

*Categoria: Prodotti vegetali*

*Nome del prodotto: Fagiolana della Val Borbera*

*Caratteristiche:*

In Val Borbera, si producono i fagioli rampicanti a semi bianchi della varietà “Bianco di Spagna” che gli abitanti indicano come “fagiolana” carattere uniforme è il colore bianco avorio. In alcuni semi si evidenziano venature scure. Si possono distinguere due tipologie di fagiolane: quelle quarantine e quelle tardive, le prime sono precoci e di minore dimensione le seconde prolungano notevolmente la produzione ma forniscono un prodotto qualitativamente superiore e di maggiore dimensione. Non esiste un mercato della vendita del prodotto fresco.

*Tecniche di coltivazione:*

La preparazione del terreno viene effettuata di preferenza in autunno, altrimenti a primavera. Poco prima della semina viene fatta l’aratura segue una buona letamazione e sminuzzamento delle zolle; in inverno si dispongono i pali usati per sorreggere le piante (rami di frassino o castagno). La semina va da metà aprile a metà maggio. Le cure colturali consistono in concimazioni con nitrati o con concimi complessi in qualità derivata da una valutazione soggettiva dei fabbisogni della coltura. La raccolta si conduce da metà agosto fino a novembre.

*Zona di produzione:*

La zona di produzione comprende i comuni di Albera Ligure, Cabella Ligure, Cantalupo Ligure, Carrega Ligure, Grondona, Mongiardino Ligure, Roccaforte Ligure e Rocchetta Ligure.

