

DAL MARCHESE DRAGONETTI A OGGI, IL FAGIOLO BIANCO DI PAGANICA IN MANO AI GIOVANI

20 Ottobre 2020



L'AQUILA - Raccolta tardiva a causa della pioggia per i famosi fagioli bianchi di Paganica Presidio Slow Food, nelle varietà del tondo "a olio" e del bianco cosiddetto "a pisello" i cui semi, verso la fine dell'Ottocento, furono importati dalla Francia per opera del marchese Dragonetti e coltivati così per la prima volta sui campi della conca del fiume Vera.

Come racconta **Matteo Griguoli**, titolare dell'azienda agricola "La Perola", nell'omonima contrada paganichese, tra i cinque produttori del Presidio, che incontriamo tra la piantagione.

A Paganica, frazione del comune dell'Aquila, la coltivazione dei fagioli vanta una tradizione centenaria grazie ai campi di natura alluvionale e alla presenza di corsi d'acqua alimentati da numerose risorgive che arrivano direttamente dal Gran Sasso.

"Il fagiolo tondo ad olio si coltivava sulla pianura di Paganica già da metà Ottocento - racconta Matteo - mentre il bianco a pisello, dal sapore più delicato, venne importato a fine Ottocento dal marchese Dragonetti di ritorno da un viaggio a Marsiglia".

I semi di fagiolo bianco provenienti dalla città francese vennero così coltivati sui terreni della famiglia nobile tanto da diventare nel corso degli anni un prodotto commerciale molto ambito da diverse città delle regioni limitrofe.

“Oggi a coltivare i fagioli di Paganica siamo in pochi e le quantità prodotte sono ancora contenute nonostante la domanda sempre crescente - rileva l’agricoltore - , questo anche perché la tipologia dell’ecotipo in questione richiede una importante manodopera a fronte di un ciclo molto lungo di vegetazione che arriva a metà ottobre per la raccolta, mentre un comune borlotto si raccoglie già ad agosto”.

Le due varietà di fagiolo di Paganica sono infatti a ciclo lungo, con fiori bianchi e portamento rampicante, possono raggiungere i due metri di altezza se sostenuti con appositi pali in legno di salice. La differenza tra i due ecotipi è il colore del seme, il fagiolo a pane, definito comunemente “ad olio” è color panna e ha un occhio centrale, mentre il fagiolo bianco detto “a pisello”, è bianco avorio.