



COMUNE DI LONGOBARDI

(Provincia di Cosenza)

**PROTOCOLLO DE.CO. DI PRODUZIONE DEL
FASULU 'DU PIRU – FAGIOLO DEL PIRO**

ART. 1- DENOMINAZIONE GEOGRAFICA E ZONA DI PRODUZIONE

La denominazione "fasulu 'du Piru" (fagiolo del Piro) De.Co. è riservata al frutto maturo della pianta *Phaseolus vulgaris* nelle varietà indicate nel presente protocollo, le cui fasi di coltivazione, trasformazione e conservazione devono rispettare le prescrizioni ivi indicate (notizie raccolte in forma orale che si tramandano da generazione in generazione) ed essere localizzate sicuramente in primis nell'area ristretta di località Piro, particolarmente vocato per la coltivazione di questo legume, e nell'intero territorio di Longobardi. Tuttavia può essere concessa la De.Co., in casi particolari in cui il territorio del richiedente è confinante con il comune di Longobardi ed avendone il prodotto stesso, le caratteristiche simili ed assimilabili. La commissione nel caso sopra indicato, valuta l'eccezionalità del caso, e si riserva di autorizzare la De.Co.

ART. 2 – CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Due le varietà di "fasulu 'du Piru", particolari anche per la vocazionalità pedoclimatica. (ecotipi autoctoni semi derivanti da popolazione locale)

- Fasulu 'du Piru tipo povareddra:
colore prevalente del tegumento: marrone con tonalità chiara. Presenza di striature ad arco di colore marrone scuro (testa di moro) non uniformemente distribuite sull'intero seme e diverse per grandezza e tonalità. Forma del seme: reniforme; colore anello ilo: ruggine; ilo di colore beige ed oblungo. Tegumento molto fine.
Resistenza ad elevati tempi di cottura, senza scuocere e senza rottura della buccia.
- Fasulu 'du Piru tipo mascariaddru:
colore prevalente del tegumento: metà seme beige e metà seme marrone, con presenza di striature, anche punteggiate, di grandezza non uniforme. Colore anello ilo: beige; ilo color ruggine. Forma globosa, leggermente allungata. Tegumento molto fine.
Resistenza ad elevati tempi di cottura, senza scuocere e senza rottura della buccia.

ART. 3 - MODALITA' DI PRODUZIONE

Le diverse fasi di coltivazione del prodotto fresco possono così sintetizzarsi:

La semina può essere sia diretta con seme interrato, sia con trapianto; il periodo di semina in pieno campo può durare da aprile a luglio (mentre non è da escludere in futuro sotto serra in maniera sperimentale da gennaio a settembre).

È possibile utilizzare il seme riprodotto direttamente in azienda o riprodotto da aziende specializzate.

b) Modalità di coltivazione

La tecnica di coltivazione deve essere in linea con i punti 1 e 2 e finalizzata all'ottenimento di produzioni di qualità, rispettando e ricalcando quella tradizionale attuata nel territorio comunale, integrandola con le più moderne conoscenze e pratiche conservative.

Il particolare habitus vegetativo essendo rampicanti, si effettua in verticale, con utilizzo di tutori in legno, ferro o spago in nylon oppure a capanna indiana utilizzando canne di bambù, canne comuni o palustri da vegetazione spontanea ampiamente presenti sul territorio. La distanza tra le piante deve mantenersi tra i 10 e i 20 cm (tale distanza varia a seconda che la semina avvenga a singolo frutto o a tre frutti), mentre la distanza interfilare tra i 60 e 90 cm.

La permanenza della copertura vegetale allettata durante tutto il periodo di coltivazione, permette di ridurre le scerbature/sarchiature manuali e al tempo stesso di limitare l'irrigazione di soccorso; entrambe le operazioni andranno effettuate al bisogno in base all'andamento stagionale.

c) Interventi fitosanitari

Sono consentiti gli interventi di lotta biologica o integrata nel rispetto della normativa vigente. Per chi è a regime certificato biologico, biodinamico e/o altro vale regolamento leggi vigenti. Va tenuto conto come ci insegna la numerosa bibliografia agronomica, che le leguminose da granella sono specie azotofissatrici, hanno ridotte esigenze di fertilizzanti di sintesi, sono ottime colture da avvicendamento (miglioratrici).

d) Raccolta e stoccaggio

Tra la prima e la seconda decade di agosto avviene il raccolto.

Per tutte le due specie è consigliabile la raccolta tradizionale che permette di ottenere un prodotto qualitativamente superiore; ciò avviene al momento della quasi deiscenza delle valve del baccello, successivamente esposizione al sole per 2-4 giorni per completare l'essiccamento, battitura manuale (consentita anche quella meccanica) cernita e vagliatura.

Il prodotto viene stoccato in sacchi di juta per favorire la traspirazione ed una migliore asciugatura. Seguirà confezionamento e commercializzazione, in contenitori di vetro, sacchi di juta, vaschette in plastica termosaldate, eventuali trattamenti con tecniche del freddo.

e) Smaltimento dei residui agricoli

Al termine del periodo di raccolta è consigliato eliminare i residui della pianta dal terreno.

ART.4 - COMMERCIALIZZAZIONE

Il produttore è tenuto ad apportare su ciascuna confezione, a caratteri di stampa chiari e leggibili, indelebili e nettamente distinguibili i seguenti elementi:

- la dicitura di identificazione del prodotto De.Co. rilasciato dal Comune con la data di produzione;
- la dicitura "FASULU 'DU PIRU" mascariaddru e/o povaredra.

ART.5 - UTILIZZO DELLA DE.CO.

La De.Co. viene attribuita esclusivamente al fagiolo maturo nelle varietà indicate all'art. 2. È necessario rispettare i dettami del presente protocollo.

La dicitura "FASULU 'DU PIRU" De.Co. viene apposta sull'etichetta dei prodotti suddetti con caratteri chiari e indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta.

Resta inteso che sia il confezionamento sia l'etichettatura devono essere realizzate in conformità alle normative vigenti.

ART.6 - ATTIVITA' DI MONITORAGGIO E CONTROLLO

I produttori si impegnano a collaborare con l'amministrazione comunale ed i suoi incaricati per tutte le attività di monitoraggio e di controllo, sia nella fase di coltivazione che in quella di immagazzinamento e commercializzazione, garantendo l'accesso ai terreni, alle produzioni ottenute, alle documentazioni necessarie per la verifica di quanto dichiarato.

ART.7 – MATERIALE RIPRODUTTIVO

I produttori si impegnano affinché per ciascuna annata sia garantita la possibilità di una "banca del seme" con materiale riproduttivo certo. Tale "banca" può essere utilizzata dall'ente sia a scopi scientifici sia a scopi riproduttivi affinché si abbia nel tempo un prodotto sempre più tracciato.

ART.8 - FINALITA'

La finalità del presente protocollo è di valorizzare le tradizioni agro-alimentari di Longobardi, di promuoverne la commercializzazione all'interno di più eventi per diffondere un prodotto di alta gastronomia, che sarebbe beneficio per il comune di Longobardi e di incentivare la coltivazione del "FASULU 'DU PIRU" De.Co. come prodotto di eccellenza presso produttori professionali che intendano usare le consuetudini produttive evocate nella relazione.

NORME DI PRODUZIONE DEI FAGIOLI DU PIRU

Norme di produzione.

Il produttore del "FASULU 'DU PIRU" è tenuto a compilare e tenere aggiornato il Quaderno di Campagna Aziendale, trasmetterne copia alla commissione De.Co. e renderlo disponibile per le fasi di prima audit per l'iscrizione al Registro dei Produttori e per i successivi controlli.

Norme di Commercializzazione

Il produttore è tenuto a riportare sulle fascette di identificazione del prodotto De.Co.:

- La data di produzione
- Il lotto di produzione

Comunicazioni

A seguito di approvazione di questo documento che intende registrare un dato di fatto; e dopo aver censito un passato, un presente, e ipotizzarne uno sviluppo futuro. Ne verrà inviata copia a:

- PRESIDENTE REGIONE CALABRIA CATANZARO
- PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CLUB DI PAPILLON ALESSANDRIA
- PRESIDENTE ACCADEMIA INTERNAZIONALE DELLA
DIETA MEDITERRANEA DI RIFERIMENTO NICOTERA (VV)
- PRESIDENTE COLDIRETTI CALABRIA
- PRESIDENTE CIA CALABRIA
- PRESIDENTE CONFAGRICOLTURA CALABRIA
- FACOLTA' DI AGRARIA UNIVERSITA' MEDITERRANEA REGGIO CALABRIA