

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

FAGIOLO SAN GAUDIOSO

Area di produzione:	Contrada Rotale e zone limitrofe del territorio di Rivello.	
Materie prime:	Fagiolo.	
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Tutori di legno o reti, graticci, bastone per la percossa, sacchi.	
Tecnica di lavorazione e conservazione:	L'essiccazione del baccello avviene naturalmente sulle piante. Dopo l'essiccazione i baccelli sono raccolti ancora chiusi e stesi su teli e graticci direttamente al sole per la loro apertura. La fuoriuscita del prodotto è, quindi coadiuvata da percosse con bastoni. I fagioli secchi ottenuti si possono conservare in in locali asciutti e freschi in sacchi di iuta.	
Locali di stagionatura e/o conservazione:	I sacchi di iuta vanno conservati in ambienti asciutti e freschi.	
Caratteristiche del prodotto finito:	Peso 100 semi (g)	71,82
	Volume 100 semi (ml)	67,5
	Tegumento (% su sost. Secca)	6,5
	Contenuto proteico (% su sost. Secca)	24,2
	Tipologia della faseolina	C
Periodo di produzione:	Inizio agosto – Fine ottobre.	
Riferimenti storici:	I quaderni dell' ALSIA n. 2/2000	