

IL FAGIOLO DI SORANA IGP E LA SUA INCREDIBILE RINASCITA



L'affascinante storia del Fagiolo di Sorana IGP (indicazione geografica protetta) che grazie a Mauro Carrieri e ai suoi compaesani, è oggi un'eccellenza toscana conosciuta e richiesta in tutto il mondo.

- [L'incredibile storia del Fagiolo di Sorana](#)
- [I due tipi di Fagiolo di Sorana](#)
- [Testimonial d'eccezione per il fagiolo pistoiese](#)
- [La coltivazione del Fagiolo di Sorana IGP](#)
- [Il recupero del seme e la nascita dell'Associazione Onlus Fagiolo di Sorana IGP](#)
- [La nascita dell'Associazione ONLUS Il Ghiareto](#)

Il Fagiolo di Sorana IGP, la rinascita di una grande eccellenza toscana

La passione che impieghiamo nel promuovere le eccellenze toscane, è la scintilla che muove TuscanyPeople. Ed è proprio un racconto d'amore e dedizione quello di cui vorremmo parlarvi, grazie al quale oggi, possiamo ancora gustare un prodotto pregiato e ricercato come il Fagiolo di Sorana IGP.

L'affascinante storia, che si cela dietro l'attuale coltivazione del sorprendente legume, merita assolutamente di essere condivisa. Il fagiolo di Sorana è sempre stato un'eccellenza toscana considerata di nicchia. Se oggi è un prodotto di successo ricercato dai più rinomati Chef, è solo merito di coloro che si sono impegnati nel mantenerlo in vita. Possiamo definirli eroi senza nome, che fino a oggi sono rimasti nell'ombra, ma a cui vogliamo dare un volto, affinché sia riconosciuto il loro valore.

Il fagiolo di Sorana IGP è sopravvissuto alle guerre mondiali e allo spopolamento delle campagne a seguito del boom economico. Si è salvato come anticipato, grazie al merito di due illuminati, che, come vedremo in seguito, decisero di preservare la specie. La lungimirante intuizione iniziale, e le non poche difficoltà successive, si sono rivelate negli anni assolutamente vincenti. Oggi, l'eccezionale fagiolo di Sorana è stato insignito anche del marchio di qualità IGP (indicazione geografica protetta).



L'incredibile storia del Fagiolo di Sorana

Tutto ha inizio in Valleriana, anche detta [Svizzera Pesciatina](#), nel grazioso e raccolto borgo di Sorana, posto nel Comune di Pescia, in provincia di Pistoia. È in questa località specifica che il nostro fagiolo nasce e cresce, tanto da prenderne anche il nome. Non si hanno notizie certe circa l'origine di questo straordinario alimento, ma si presume che racchiuda in sé secoli di racconti e tradizioni.

Le opere di bonifica dei terreni alluvionali, voluti dalla famiglia Medici prima e dal Granduca Leopoldo dopo, hanno reso l'area di Sorana particolarmente fertile, diventando così, l'habitat ideale per la coltivazione del fagiolo di Sorana IGP. Per l'irrigazione delle coltivazioni, l'acqua prelevata è quella del torrente Pesca di Pontito. Attualmente, viene utilizzata la tecnica dell'impianto d'irrigazione a goccia, per consentire di minimizzare l'utilizzo dell'acqua e avere un minore impatto sull'ambiente.

Il territorio di Sorana gode di un particolare microclima. Le generose guazze notturne e la scarsa insolazione, nonché il suolo (il ghiareto) povero di calcio e composto da sabbia e ghiaia, hanno conferito al fagiolo di Sorana IGP, proprietà organolettiche uniche. Molti sono i suoi estimatori, da personaggi storici fino ai nostri giorni.



I due tipi di Fagiolo di Sorana

Numerose sono le testimonianze di apprezzamento, raccolte nei confronti del fagiolo di Sorana IGP. Del resto, non è difficile intuire perché abbia conquistato i palati di molti. Dovete sapere che esistono due tipologie di fagiolo di Sorana: bianco e antico rosso. La varietà bianca, dai toni lattiginosi con venature tendenti al perlaceo, ha una struttura piuttosto piatta. L'antico Rosso di Sorana è di color vinaccia, con intense venature rosso scuro, di forma cilindrica.



Entrambe le qualità posseggono una morbida polpa e, grazie all'impercettibile e sottile buccia, sono particolarmente gradevoli alla masticazione. Questa peculiarità rende il fagiolo di Sorana IGP molto digeribile. All'assaggio sprigiona una raffinata e delicata piacevolezza, dal caratteristico retrogusto di castagne, più intenso nella tipologia antico rosso. Essendo un alimento proteico, ricco di sali minerali e dall'alto valore energetico, è anche particolarmente indicato nelle diete.



Testimonial d'eccezione per il fagiolo pistoiese

Si riscontra che la sua indiscussa bontà, trovò un entusiastante consenso negli illustri compositori Gioacchino Rossini e Giuseppe Verdi, così come nel poeta e scrittore Giuseppe Giusti. Fonti certe, affermano che perfino il geniale Leonardo Da Vinci, che sappiamo essere stato un appassionato di cucina, ne fosse molto ghiotto e ne decantasse le lodi.

Che il fagiolo di Sorana godesse di una fama fuori dal comune, ce lo dimostra anche Edmondo De Amicis. Tra le cronache di viaggio, scrive di aver scoperto il fagiolo di Sorana in vendita nei mercati di Costantinopoli. Notizia sensazionale e inusuale per quel tempo.

E non è finita qui. Si vocifera che perfino Garibaldi durante la marcia per l'Unità d'Italia, avesse avuto modo di apprezzare il fagiolo di Sorana, in occasione di una sosta a Pescia.



Leggi anche: [Pescia, la piccola, laboriosa, Svizzera nel pistoiese](#)



La coltivazione del Fagiolo di Sorana IGP

Come accade per le eccellenze certificate, coltivare il fagiolo di Sorana IGP richiede impegno, rigore e tanta manualità. La semina, così come il raccolto e il confezionamento, sono tutt'oggi eseguiti a mano. Tutti i prodotti di indicazione di origine protetta seguono un loro rigido disciplinare. Ogni operatore della filiera coinvolto nella produzione, è soggetto a ispezione. Questo avviene per garantire l'adeguatezza degli impianti e la tracciabilità e conformità del prodotto finito, come da piano di controllo del Fagiolo di Sorana IGP.

L'artigianalità della lavorazione è indubbiamente un valore aggiunto, alla già prestigiosa notorietà del legume. L'ultima settimana di maggio è dedicata alla semina delle piante, mediante l'impiego di un seme autoctono. Il terreno viene in precedenza preparato alla semina, con concimazione di fondo e copertura di materiale organico. È assolutamente vietato l'utilizzo di diserbanti chimici. Tra agosto e settembre, la pianta, che nel frattempo ha raggiunto l'altezza di 4 o 5 metri, arriva a maturazione. Il raccolto si effettua nel momento in cui il legume inizia a seccare, ma conserva ancora le valve del baccello chiuse. La produzione massima consentita di granelli secchi ogni 1.000 mq di coltivazione, non deve superare i 200 chilogrammi.

I baccelli del fagiolo di Sorana, vengono radunati e stesi al sole per alcuni giorni per completare l'essiccazione. Dopodiché si procede alla battitura mediante il "correggiato", l'utensile tipico per questa pratica, che altri non è che un bastone. Segue un attento e scrupoloso lavoro di pulitura e selezione dei fagioli. In questa delicata fase, i fagioli più piccoli e malformati sono separati dai più grandi. Successivamente si elimina la pula, ovvero tutti i residui rimasti dalla battitura.

I fagioli di Sorana IGP destinati alla vendita, vengono confezionati in sacchetti alimentari di cellofan, o in contenitori di vetro. Su ciascun involucro sono apposte tutte le indicazioni circa il prodotto. Si può infatti controllare la provenienza, il logo distintivo, così come il numero progressivo della confezione, la dicitura esatta del legume, il marchio europeo, più la data di scadenza e l'anno di produzione.



Il recupero del seme e la nascita dell'Associazione Onlus Fagiolo di Sorana IGP

Tornando al presente, vi starete chiedendo quale è la storia che ha permesso al Fagiolo di Sorana IGP, di sopravvivere fino ai nostri giorni. Possiamo identificare negli anni '80 il momento focale di rinascita di questo legume. Per poter continuare nel racconto, dobbiamo menzionare l'importante figura del signor Mauro Carreri, che avrà un ruolo fondamentale nel corso della storia. Si tratta di un personaggio già conosciuto nel territorio, per aver ricoperto la carica di consigliere comunale. Ebbene in quegli anni, Carreri decide con la moglie Doriana, di trasferirsi dal Comune di Pescia al piccolo borgo di Sorana.

Il paese è piccolo e fare la conoscenza degli abitanti della comunità è semplice. Carreri entra in confidenza con l'agricoltore Candido Canovai, che tra i vari racconti, gli parla del fagiolo di Sorana, della sua lunga storia e del fatto che lui, sia l'unico rimasto a coltivarlo. Carreri è molto colpito dalla testimonianza di Canovai, tanto che sente di dover fare qualcosa. Capisce fin da subito, che un prodotto del genere non può andare perduto, ma va assolutamente preservato.

È così che inizia lui stesso a coltivarlo, coinvolgendo nel progetto anche altri compaesani. Ad oggi sono svariati i piccoli produttori anche indipendenti, custodi di questo prezioso seme. Carreri non poteva immaginare che il fagiolo di Sorana avrebbe nel tempo, raggiunto una notorietà al pari del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma. Eppure, è proprio questo ciò che accade.



La nascita dell'Associazione ONLUS Il Ghiareto

Allo scopo di promuovere, tutelare e valorizzare il legume, viene istituita la Onlus Il Ghiareto Associazione dei Piccoli Produttori del Fagiolo di Sorana. Carreri è nominato presidente. Si dedica anima e corpo affinché il progetto ottenga una sempre maggiore popolarità.

Nel 1999 l'Associazione presenta richiesta del Marchio UE di IGP presso il Comune di Pescia. Lo otterranno nel 2002. Un passo epocale per la coltura. Il 2004 segna la commercializzazione del fagiolo di Sorana con marchio UE, e le quotazioni del legume aumentano addirittura del 450%. Sembra incredibile da credere. Inizialmente i coltivatori sono pochi, circa una ventina, eppure, riescono a produrre già allora, circa 80 quintali dello storico legume.

Il fagiolo di Sorana, inizia a farsi conoscere oltre la provincia di appartenenza e in tutta la Toscana, ottenendo anche apprezzamento dai turisti stranieri, che si trovano a visitare la zona. Ma Carreri è inarrestabile, continua a coltivare con soddisfazione i fagioli di Sorana, e al contempo, segue la Onlus con trasporto. Sviluppa in sinergia con gli associati, sempre nuove idee per promuovere l'eccellenza toscana.



Eventi legati al Fagiolo di Sorano IGP

Nasce così una bellissima iniziativa che si svolge ogni due anni, e che prende il nome di “Sorana il fagiolo d’oro” e “La Partitura Rossini”. La manifestazione ha lo scopo di premiare, coloro che si sono distinti nel promuovere e valorizzare prodotti tipici regionali, sia in campo gastronomico che culturale. Questo sarà un nuovo grande ed importante capitolo per l’Associazione Onlus Il Ghiareto. Nomi prestigiosi parteciperanno alla rassegna, da Chef di fama internazionale, a pittori, scrittori, giornalisti e perfino Università e Accademie. Molteplici sono i ristoratori che hanno dedicato negli anni, una ricetta all’ormai famoso fagiolo di Sorana IGP. Visitando il sito dell’associazione, avrete anche modo di potervi mettere alla prova sperimentandole voi stessi.

Col passare del tempo il fagiolo di Sorana IGP conquista svariati premi, vedi il Premio Touring del Touring Club Toscana, ed è presente ad eventi di rilievo, come l’EXPO di Milano.



Leggi anche: [Farro della Garfagnana IGP: buono, nutriente e Made in Tuscany](#)





Il riconoscimento del Comune di Pescia per Mauro Carreri

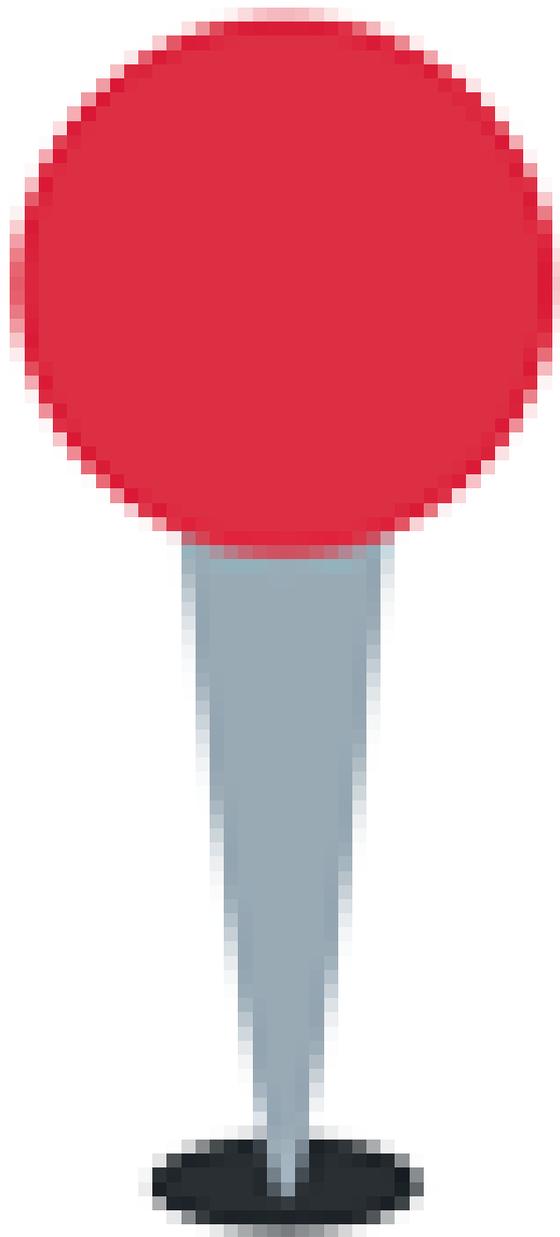
Carreri, nel frattempo, riceve un riconoscimento dal Comune di Pescia, per l'impegno svolto a favore del fagiolo di Sorana IGP. Lo stesso logo dell'Associazione costituisce un tassello prezioso e unico, di questa bella storia toscana, perché realizzato e donato alla Onlus dal celebre artista toscano, il Maestro Antonio Posenti.

Purtroppo, il Signor Carreri è venuto a mancare nel 2016. Rimane vivo il suo ricordo per l'encomiabile lavoro svolto per la comunità di Sorana, e per aver dato lustro a un prodotto di eccellenza toscana, riconosciuto oggi a livello internazionale. L'associazione Onlus Il Ghiareto continua la sua attività, riscuotendo successi e consensi. Senza l'intervento di Mauro Carreri e di Candido Canovai, probabilmente non avremmo oggi l'opportunità di conoscere il fagiolo di Sorana IGP, e tantomeno di poterlo apprezzare e gustare nelle nostre tavole.

Vogliamo inoltre ringraziare, per la grande dedizione tutti gli 11 Soci produttori del Fagiolo di Sorana IGP: Bernocchi Mauro, Chelini Rita, Flori Leonardo, Marchini Alfio, Paoli Elisa, Cooperativa Il Castagno, Dingacci Roberto, Giuliani Cristiano, Sansoni Piercarlo, Albrecht Vanessa, Azienda Agricola Sara Viti.

"L'amor che move il sole e l'altre stelle" scriveva il Sommo Poeta Dante Alighieri. Questo è lo spirito di noi toscani: amare il proprio territorio ed adoperarsi per preservarlo.





PER APPROFONDARE:

- [Zuppa di Trippa e Fagioli: antichi sapori toscani](#)
- [Prodotti toscani tipici: dall'agroalimentare al manifatturiero, l'orgoglio dell'alta qualità](#)
- [16 DOP e 15 IGP sotto il sole della Toscana](#)



La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Ndr: L'ultima foto dell'articolo e la foto di copertina sono puramente decorative e non ritraggono il Fagiolo di Sorana IGP

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

