



1- Dove si produce e, sinteticamente, le caratteristiche del terreno, le acque, il clima, la preparazione del terreno, semina, irrigazione, raccolta, essiccazione, trebbiatura, cernita e confezionamento.

- Zona di produzione

Parte dei comuni di Atina, Villa Latina, Picinisco, Casalvieri, Casalattico, Gallinaro

- Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata da parte della struttura di controllo. Le aziende iscritte in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, indicano le particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, e i quantitativi prodotti, garantendo la tracciabilità del prodotto. Tutte le aziende iscritte nei relativi elenchi saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.



- Metodo di ottenimento

La semina, effettuata a mano o con la seminatrice, viene praticata dal 15 giugno al 15 luglio di ciascun anno.

Non è ammessa alcun tipo di concimazione.

Preparazione del terreno



Macchinario per la semina



Particolare macchinario per la semina

L'irrigazione viene effettuata ogni 6-10 giorni con il metodo a scorrimento, a pioggia o a goccia..



Irrigazione a pioggia



Irrigazione a goccia

La raccolta viene effettuata nel periodo compreso fra il 10 settembre ed il 30 ottobre di ciascun anno.



Piantine in fiore



Particolare

Le piante, una volta raccolte, vengono poste per l'essiccazione in ambienti coperti o scoperti per un periodo massimo di 45 giorni dalla raccolta; successivamente vengono sottoposte a trebbiatura.



Piantine estirpate ed aggregate in mazzetti



Mazzetti predisposti alla raccolta sul carrello



Mazzetti posti ad essiccare

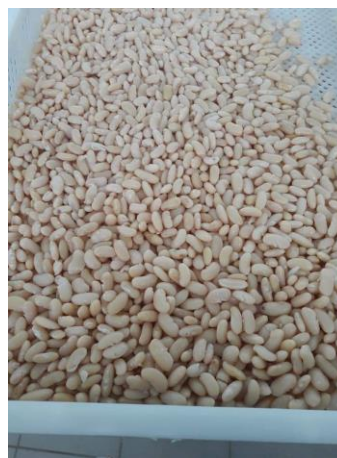


Trebbiatura

In seguito il prodotto viene sottoposto alla fase di selezione manuale o meccanica allo scopo di eliminare le impurità ed i fagioli non rispondenti all'ideotipo.



Cernita manuale
etichettato



Prodotto selezionato



Confezionato ed

La produzione ed il condizionamento del Fagiolo Cannellino di Atina devono avvenire nell'areale di produzione, il prodotto non è trattato con alcun tipo di conservante.

- Legame con l'ambiente

2 - Le qualità organolettiche del "Fagiolo Cannellino di Atina"

Le qualità organolettiche del "Fagiolo Cannellino di Atina" epicarpo sottile e tenero deliquescente al palato, sapore delicato, non necessita di essere messo a bagno prima della cottura. Queste caratteristiche sono dovute a:

- Tipo di fagiolo

- Terreno, definito "focaleto", localizzato lungo le sponde del fiume Melfa, del torrente Mollarino e dei loro affluenti, di origine alluvionale e ricco di manganese, molto percolante e di colore scuro su cui è coltivato il fagiolo.

- Acqua per l'irrigazione ha un contenuto di fosforo e azoto molto bassi, testimone di un'assenza di inquinamento antropico.

- Clima, molto favorevole alla coltivazione del Fagiolo Cannellino di Atina. Questa coltura ha un ciclo produttivo esclusivamente estivo e piuttosto breve (75-95 giorni), che per la sua crescita necessita di temperature diurne piuttosto elevate e notturne relativamente basse. L'escursione termica fra giorno e notte, tipica dell'area di coltivazione, influenza la crescita della pianta e di conseguenza le caratteristiche del prodotto finale.

- Il fattore umano, contribuisce in modo determinante all'ottenimento di un buon prodotto. I produttori coltivano con passione e competenza il Fagiolo Cannellino di Atina, utilizzando tecniche tramandate da generazioni di padre in figlio. Il seme viene annualmente auto-riprodotto a livello aziendale è gelosamente custodito.

3 - Cenni storici sul fagiolo cannellino di Atina e l'importanza nell'alimentazione della popolazione

L'origine del "Fagiolo Cannellino di Atina" ci è sconosciuta, i primi scritti appartengono al Castrucci e datano 1672. fonti storiografiche del Regno delle Due Sicilie attestano che intorno al 1850 la coltura interessasse circa il 6,4% della superficie agricola utilizzata (ovvero 330 Ha su circa 5.200 Ha).

Si producevano circa 140 tonnellate, 65 "per il consumo de' bracciali", 30 "per il consumo degli agiati", 20 erano le "eccedenze" era destinato alla vendita.

Il "Fagiolo Cannellino di Atina" è stato sempre l'alimento principe dei contadini, che lo cucinavano nella caratteristica "pignata" e lo condividevano con un filo di olio di oliva.

In passato rappresentava il pasto unico a mezzogiorno. Viste le caratteristiche nutrizionali viene definita la carne dei poveri, Il "Fagiolo Cannellino di Atina" era molto diffuso nei poderi Visocchi. I fratelli Visocchi coltivavano questi fagioli, in particolare l'agronomo Pasquale, che tanto fece per ampliare la canalizzazione delle acque e quindi la superficie coltivata. Istituì diversi campi sperimentali per migliorare le tecniche di coltivazione. Pasquale Visocchi è lo stesso che importò dalla Francia il cabernet che ora è diventato Cabernet di Atina DOP e che ha contribuito a istituire la scuola enologica di Conegliano Veneto.

4 - Qual è la situazione attuale e come si utilizza nella ristorazione

Attualmente la produzione di fagioli è circa la decima parte della produzione sopra indicata, quella attualmente certificata è di circa 30 q.li. Viste le basse produzioni non sono molti i ristoranti che lo utilizzano. Molteplici gli utilizzi nella ristorazione in quanto è utilizzabile per piatti freddi o caldi, negli antipasti, primi (pasta e fagioli), come contorni e, in rari casi, per dolci.

5 - Come riconoscere il "Fagiolo Cannellino di Atina"

- Descrizione del prodotto

Forma: reniforme, leggermente ellittico e schiacciato

Dimensione: lunghezza da 0,9 cm a 1,4 cm e larghezza da 0,5 cm a 0,6 cm

Colore : bianco opaco

6 - I prodotti certificati DOP, in particolare il "Fagiolo Cannellino di Atina", come riconoscerli.

Premessa

Le Denominazioni – DOP, IGP – hanno l'obiettivo di tutelare gli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari, salvaguardarne i metodi di produzione, fornire ai consumatori informazioni chiare sulle caratteristiche che conferiscono valore aggiunto ai prodotti garantendoli dal rispetto dei disciplinari di produzione. Elementi fondamentali sono il Disciplinare di produzione ed il Piano dei Controlli



DOP – Denominazione di Origine Protetta

La Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono in una zona geografica delimitata. Attualmente sono stati riconosciuti 578 prodotti con la Denominazione DOP, di cui 170 prodotti agroalimentari e 408 vini.

Si accenna solo alle denominazioni



IGP – Indicazione Geografica Protetta

Per ottenere la denominazione il lavoro inizia dalle Aziende che appartengono alla filiera di produzione, attraverso la costituzione di un Comitato Promotore. Il prodotto che aspira al riconoscimento deve avere eccellenti caratteristiche organolettiche e nutrizionali, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata del territorio nazionale (areale di produzione). Il prodotto deve avere un nome univoco affermatosi nel tempo. Se il prodotto ha queste caratteristiche il comitato promotore invia la documentazione al Ministero che ne analizza la richiesta interloquendo con i promotori e con le regioni interessate, fino al possibile riconoscimento da parte della Commissione europea.

Organismi di Controllo e Consorzi di tutela, con rispettivi compiti, seguono poi la vita e lo sviluppo della Denominazione.

Un vero e proprio processo di sinergie e di ecosistema che vuole essere una garanzia per il consumatore sulla qualità ed il valore dei prodotti riconosciuti come DOP, IGP.

- Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- "Fagiolo Cannellino di Atina" seguita dall'acronimo DOP (Denominazione di Origine Protetta);
- Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- La data di scadenza e l'indicazione del lotto
- **CERTIFICATO DA ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MINISTERO COMPETENTE**

Con questi dati è possibile tracciare il prodotto.

La tracciabilità è la capacità di tracciare tutti i processi, dall'approvvigionamento delle materie prime alla produzione, al confezionamento, per avere un chiaro quadro riepilogativo su "quando e dove il prodotto è stato prodotto e da chi".

7 - I controlli

L'organismo di controllo certifica il prodotto dopo aver fatto le seguenti verifiche.

I terreni coltivati devono appartenere all'areale di produzione.

I semi utilizzati per la semina devono essere di varietà adeguata, i fagioli ottenuti devono avere una *forma* reniforme, leggermente ellittica e schiacciata. *La* lunghezza varia da 0,9 cm a 1,4 cm e larghezza da 0,5 cm a 0,6 cm il colore è bianco opaco

Gli impianti e i metodi di coltivazione fino al confezionamento devono essere adeguati.

L'etichetta deve essere conforme e consentire la tracciabilità del prodotto.

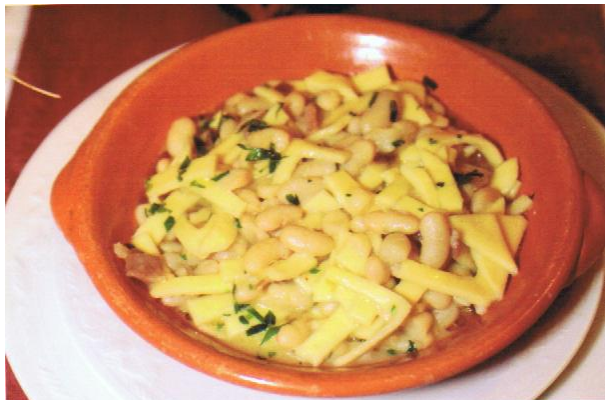
La tracciabilità è la capacità di tracciare tutti i processi, dall'approvvigionamento delle materie prime alla produzione, al confezionamento, per avere un chiaro quadro riepilogativo su "quando e dove il prodotto è stato prodotto e da chi"

8 - Tecniche di cottura e piatti della tradizione.

Le nozioni base da conoscere nella cottura del fagiolo che vengono utilizzate ad Atina: prima di tutto mettere a cuocere i cannellini, senza ammollo, con abbondante acqua fredda in una pentola con sedano,

carota e cipolla, meglio se la pentola è di ampio diametro. Aspettare circa un'ora dall'ebollizione per salare e qualche minuto dopo spegnere il fuoco

PASTA E FAGIOLI CANNELLINI DI ATINA DOP



1/2 Kg di fagioli cannellini di Atina, lardo di nero gr. 50, 1 Sedano, 1 Carota, 1 Cipolla, Aglio, Olio, Sale, Peperoncino, Pasta fatta in casa di sola acqua e farina kg. 1,00, Prezzemolo

Prima di tutto mettere a cuocere i cannellini con abbondante acqua fredda in una pentola con sedano, carota e cipolla, meglio se la pentola è di ampio

diametro.

Preparare a parte un battuto di lardo di Nero, aglio e peperoncino. Soffriggere il battuto nell'olio, sempre in una padella capiente, stando attenti a non bruciarlo. Cuocere per cinque minuti la pasta fatta a mano, composta con sola acqua e farina. Versare nella padella del soffritto i fagioli a cottura ultimata e iniziare ad insaporire insieme al battuto aggiungendo abbondante prezzemolo.

Infine unire la pasta con un po' di acqua di cottura dei fagioli e lasciare assorbire per altri 2 minuti. Far riposare nella ciotola di coccia prima di servire perché la pietanza deve presentarsi piuttosto asciutta.

SAGNE E FAGIOLI CANNELLINI DI ATINA DOP "Pappafuocchie"

Ingredienti: fagioli cannellini di Atina DOP, olio extravergine di oliva, farina, acqua, sale, aglio, cipolla, sedano, salsa di pomodoro, peperoncino.

Cuocere i cannellini in abbondante acqua fredda, a fuoco dolce per circa 1 ora dall'ebollizione.

Aggiungere uno spicchio d'aglio intero, una costa di sedano ed il sale solo a cottura ultimata. Insaporire i fagioli con un sugo fatto con soffritto di cipolla, aglio, sedano, salsa di pomodoro e peperoncino.

Impastare la farina (anche integrale se si vuole) con poca acqua ed ottenere una pasta durissima.

Lavorarla energicamente incorporando, se necessario, altra farina. Stendere l'impasto fino ad ottenere una sfoglia rotonda non finissima. Lasciarla asciugare, infarinarla e arrotolarla. Con un coltello affilato tagliarla trasversalmente per ottenere i cosiddetti "maltagliati". Finita l'operazione farli saltellare tra le mani in modo che si aprano. Cuocere in abbondante acqua salata, scolarla ma non troppo quando, dopo aver ripreso il bollore, sarà venuta a galla. Unire il tutto e servire in una zuppiera di terracotta.

FAFFOCCHI E FAGIOLI

Ingredienti: fagioli cannellini di Atina, farina, acqua, sale, olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino.

Impastare la farina (anche integrale se si vuole) con poca acqua ed ottenere una pasta dura. Lavorarla energicamente incorporando, se necessario, altra farina. Stendere l'impasto fino ad ottenere una sfoglia rotonda non finissima. Lasciarla asciugare, infarinarla e arrotolarla. Con un coltello affilato tagliarla trasversalmente in modo irregolare. Finita l'operazione farli saltellare tra le mani in modo che si aprano. Lasciare riposare e soffriggere l'aglio lentamente in olio bollente. Nel frattempo mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata, all'ebollizione aggiungere i "faffocchi" e scolarli, ma non troppo, quando, dopo aver ripreso il bollore, saranno venuta a galla, aggiungere i fagioli, l'aglio sritto e, a piacere, peperoncino. Servire ben caldi, preferibilmente in tegamini di terracotta.

FAGIOLI IN UMIDO



Ingredienti: fagioli cannellini di Atina, olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, peperoncino, sale.

Cuocere i cannellini in abbondante acqua fredda, a fuoco dolce per circa un ora dall'ebollizione.

Condire con olio extravergine di oliva, aggiungere a piacere aglio e prezzemolo tagliuzzati e del peperoncino.

Piatto ottimo sia caldo che freddo.

<https://www.youtube.com/watch?v=yIqXJaGe8cI> Video Cannellini