

FAGIOLO BADDA DI POLIZZI



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

La produzione di Fagiolo badda di Polizzi è limitata al territorio del comune di Polizzi Generosa, provincia di Palermo. Della coltivazione del fagiolo a Polizzi fa menzione Ferdinando Alfonso nella “Monografia sul Nocciolo” (1886) a pagina 243, ma non fa espresso riferimento circa la varietà coltivata. Pur avendo la certezza che il Fagiolo badda di Polizzi, viene coltivato da almeno due secoli, non si ha la certezza sulla provenienza e data di introduzione del seme negli orti del paese.

Da due secoli negli orti di Polizzi Generosa, nel Parco Naturale delle Madonie, si coltiva un fagiolo bicolore: medio piccolo e tondeggiante, chiamato badda, cioè palla, in dialetto. È un fagiolo screziato, pressoché sconosciuto fuori dalle Madonie, dalla colorazione unica: è infatti bicolore e, di volta in volta, può essere avorio con macchie rosate e aranciate, oppure avorio con macchie viola scuro, quasi nere. Si tratta indubbiamente di due ecotipi locali che si sono acclimatati benissimo, nel tempo, in questa zona.

Il “Fagiolo Badda di Polizzi” è un ecotipo di *Phaseolus vulgaris* L., appartenente alla famiglia delle *Phaseolaceae*. I polizzani lo chiamano anche fasolo badda bianca oppure badda niura o munachedda, a seconda che sia prevalente la colorazione rosato-aranciata oppure quella scura.

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

I fagioli badda sono coltivati nei piccoli orti familiari e i contadini del luogo, per secoli, hanno riprodotto il seme autonomamente. Nelle zone più alte di Polizzi, in gran parte all'interno del Parco Naturale delle Madonie, che qui chiamano *mntagna*, la semina inizia la prima settimana di giugno: tradizionalmente si seminano i fagioli il giorno di Sant'Antonio da Padova. Alla *marina* invece, cioè a quote più basse, la semina si fa più tardi, oltre la metà di luglio, quando inizia a scemare il calore estivo.

Negli orti di Polizzi vengono coltivate due cultivar: la "Badda Bianca" e la "Badda Niura o Munachedda". Le piante si arrampicano intorno a quattro canne sistemate a forma di piccola capannina: *u'pagliaru*. La raccolta dei baccelli verdi inizia dopo circa 60 giorni, secondo le quote si può arrivare sino a novembre. La raccolta dei fagioli da essiccare, invece, si fa da ottobre e novembre, prima che i baccelli si aprano e lascino cadere il seme.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il frutto è costituito da un baccello di colore verde, di forma appiattita e con dimensioni differenti fra le due cultivar che contiene al suo interno da 5 a 6 semi ben distanziati tra loro. I semi della cultivar "Badda bianca" sono di forma ellittica - sferica ed il colore si divide in due aree cromatiche differenti i cui margini presentano un andamento a linea sinuosa con tratti sfrangiati. È un fagiolo sapido, con note erbacee e perfino salmastre, leggermente astringente, con sentori di castagna e mandorla nel finale. Con la cottura acquisisce una giusta cremosità, senza sfaldarsi.

EFFETTI SALUTISTICI

I fagioli Badda di Polizzi dal punto di vista nutrizionale hanno un elevato quantitativo di fibre, carboidrati e proteine

L'ALIMENTO IN CUCINA

Tra le preparazioni più classiche, ci sono le paste e fagioli e le altrettanto numerose zuppe, dove il legume può costituire l'elemento dominante o rientrare in composizioni miste di verdure.

