



Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it

Area di produzione
Comune di **SCICLI**
RAGUSA | SICILIA

Fagiolo

cosaruciaru di Scicli

Qualità Superiore



Gr. 500 e

Da consumarsi preferibilmente entro il:

Lotto:

Prodotto e confezionato:

Caratteristiche della varietà
È un fagiolo di colore bianco-panna con delle screziature marroni, dal sapore dolce e delicato. Nel dialetto locale *cosaruciaru* significa infatti cosa dolce.

Territorio
Comune di Scicli a 100 metri di altitudine, in provincia di Ragusa.

Seme
Locale, riprodotto e conservato dai coltivatori del Presidio. La semina avviene in due cicli diversi. Il primo ciclo si svolge nel periodo primaverile-estivo per la produzione di seme più fresco destinato al secondo ciclo che avviene nel periodo autunnale per la produzione del fagiolo da vendere.

Coltivazione
È un fagiolo non rampicante, non necessita dunque di sostegni. Si pratica la rotazione ogni anno, con frumento e ortaggi. Il produttore ricorre alla fertilizzazione (letame maturo, quando disponibile) tenendo conto della tipologia del terreno ed integrando le sostanze nutritive prelevate dalla pianta. Tale pratica avviene nel periodo più idoneo, in modo da mantenere la fertilità del suolo, evitando inutili concentrazioni nel terreno, ed il rilascio di sostanze inquinanti nelle falde acquifere.

Superficie coltivata
2.000 metri quadrati circa.

Gestione del suolo
Lavorazioni manuali per contenere lo sviluppo di erbe infestanti.

Diserbo
Manuale.

Trattamenti
Quelli previsti dai regolamenti regionali dell'agricoltura integrata.

Irrigazione
Praticata.

Raccolta e post raccolta
Avviene nella seconda metà di ottobre fino alla prima metà di novembre. Le piante secche e prive di foglie vengono estratte manualmente e messe ad asciugare all'ombra in covoni. I semi vengono separati dal baccello con l'ausilio di una fresatrice meccanica. La pulitura avviene manualmente mediante l'utilizzo di un setaccio. Quindi si procede alla selezione manuale del prodotto. Infine si effettua il trattamento a freddo.

Consigli d'uso
Conservare in ambiente fresco e asciutto. È preferibile procedere ad una ulteriore selezione manuale prima dell'uso. Il fagiolo *cosaruciaru* è un ottimo ingrediente di zuppe, minestre e pasta fresca.

