

Scheda di Prodotto

Fagioli lessi

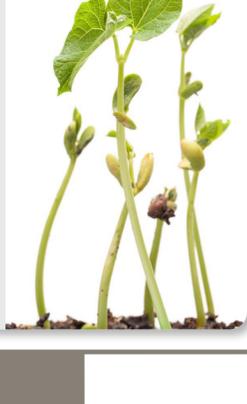


IDENTITÀ

Il fagiolo è una **pianta erbacea della famiglia delle leguminose**. ed è una coltura tipicamente estivo-autunnale. Della pianta vengono consumati i semi freschi o secchi per essere conservati e poi fatti rinvenire in acqua. Anche i baccelli ancora immaturi, quindi col tegumento ancora molto tenero, sono un piatto prelibato. Esistono circa 500 varietà di fagioli.



Caratteristiche della pianta
PIANTA a forma di cespuglio o rampicante con un'altezza che varia da 1 a 4 metri. Come tutte le leguminose, possiede nelle radici noduli che, lavorando in simbiosi con alcuni batteri, sono in grado di fissare nel terreno l'azoto presente dall'aria. FOGLIE composte (trifogliate), quelle laterali sono asimmetriche e presentano piccole stipole (appendici che si differenziano alla base del picciolo). FIORI raggruppati in racemi ascellari, presentano un colore variabile dal bianco al violetto. FRUTTI baccelli dal colore molto variabile: verde, giallo, rossastro, viola. All'interno sono contenuti da 5 a 12 semi, a seconda della varietà, del clima e anche delle condizioni del terreno.



Origini e storia

I **fagioli hanno un'origine molto antica**. Nell'Egitto venivano consumati dai sacerdoti ed erano simbolo d'immortalità. Al contrario i Romani li consideravano, già allora, una **pietanza povera**. Anche nel Medioevo, quasi mai presenti alla mensa dei signori, grandi consumatori di carne, sono il simbolo cristiano dell'umiltà e della mortificazione del corpo. Nel Cinquecento con le **nuove varietà provenienti dalle Americhe**, con i semi più grossi e succosi, diventeranno pietanza dei ceti più elevati. Ma la loro diffusione rapida li rifarà catalogare come "comuni". Cibo contadino per antonomasia, vengono anche chiamati la "carne dei poveri".

Annibale Carracci, Mangiafagioli, 1583
Il Mangiafagioli è tra i dipinti di genere più famosi che, dopo secoli, ha ispirato Van Gogh e Degas. Rappresenta il pasto di un contadino del XVI secolo. Molti vedono nel piatto di fagioli il rinnovato interesse per i legumi nel tardo Cinquecento a seguito dell'introduzione in Europa di nuove ed esotiche varietà provenienti dall'America. A ben guardare è probabile che si tratti del "fagiolo dall'occhio" la varietà già nota ai romani che la importavano dall'Egitto.



Ingredienti e Trasformazione

1/ Materia prima: i fagioli

I fagioli sono **prodotti da coltivatori locali della Provincia di Siena**

2/ Trasformazione

Il **processo di trasformazione**, presso il laboratorio di Cuoco a Domicilio, è **di tipo artigianale**. I fagioli sono messi in cottura con l'acqua a cui viene aggiunto un pizzico di bicarbonato per 30 minuti. Alla fine di questa precottura i fagioli sono scolati e messi nei vasetti di vetro con nuova acqua e la cottura termina in un macchinario a temperatura controllata per 20 minuti circa. I vasetti sono poi sterilizzati in autoclave, etichettati manualmente e commercializzati presso la Bottega di Stigliano.

Ingredienti fagioli 61% bicarbonato 1% acqua di cottura 38%	Trasformazione c/o: cuoco a domicilio stabilimento di via Cassia Nord 145 Monteroni d'Arbia (SI)	Vendita c/o: La Bottega di Stigliano Località Stigliano Sovicille (SI)
--	--	--



SOSTENIBILITÀ

Quanta **CO₂** è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Fagioli lessi artigianali?

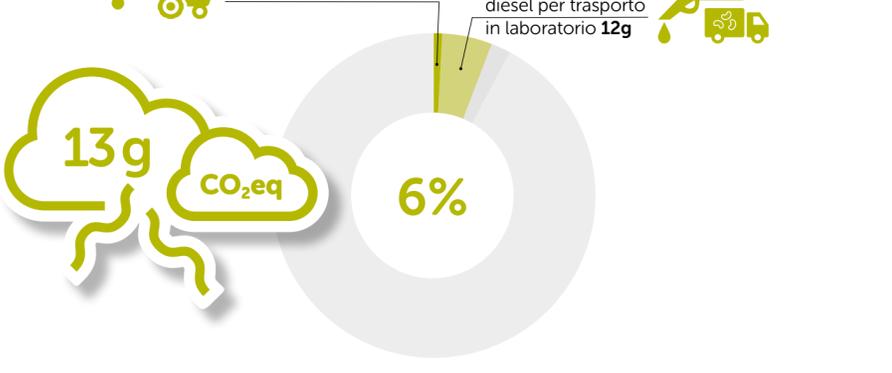
215 g CO₂eq

Emissioni evitate rispetto ad un vasetto prodotto con fagioli da agricoltura convenzionale

EMMISSIONI EVITATE -90%

Fase 1/ Coltivazione e raccolto

I fagioli sono **coltivati secondo il disciplinare biologico** e non sono utilizzati prodotti chimici. Le emissioni sono dovute principalmente al trasporto dei legumi al punto di trasformazione e al gasolio utilizzato per la semina e la raccolta.

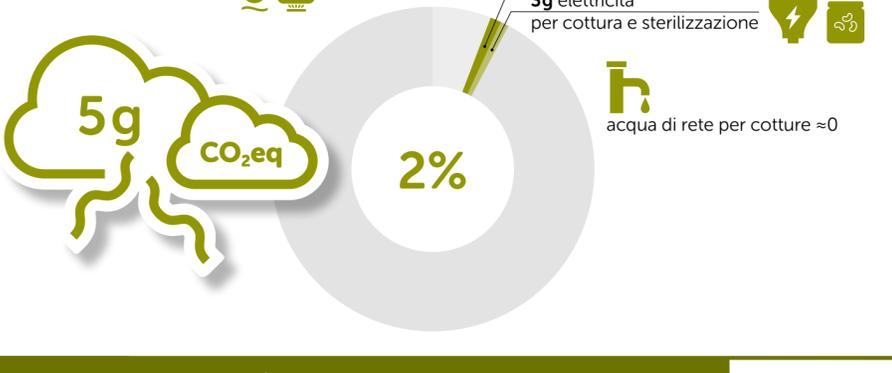


BUONE PRATICHE
Meno chimica, più natura!
Durante la coltivazione **non sono utilizzati fertilizzanti sintetici e fitofarmaci**.

EMMISSIONI EVITATE -90%

Fase 2/ Trasformazione

In questa fase le emissioni sono generate principalmente dal consumo di gas per la precottura dei fagioli e all'elettricità per la cottura e sterilizzazione dei vasetti. L'acqua utilizzata ha impatti trascurabili.



Fase 3/ Confezionamento

Il **vetro del vasetto è la voce più impattante di tutto il ciclo produttivo** dei fagioli lessi. Altre emissioni sono dovute al trasporto dei vasetti dal laboratorio alla Bottega di Stigliano dove vengono commercializzati.

