



# Produzione del fagiolo di alta montagna

## IDEA D'IMPRESA

Produzione del fagiolo di alta montagna.

## GENESI DELL'IDEA

L'idea nasce dall'intento di valorizzare una produzione tipica della zona (in particolare Anzano, Monteleone, Panni e Faeto) che, all'inizio del secolo, era famosa proprio per la produzione del fagiolo.

## POTENZIALITA' DEL MERCATO

Le potenzialità dell'iniziativa sono notevoli se si considera che per soddisfare la domanda nazionale si deve ricorrere all'importazione di elevati quantitativi di prodotto e che le superfici destinate a questo tipo di coltura sono molto esigue; secondo il Rapporto 2000 - Germoplasma, infatti, con l'andare del tempo la sopravvivenza della coltivazione del fagiolo potrebbe essere a rischio. Il fagiolo, peraltro, associa al sapore caratteristico e gradevole un'apprezzabile valore nutrizionale.

### **Ambito geografico**

Il mercato di riferimento è rappresentato dal territorio nazionale.

## ASPETTI TECNICO-ORGANIZZATIVI

La tecnica tradizionale di coltivazione prevede che il fagiolo sia intercalato tra il grano ed una sarchiata, mentre nelle aziende maggiori prevale la monosuccessione o l'avvicendamento con l'erbaio. La semina, eseguita a macchina negli appezzamenti più ampi, si effettua scalaramente a partire dalla fine di Maggio e si protrae fino a Luglio/Agosto. Di norma le operazioni colturali non prevedono trattamenti chimici per il controllo di fisiopatie ed erbe infestanti. La raccolta, che si completa in 2-3 passaggi, è eseguita prevalentemente a mano. I baccelli vengono raccolti allo stato ceroso e posti in cassette di circa 25 kg. Per il borlotto nano la resa oscilla intorno alle 9,5 t./ha, mentre per il cannellino si aggira sulle 7,5 t./ha. Sullo stesso ordine di grandezza del borlotto nano si collocano le produzioni unitarie degli ecotipi, nani e rampicanti, di origine locale. Se si vuole il prodotto fresco (legume erbaceo) per un periodo sufficientemente lungo, occorre procedere con semine scalari in quanto, in tal caso, la produzione è abbastanza concentrata (una ventina di giorni). Un cenno merita il fagiolo di *Lamon* (fagiolo di montagna) che è prodotto con metodi ecologici basati sulla concimazione con letame ben maturo. La semina avviene tradizionalmente il 3 di Maggio, giorno di Santa Croce, mentre la raccolta ha inizio nella seconda metà di Agosto e termina alla fine di Settembre: la tecnica prevede almeno due "passate" con lo scopo di evitare il danno che potrebbe provocare la pioggia sul prodotto maturo. Il fagiolo di Lamon è venduto dai produttori in speciali confezioni di carta, juta o tela, contrassegnati dal marchio del Consorzio di Tutela. I fagioli freschi possono essere conservati pochi giorni in luogo fresco e aerato o una ventina di giorni in frigorifero a 0-1°. Quelli sbucciati si conservano

**Produzione del fagiolo di alta montagna**

in frigorifero (24-48 ore) o in congelatore a -18°. I fagioli secchi devono invece essere tenuti in ambiente asciutto, non esposto al sole, in contenitori che permettano l'aerazione ad una temperatura non superiore ai 15°.

**Investimenti**

Occorrono una seminatrice di mais con disco intercambiabile, un estirpatore, una trebbiatrice per fagioli, un sistema di irrigazione (a pioggia o scorrimento). La stima degli investimenti si aggira intorno ai € 40.000,00 (la spesa maggiore riguarda la trebbiatrice).

**Competenze**

L'avvio dell'attività richiede il coinvolgimento di un responsabile dell'area di produzione (con Laurea o Diploma in Agraria o titolo di studio equipollenti), un responsabile amministrativo e un responsabile commerciale. Il numero medio degli addetti è pari a 10 unità.

**Vincoli**

Alcuni vincoli sanitari riguardano la concimazione in generale e nello specifico l'utilizzo di azoto, fosforo e potassio.

**ADEMPIMENTI**

Costituzione di società, apertura di partita IVA e iscrizione alla C.C.I.A.A. sezione Agricoltura.

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI E FONTI DI INFORMAZIONI**

- D.Lgs.n.306 del 10 Dicembre 2002 - Disposizioni sanzionatorie in attuazione del regolamento CE n. 1148/2001 relativo ai controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi, a norma dell'art. 3 della Legge n.39 del 1 Marzo 2002.

**Per saperne di più**

[www.soihs.it](http://www.soihs.it)

[www.cn.camcom.it](http://www.cn.camcom.it)

[www.inea.it](http://www.inea.it)

[www.racine.ra.it](http://www.racine.ra.it)

[www.unaproa.it](http://www.unaproa.it)

[www.regione.fvg.it](http://www.regione.fvg.it)

**Per le agevolazioni fare riferimento a:** L.95/95; L.215/92; L.135/97; P.O.R. Puglia 2000-2006 Asse IV Misura 4.3 "Investimenti nelle aziende agricole" e Asse IV Misura 4.4 "Insediamento giovani agricoltori".

La tipologia di attività è agevolabile anche ai sensi dell'art.51 L.448/98 (coop.sociale di tipo B).