

29 Giugno 2020

Giorgini Vittorio & C

Fagiolini, verdi baccelli con la Romagna nel cuore

Delicati protagonisti della stagione estiva, si legano ai territori in cui nascono e a una lunga tradizione. Ne abbiamo parlato con Matteo Magnani, responsabile qualità dell'azienda Giorgini



Emilia-Romagna

Dalla tarda primavera, in Emilia Romagna si raccolgono i dolci fagiolini. Il pensiero corre subito alle signore intente in chiacchiere, e alla mondatura dei sottili legumi, verdi e freschi, appena colti nei campi del Cesenate e del Rubicone. Ieri come oggi, la tradizione non è cambiata e i **fagiolini romagnoli**, che si raccolgono fino all'inizio di novembre, sono tra le produzioni più apprezzate in Italia per le pregiate caratteristiche organolettiche. A questa coltura, l'azienda Giorgini Vittorio [1], con sede a Cesenatico (Forlì Cesena), ha dedicato tutta la sua esperienza dal 1971 ad oggi. Per saperne di più abbiamo scambiato due chiacchiere con **Matteo Magnani**, responsabile qualità della Giorgini.

«Sono ormai cinquant'anni che l'azienda si dedica alla coltura dei fagiolini» ha raccontato Matteo. «Il fondatore, Vittorio Giorgini, aveva ventiquattro anni quando ha iniziato a coltivarli sui suoi terreni proprio a Sala di Cesenatico, dove ancora si trova la sede della ditta». L'attività è cresciuta nel tempo e, oggi, consente alle **aziende locali consorziate** (al momento in Emilia Romagna circa settanta agricoltori) di programmare insieme un **calendario di semina e raccolta** per avere fagiolini freschi lungo tutta la stagione. In questo modo, ha chiarito Matteo, «si riducono al minimo gli sprechi, nonché le difficoltà dovute a sovrapposizioni di produzioni che andrebbero ad alterare gli equilibri del mercato».

«I prodotti raggiungono lo stabilimento poche ore dopo la raccolta per evitare qualsiasi tipo di deterioramento. Sono quindi **controllati con cura**: i baccelli danneggiati vengono subito scartati per garantire la massima qualità». Così il verde fagiolino romagnolo, sodo e croccante, arriva in tavola con tutte le sue grandi qualità. Un delicato **protagonista della stagione estiva** che si lega ai territori in cui nasce. Come racconta Matteo: «Da sempre i fagiolini sono parte delle campagne e delle tradizioni emiliano romagnole: qui, in qualsiasi orto o piccolo appezzamento, c'è uno spazio dedicato a loro, che arriveranno,

con consueta puntualità, dopo le fragole e prima della frutta invernale?.

Fagiolini, questi sconosciuti: impariamo a conoscerli nel cuore della stagione [2]

Passando infine agli usi **in cucina**, Matteo non ha dubbi: ?I fagiolini sono versatili e facili da amare?. In Emilia Romagna, la prassi culinaria predilige le **varietà più corpose**, ottime da lessare o da utilizzare per arricchire minestrone, involtini e numerose ricette. Tra queste, Giorgini suggerisce anche una salsa di fagiolini [3] per condire penne o pasta corta. Nella **versione più sottile**, invece, sono perfetti per finire saltati in padella. Questi freschi legumi romagnoli sanno farsi apprezzare anche nella composizione di antipasti o contorni saporiti, oppure come condimento per pastasciutte e secondi piatti a base di carne o pesce, per aggiungere e un tocco di verde armonia ad ogni pietanza.

Links

[1] <https://www.giorgini.com/index.html>

[2] <http://territori.coop.it/benessere/fagiolini-questi-sconosciuti-impariamo-conoscerli-nel-cuore-della-stagione>

[3] https://www.giorgini.com/ricette_primi_piatti.asp