

FAGIOLO COSARUCIARO DI SCICLI



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

La produzione del Fagiolo è nel Comune di Scicli (provincia di Ragusa)

La città di Scicli, nella parte sudoccidentale della Sicilia, è uno splendido esempio di tardo barocco, segnalato nella lista del Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. La sua economia si fonda quasi totalmente sull'agricoltura intensiva, come tutta la pianura ragusana, le cui primizie orticole hanno fatto la fortuna di questa provincia, la più ricca dell'isola. E ancora agrumi, olio, carrube, vino, mandorle, coltivati in campi delimitati da file ordinate e infinite di muretti a secco che ricamano tutto l'altipiano degli Iblei e che derivano da spietramenti fatti nel corso dei secoli. Accanto alle colture più ricche, un gruppo di agricoltori sciclitani ha custodito anche questo fagiolo: il cosaruciaru (in dialetto "cosa dolce") che si riconosce per via del suo colore bianco-panna con piccole screziature marroni intorno all'ilo. La sua coltivazione risale all'inizio del '900, quando il cosaruciaru, detto anche "casola cosaruciara", aveva il suo peso nell'economia agricola locale. Al tempo gli era riservata un'area speciale, le cannavate, fatta di terreni alluvionali, freschi e permeabili, localizzati lungo il torrente Modica-Scicli. I coltivatori - detti ciumarari, da ciume (cioè fiume, in siciliano) - nel periodo del raccolto lo portavano in città sui carrettini e lo vendevano ai negozianti locali spuntando un buon prezzo. Allora si vendeva in grandi sacchi presenti in tutti i negozi di alimentari della città. .

Secondo memoria storica vivente, il Fagiolo cosaruciaru di Scicli veniva coltivato nell'areale descritto, lungo i terreni adiacenti il torrente Modica-Scicli, nelle cosiddette "cannavate", di natura alluvionale, freschi e permeabili, già agli inizi del secolo scorso. Successivamente, a seguito dell'abbandono di queste aree, la coltivazione è stata trasferita in altri areali con caratteristiche pedo-climatiche simili dello stesso territorio comunale. La coltivazione viene effettuata attualmente per lo più da produttori in età avanzata, anche pensionati, che sin dalla età giovanile, seguendo le orme dei genitori e dei nonni, hanno preservato questo ecotipo da una sicura estinzione. Solo di recente la coltivazione del Fagiolo cosaruciaru di Scicli ha trovato interesse presso alcuni giovani produttori; la

tipizzazione della coltura, infatti, può costituire un significativo “valore aggiunto” per il sostegno di piccole e medie aziende agricole

Il “Fagiolo cosaruciaru di Scicli” è un ecotipo bicolore appartenente alla famiglia delle Leguminose. E’ una pianta erbacea annuale, eretta ma non rampicante, a ciclo produttivo primaverile-estivo ed estivo-autunnale.

PRODUZIONE e STAGIONALITA’

Il fagiolo cosaruciaru si raccoglie dalla metà di ottobre a novembre, essiccato si trova in commercio tutto l’anno

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il frutto è un legume costituito da un baccello di colore verde, contenente al suo interno da 5 a 7 semi ben distanziati tra loro. Il seme è reniforme con lunghezza di 10-15 mm e larghezza di 6-8 mm. Lungo l’asse longitudinale della parte concava, il seme presenta una striscia di colore marrone che tende ad allargarsi nella zona dell’ilo; la restante parte presenta una colorazione biancopanna. Il peso medio del seme è di circa 0,5 g. Di colore bianco-panna con piccole screziature marroni intorno all’ilo.

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.

