

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

Tipologia: Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

FAGIOLO DI MURO LUCANO

Area di produzione:	Agro di Muro lucano e Bella.
Materie prime:	Seme, tondo ovoidale bianco, tipo cannellino.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Normali attrezzi agricoli.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Si eseguono le normali tecniche di coltura della specie. A fine stagione l'intera pianta si estirpa a mano e quando il sole l'ha seccata viene battuta con mazze per separare i legumi, dopodiché avviene la cernita con un crivello e sventolati al vento. I fagioli così ottenuti vengono fatti asciugare su teli all'aria aperta e conservati in sacchi di tela.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	Per la conservazione dei prodotti finiti si usano locali asciutti areati.
Caratteristiche del prodotto finito:	Seme, tondo ovoidale bianco, tipo cannellino.
Periodo di produzione:	Giugno – settembre.
Riferimenti storici:	Prodotto storicamente legato alla cultura e alla cucina di Muro lucano, confermato dalla memoria storica di anziani agricoltori della zona attraverso fatti e proverbi. Secondo la tradizione contadina, i fagioli si cucinavano esclusivamente nelle pignate di terracotta; si adagiavano accanto al focolare e si lasciavano ore ed ore a bollire, avendo cura di aggiungere di tanto in tanto acqua calda facendo attenzione a girare i fagioli con un cucchiaino di legno e non di metallo per non bloccarne la cottura. Citato nel numero straordinario del settembre 1923 di Terra Lucana periodico della cattedra ambulante di agricoltura di Potenza - Biblioteca Provinciale di Potenza.