

FAGIOLO DI SORANA IGP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
FOOD



CLASSE
CLASSE 1.6. ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O
TRASFORMATI

DATA DI REGISTRAZIONE: 14 / 06 / 2002

DESCRIPTION

Il Fagiolo di Sorana IGP si riferisce al seme allo stato secco, di tipo Bianco o Rosso, della leguminosa appartenente alla specie botanica *Phaseolus vulgaris* L.

METODO DI PRODUZIONE

Il terreno su cui viene coltivato il Fagiolo di Sorana IGP è ricco di sabbia e ghiaia e copre alcuni ettari lungo il torrente Pescaia (il cosiddetto "ghiareto"). Tali terreni devono essere facilmente irrigabili con le acque superficiali e di falda del bacino idrografico del Pescaia di Pontito. La concimazione di fondo è prevalentemente di tipo organico, come lo è quella di copertura. La semina, previa adeguata lavorazione meccanica o manuale del terreno, deve essere effettuata con seme derivante dalla popolazione locale e avviene durante l'ultima luna di maggio. La raccolta invece si effettua fra agosto e settembre, e viene eseguita completamente a mano dalla pianta, al momento della quasi deiscenza delle valve del baccello. La fase successiva riguarda l'essiccazione dei fagioli, che ha luogo al sole per 3-4 giorni. La conservazione del prodotto non immediatamente

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



confezionato avviene in appositi contenitori di vetro o legno o di plastica per alimenti, con l'aggiunta di pepe in grani o radici di valeriana o foglie di alloro, in modo da impedire eventuali attacchi di insetti.

ASPETTO E SAPORE

Il Fagiolo di Sorana IGP presenta una forma schiacciata, quasi piatta nel tipo Bianco e quasi cilindrica nel tipo Rosso. Si caratterizza per avere un tegumento inconsistente o scarsamente consistente. Il tipo Bianco ha buccia di colore bianco latte con leggere venature perlacee, mentre il tipo Rosso appare di colore rosso vinato con striature di colore più intenso.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Fagiolo di Sorana IGP comprende parte del territorio del comune di Pescia, nei versanti orientale ed occidentale del torrente Pescia di Pontito, in provincia di Pistoia, nella regione Toscana.

GASTRONOMIA

Il Fagiolo di Sorana IGP va conservato in luogo fresco e asciutto. La cottura non ne altera il valore nutrizionale. È gustoso bollito e condito con olio extravergine di oliva, poco sale e pepe bianco. In particolare, per il sapore delicato e per non deteriorarne le qualità, è consigliabile mettere i Fagioli di Sorana IGP a bagno in acqua tiepida la sera precedente la cottura, quindi farli bollire lentamente nella medesima acqua, preferibilmente nella fiasca di vetro a bocca larga, che a Pescia viene denominata "gozzo", o nella tradizionale pentola di coccio.

NOTA DISTINTIVA

Il Fagiolo di Sorana IGP deve la sua polpa soffice ed il gusto deciso ed elegante allo straordinario microclima della zona di produzione caratterizzato da abbondanti piogge e vento di scirocco.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI

ASS. PICCOLI PRODUTTORI
FAGIOLI DI SORANA
VIA DEL POZZO 2
51017 PESCIA (PISTOIA)
INFO@FAGIOLODISORANA.ORG
WWW.FAGIOLODISORANA.ORG

ORGANISMO DI CONTROLLO



ICEA - IST. CERTIF. ETICA E
AMBIENTALE
VIA G. BRUGNOLI, 15
TEL: +39 051 272986
FAX: +39 051 232011
ICEA@ICEA.INFO
WWW.ICEA.INFO

ECONOMIC INDICATORS



OPERATORI

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



21



PRODUZIONE (KG)

6,099



FATTURATO (MLN €)

0.12



SUPERFICIE (HA)

7.1

DATA PRODUCTION - TIME SERIES

Anno	PRODUZIONE (KG o LT)	FATTURATO (Mln €)	EXPORT (MLN €)
2016	6,099	0.12	-
2015	5,979	0.10	
2014	5,560	0.14	
2013	6,210	0.15	
2012	7,570	0.19	
2011	7,649	0.15	
2010	7,764	0.16	-
2009	7,763	0.16	
2008	6,258	0.13	
2007	5,592	0.12	-
2006	5,420	0.11	-



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.