AGRICOLTURA: ”MIGLIORARE IRRIGAZIONE PER TUTELARE FAGIOLO DI PAGANICA”

24 Maggio 2016



L’AQUILA – Il fagiolo di Paganica “ha bisogno di essere irrigato una volta a settimana”, ma purtroppo “la canalizzazione secolare in terra battuta nel tempo è divenuta un colabrodo con conseguente perdita di acqua preziosa, il che non agevola affatto i coltivatori”.

La denuncia è dell’aquilano Raffaele Alloggia, scrittore e cultore di storia locale.

“Le abbondanti piogge del mese di maggio – spiega in una nota – hanno fatto sì che la semina del fagiolo di Paganica, prelibato legume, sia stata ritardata di qualche settimana, in compenso però non c’è stato bisogno di irrigare i campi in quanto per avere una germinazione rigogliosa, hanno bisogno che il terreno sia molto fresco”.

“Le due tipologie di fagioli, quello bianco detto ‘a pane’ e l’altro tipo detto ‘a olio’, che già da anni facevano parte dell’Atlante dei prodotti tradizionali d’Abruzzo, con il decreto legislativo 173/98 e il decreto ministeriale 350/99 – ricorda Alloggia – nel 2014 sono divenuti presidio Slow Food Abruzzo. Essi prediligono il terreno sciolto e vengono coltivati nel territorio bagnato dalle acque del fiume Vera, racchiuso tra Tempera, Paganica, Bazzano, Onna e San Gregorio”.

“Oggi i cosiddetti fagioli di Paganica, vengono coltivati da un gruppo di giovani residenti nel territorio dell’ex Comune di Paganica, che hanno legato il loro futuro in particolare a questo prodotto di nicchia, sia come fonte di reddito che come volano per la rinascita di questo territorio, particolarmente penalizzato dal terremoto di quel 6 aprile”.

“Essi vengono coltivati anche da centinaia di cittadini per lo più pensionati, che nel dopo terremoto hanno perduto, per le piccole produzioni eccedenti il fabbisogno familiare, il luogo di incontro con gli estimatori di questo legume da sempre, nel mercato di Piazza Duomo, in quegli spazi riservati alla vendita dei prodotti coltivati dai contadini”.

“Oggi con la recente apertura a L’Aquila del Mercato Contadino e la presenza del presidio Slow Food, può esserci lo stimolo per i piccoli produttori, ad aumentarne la produzione, sapendo di avere la certezza che non restino invenduti, come è capitato nel dopo terremoto, che pur sapendo esserci la richiesta, non c’era un luogo d’incontro tra la domanda e l’offerta”.

“Questi due tipi di fagioli – spiega lo scrittore – hanno un ciclo molto lungo, secondo l’andamento della stagione supera anche i 150 giorni e hanno bisogno di essere irrigati una volta a settimana, purtroppo con una canalizzazione secolare in terra battuta che nel tempo è divenuta un colabrodo con conseguente perdita di acqua preziosa, il che non agevola affatto i coltivatori”.

“Essendo essi piante rampicanti, abbisognano di pali di sostegno che vengono approvvigionati con la potatura dei pioppi nel periodo autunnale. È una coltura molto delicata e non garantisce mai il buon risultato”.

Raffaele Alloggia termina la sua nota con una citazione: “Teodoro Bonanni nel suo libro di fine 800, *Le antiche industrie della*

provincia dell'Aquila diceva, 'Talora i cattivi influssi delle meteore rendono su i loro ricolti!'".

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli