettono di produrre a Sarconi fagioli di qualità diversa da quelli delle altre zone. Inoltre, le basse temperature estive e la freschezza delle acque di coltivazione consentono di mantenere nei semi un alto contenuto in zuccheri semplici, allungando i tempi necessari per la loro trasformazione in amido. Questo dà ai fagioli un tipico sapore dolce. I terreni di coltivazione sono freschi, profondi, fertili, al di sopra dei 600 metri di altitudine. La semina avviene tra aprile e luglio, a seconda delle varietà; per le cure colturali sono ammesse solo pratiche agronomiche e trattamenti a base di rame. I Fagioli di Sarconi hanno forma ovale o tondeggiante mentre il colore varia dal giallo pallido al bianco con striature più

scure. La vendita avviene in confezioni da 250 e 500 grammi. Non richiedono lunghe cotture: vanno gustati in zuppe e minestre o come contorno. Nella seconda metà di agosto a Sarconi si svolge una sagra interamente dedicata a questi gustosi legumi.



Le antiche varietà di fagioli

Per la produzione dei fagioli di Sarconi sono utilizzati solo ecotipi locali di cannellino e borlotto. Le varietà più diffuse mantengono ancora oggi i pittoreschi nomi tradizionali.

Ricordiamo, in particolare: fasuli risi, tovagliedde, rampicanti, fasuli russi, verdolini, napolitanu vasciu, napulitani avuti, ciuoti o regina, tabacchino, munachedda, nasieddo, maruchedda, san Michele, muruseddu, truchisch, cannellino rampicante.

Negli ultimi anni, gli agro-ecotipi dei fagioli di Sarconi e di quelli della vicina Rotonda sono stati oggetto di un progetto di raccolta e conservazione del germoplasma e di selezione dei semi per la riproduzione.

