

## Moderatore:

**Dr. Giuseppe Cicero**  
*Dingente U.O.S. n. 34 Ispica*

## Interverranno:

**Ing. Francesco Antoci**  
*Presidente Provincia Regionale di Ragusa*

**Dr. Vincenzo Muriana**  
*Assessore Sviluppo Economico Provincia Regionale di Ragusa*

**On. Orazio Ragusa**  
*Deputato Regionale*

## Relatori:

**Dr. Bartolomeo Ferro**  
*Responsabile S.O.P.A.T. - E.S.A. Scicli*

**Prof. Francesco Sottile**  
*Dipartimento DEMETRA - Università di Palermo*

**Dr.ssa Raffaella Ponzio**  
*Responsabile Nazionale Presidi Slow Food*

**Marcello Perracchio**  
*Attore - estimatore del Fagiolo Cosaruciaru di Scicli*

**Accursio Capraro**  
*Chef - Ristorante "La Gazza Ladra" di Modica*

EPX

### PER INFORMAZIONI CONTATTARE:

Dr. Bartolomeo Ferro  
**E.S.A. - S.O.P.A.T. N. 34**  
Via degli Ulivi, 10 - Scicli (RG)  
Tel./Fax **0932.833551**  
E-mail: [esascicli@tiscali.it](mailto:esascicli@tiscali.it)



PRESENTAZIONE PRESIDIO SLOW FOOD

# FAGIOLO COSARUCIARU DI SCICLI

VENERDÌ  
**4 MAGGIO 2012**

PALAZZO SPADARO  
VIA F.M. PENNA SCICLI ORE 18.00

La Sezione Operativa Periferica di Assistenza Tecnica dell'E.S.A. di Scicli, nell'ambito della propria attività, in collaborazione con l'Unità Operativa Speciale n. 34 (A.S.C.A.) di Ispica, e la supervisione di Slow Food Sicilia, da oltre un anno è impegnata in un progetto finalizzato alla valorizzazione del **"Fagiolo cosaruciaru"**.



Il Fagiolo cosaruciaru di Scicli è un ecotipo bicolore appartenente alla famiglia delle leguminose.

È una pianta erbacea annuale, eretta ma non rampicante, a ciclo produttivo primaverile - estivo ed estivo - autunnale. Il frutto è un legume costituito da un baccello contenente al suo interno da 5 a 7 semi. Il seme è reniforme con lunghezza di 10-15 mm e larghezza di 6-8 mm.

Lungo l'asse longitudinale della parte concava, il seme presenta una striscia di colore marrone che tende ad allargarsi nella zona dell'ilo; la restante parte presenta una colorazione bianco-panna. Il peso medio del seme è di circa 0,5 grammi.



Il Fagiolo cosaruciaru di Scicli, secondo memoria storica vivente, veniva coltivato nel territorio del comune di Scicli lungo i terreni adiacenti il torrente Modica - Scicli, nelle cosiddette "cannavate", già agli inizi del secolo scorso. Successivamente, a seguito dell'abbandono di queste aree, la coltivazione è stata trasferita in altri areali con caratteristiche pedo-climatiche simili. Questo fagiolo predilige, infatti, terreni freschi e permeabili, preferibilmente di natura alluvionale.



La coltivazione del Fagiolo cosaruciaru di Scicli, interessa attualmente solo piccole superfici, e viene praticata per lo più da produttori in età avanzata, anche pensionati, che sin da giovani, seguendo le orme dei genitori e dei nonni, hanno preservato questo ecotipo da sicura estinzione. Soltanto di recente questa coltivazione ha trovato interesse anche presso giovani produttori. La tipicizzazione della coltura, infatti, può costituire un significativo "valore aggiunto" per il sostegno di piccole e medie aziende agricole.



Il ciclo colturale primaverile - estivo è finalizzato, principalmente, alla produzione di seme fresco da impiegare nel ciclo successivo. Questa pratica è tutt'ora attuata per poter disporre di seme non contaminato dal tonchio del fagiolo, evitando così il rischio di fallanze nella fase di germinazione del ciclo principale. In questo caso la raccolta viene effettuata a partire dalla seconda quindicina di ottobre, fino alla prima quindicina di novembre. Quando i baccelli hanno cominciato a disseccare e le foglie sono tutte cadute, le piante vengono estirpate e lasciate sul campo per completare l'essiccamento. Soltando quando i baccelli ed i semi saranno completamente secchi, si potrà procedere alla sgranatura.



Al fine di ottenere il riconoscimento di Presidio Slow Food, è stata costituita l'Associazione Produttori Fagiolo cosaruciaru di Scicli ed approvato il relativo disciplinare di produzione. L'obiettivo finale sarà la presentazione ufficiale del Presidio al Salone del Gusto che si terrà a Torino nel prossimo mese di ottobre.