



**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: **FAGIOLO** (*Phaseolus vulgaris*) – varietà “**Verdino di Cave**” e “**Giallo di Cave**”

? dialetto:

? Sinonimi:

**Territorio interessato alla produzione:**

Terreni irrigui della frazione di Cave (Foligno), costeggianti la sponda destra del fiume Topino. Il totale della superficie potenzialmente interessata è di circa 100 ha.

**Descrizione sintetica del prodotto**

Fagiolo “*da sgrano*” di taglia medio/piccola (lunghezza mm 12/18, peso 0,5 gr. ca), di forma ovoidale allungata. Nel tipo “**Verdino**” il colore varia dal verde chiaro (appena raccolto) all'avana chiaro (secco). Nel tipo “**Giallo**” il colore oscilla tra il giallo/bruno e l'ocra chiaro. Oltre al sapore gradevole, peculiari caratteristiche sono l'elevata digeribilità e la facilità di cottura dovute alla sottigliezza della buccia. Tale qualità si deve al terreno, fertile e povero di calcare.

**Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura**

**La semina:** avviene nei mesi di Maggio/Giugno (usualmente in successione a colture di grano/orzo), a mano (tecnica detta “*a postarelle*” con 4/5 fagioli su buche distanti circa 40 cm) o con seminatrice (1 fagiolo ogni 5/7 cm).

**La coltivazione:** si caratterizza per l'assenza di trattamenti con concimi chimici, pesticidi o diserbanti. La sarchiatura è meccanica. L'irrigazione è a solco.

**La raccolta:** avviene in una sola volta, nei mesi di Agosto/Settembre, a baccelli secchi, mediante falciatura delle piante e seguente “*battitura*” in aia. Data le ridotte dimensioni degli appezzamenti tali operazioni vengono svolte in prevalenza manualmente.

**L'essiccazione:** è ottenuta lasciando asciugare i fagioli in locali ampi e aerati.

**La conservazione:** è possibile fino all'anno successivo alla raccolta, in barattoli di vetro o sacchetti di plastica, senza aggiunte di conservanti. Recentemente si è affermato anche il congelamento.

### **Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento**

- La battitura avviene mediante bastoni.
- La cernita (separazioni dei fagioli dalle impurità) è fatta con due tradizionali strumenti contadini: il “**corvello**” (per piccole quantità), e la “**viara**” (per quantità più grandi):
- I fagioli (nell’ambito della “Sagra del Fagiolo”) sono venduti secchi, condizionati in sacchetti di plastica, senza alcuna aggiunta di conservanti o altre sostanze.

### **Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

- “Battitura” in aia di mattoni o cemento precedentemente pulita.
- Essiccazione in locali asciutti ed aerati.

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

- La coltivazione del fagiolo di Cave si svolge come descritto sopra da tempi immemorabili: si tratta di metodi assolutamente naturali, gli stessi da sempre nelle loro caratteristiche fondamentali. Ciò è confermato anche dalla *memoria “storica”* di anziani coltivatori locali.
- La comunità di Cave ha iniziato il percorso di valorizzazione del proprio prodotto tipico fin dal 1980, anno in cui si svolse la prima “**Sagra del Fagiolo**”.

### **Storie e costume**

#### *A) Cenni storici*

- Il fagiolo ha la sua zona di origine nel Messico e Guatemala. Si è diffuso in Europa dopo la scoperta dell’America, anche se alcune particolari varietà erano già note ai Greci.
- Numerose ricette con fagioli appaiono nei menù della Foligno seicentesca; oggi sono fatte rivivere annualmente, in occasione della *Giostra della Quintana*, nelle taverne dei 10 rioni in cui è divisa la città.
- Le pregiate caratteristiche organolettiche dei *fagioli di Cave* sono senz’altro dovute alla ottima qualità dei terreni, attribuibile alla loro natura alluvionale. Infatti questi “emersero” da quello che nel quaternario era il lago *Umber*, divenuto prima palude e, successivamente, terre coltivabili, grazie ad una serie di bonifiche iniziate probabilmente dagli Etruschi (erosione della soglia di Torgiano), proseguite con certezza nel VI sec. sotto Teodorico, e praticamente terminate nel 1473 (la vicenda si chiuse nel XIX sec., con la definitiva arginatura del Topino operata dall’ing. Rutili, a seguito di decreto papale di Leone XII, del 1828).

#### *B) Referenze bibliografiche*

- CESARI L., “*I fagioli di Cave*”, in *TERRE D’UMBRIA*, (rivista semestrale della Pro-Foligno), Foligno, 1996, n. 1.
- DESPLANQUES H., “Le campagne ombre” (trad. A. Melelli), in *Quaderni Regione dell’Umbria*, n. 10.
- LATTANZI B., “Storia di Foligno” (III. Dal 1439 al 1797 - Tomi I e II), ed. IBN, Roma, 2000.
- PEZZELLA S., “Il Seicento a tavola”, ed. Ente Giostra della Quintana, Foligno, 1991.
- PRO LOCO CAVE, “Storia e storie nostre”, ed. Provincia di Perugia, Cave, 1997.

#### **C) Aneddoti**

-

#### **D) Proverbi**

-

#### *E) Ricorrenze*

“**SAGRA DEL FAGIOLO**”: si effettua ogni anno nell’ultima settimana di Ottobre; si tratta di un appuntamento di carattere culturale ricreativo e, soprattutto, gastronomico. Nelle taverne è infatti possibile degustare i **fagioli di Cave** in numerose e prelibate ricette, partendo dagli antipasti, passando ai primi, per terminare con ghiottissimi dolci, naturalmente a base di fagioli.

### **Altre informazioni**