

IL FAGIOLO TONDINO DEL TAVO DIVENTA PRESIDIO SLOW FOOD, È IL 18ESIMO DELL'ABRUZZO

8 Marzo 2021

di Redazione



LORETO APRUTINO – È diventato Presidio Slow Food il fagiolo tondino del Tavo, legume il cui recupero si deve all'opera di recupero di un ristoratore abruzzese, **Domenico Speranza**, che lo ha scoperto negli anni '50 e ha iniziato a recuperarne la semente.

I contadini della zona, infatti, avevano gradualmente sostituito il tondino del Tavo con il borlotto, più economico e dalla crescita più rapida. Dopo lunghe ricerche, Speranza è riuscito a trovare la semente presso alcune famiglie della valle del Tavo ed è iniziata così la rinascita del legume abruzzese.

Il fagiolo tondino è una varietà rustica, capace di resistere al particolare clima di quest'area: se da un lato i grandi massicci della Maiella e del gran Sasso forniscono riparo dai venti occidentali, le correnti da sud-ovest soffiano indisturbate, tra cui in particolare il garbino, un vento caldo che può arrivare anche ai 100 km orari, mentre da nord-est arrivano i venti gelidi di origine siberiana.

Piccolo e tondo come un pisello, di un candido colore madreperlaceo che va dal bianco latte all'avorio, il fagiolo tondino del Tavo ha ottime proprietà nutrizionali e una buccia sottilissima, che ne consente una cottura più rapida e una facile digestione.

I Presìdi rappresentano uno dei più noti e significativi progetti dell'associazione fondata da

Carlin Petrini, riuniscono e sostengono piccoli produttori custodi di grandi tradizioni gastronomiche a rischio di estinzione.

Coinvolgono piccoli gruppi di produttori, riuniti spesso in associazioni o consorzi, che producono formaggi rari, coltivano antiche varietà di frutta, ortaggi e legumi, allevano razze autoctone, lavorano pani e dolci secondo ricette antiche, preservano salumi tradizionali di grande qualità.

Il tondino del Tavo è il 18esimo Presidio abruzzese, dopo il canestrato di Castel del Monte, il fagiolo di Paganica, il cece di Navelli, la cipolla bianca di Fara Filiorum Petri, il fico secco Reale di Atessa, il grano Solina dell'Appennino abruzzese, la lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, i mieli dell'Appennino abruzzese, la mortadella di Campotosto, la patata turchesa, il peperone dolce di Altino, la salsiccia di fegato aquilano, il salsicciotto frentano, l'uva montonico, la ventricina del Vastese, l'oliva intosso e il pecorino di Farindola.