## ARGA MARCHE: "Occhio di Luna", un fagiolo così lo trovi solo ad Appignano (Macerata)





(di Alessandro Feliziani, socio ARGA Marche). Se in un qualsiasi nego specializzato nella vendita di legumi di qualità vi dovesse capitare di ved fagioli molto chiari con un alone azzurro intorno all'ilo, siate pure certi quei fagioli provengono dalla colture di Appignano, un piccolo centro de Marche, di media collina, in provincia di Macerata. Proprio per la caratteristica il nome del fagiolo è "occhio di luna". La nuova variet stata ottenuta, con interventi migliorativi, dal CRA-ORA Orticoltura Monsampolo del Tronto (Ap), nell'ambito della ricerca scientif coordinata dal dott. Valentino Ferrari, finanziata dal servi Internazionalizzazione, Cultura, Turismo e Commercio della Regio

Marche.

L'Occhio di luna, pur mantenendo intatta l'originalità del Solfi per aspetti qualitativi e nutrizionali (nutrient altamente digeribile), rispetto allo Zolfino, di più difficile identificazione geografica, ha un carettere unico inequivocabile.

Una sorta di presentazione ufficiale dell'Occhio di Luna si è svolta ad Appignano, con la presenza di alcuni produtt nella sede municipale dove il sindaco Osvaldo Messi e lo stesso dott. Ferrari, hanno illustrato le impegnative attiv intraprese dal Comune di Appignano (Bandiera Verde Agricoltura) nel recupero degli ecotipi dei suoi caratteris legumi. L'occasione è stata l'anteprima di "Leguminaria 2013", la rassegna che Appignano dedica ai legumi proprio territorio e che avrà il suo culmine nel prossimo fine settimana, da venerdì 18 a domenica 20 ottobre.

Occhio di Luna non è il solo legume tipizzato di Appignano; c'è anche la roveja, il pisello selvatico multicolore ch CRA-ORA ha reso monocromatico

Le tre varietà studiate, contraddistinte da granella nera, verde e rossa, sono state restituite all'areale d'origine con alto livello di stabilità per il colore.

È stato proprio il territorio a decidere su quale tipologia puntare: rosso mattone. Un colore che richiama la terraco forgiata sin dal Cinquecento dai Maestri vasai di Appignano. (www.leguminaria.it)

ottobre 16th, 2013 | Category: agricoltura, alimentazione, ARGA

Comments are closed

1 di 1 18/11/2013 17:13