

Coinvolge numerosi produttori centallesi tra cui il vice-presidente Silvio Costamagna di San Biagio di Centallo

Per promuovere il Fagiolo Cuneo è nata «Fagiolcoop»

Come noto la coltivazione tipica del Centallese è quella del fagiolo, tanto radicata nel territorio da aver dato addirittura il nome alla maschera tradizionale del Carnevale di Centallo: negli ultimi anni, però, questa coltura risente della crisi e delle notevoli oscillazioni di prezzo, causate non solo da fattori naturali e di mercato, ma soprattutto da forti speculazioni nel settore che da troppo tempo manca della necessaria stabilità che consentirebbe di rafforzare il mercato e dare maggior fiducia ai produttori e garantire loro una giusta remunerazione del proprio lavoro.

Per migliorare questa situazione le varie qualità coltivate nel Centallese e in questa parte della Granda da tempo sono unite sotto il marchio «Fagiolo Cuneo» ed hanno costituito un apposito Consorzio di Tutela che poche settimane fa ha finalmente ottenuto un riconoscimento importante inseguito da molto tempo: quello della denominazione IGP, Indicazione Geografica Protetta.

Infatti, l'Unione Europea ha finalmente accolto in modo ufficiale la richiesta ed ha iscritto il Fagiolo Cuneo nel Registro delle Denominazioni d'Origine Protette (cosiddette DOP) e delle Indicazioni Geografiche Protette (IGP).



I produttori uniti per rilanciare la coltivazione tipica di Centallo

Questo riconoscimento è un passo fondamentale per promuovere tutta la filiera produttiva e la commercializzazione del Fagiolo Cuneo, un prodotto tipico con caratteristiche uniche, che vuole farsi conoscere ed apprezzare meglio dai consumatori.

Proprio per questo scopo nelle settimane scorse un gruppo di imprenditori agricoli del Cuneese che producono le svariate varietà di Fagiolo Cuneo, tra cui il Fagiolo «Billò»

e il Fagiolo «Lamon», quelli più tipici del centallese, ha dato vita ad una società cooperativa di produttori, denominata «Fagiolcoop».

«Fagiolcoop» raduna una trentina di produttori, tra cui molti di Centallo: tra questi Silvio Costamagna di frazione San Biagio, che è stato nominato vice-presidente, mentre il presidente è Aldo Marchisio, di S. Benigno di Cuneo, non lontano dai confini del Comune di Centallo.

La finalità principale della cooperativa agricola è quella di curare la promozione e la commercializzazione del fagiolo secco: la sua costituzione è stata promossa e seguita passo passo dalla Coldiretti Cuneo e si inserisce in un progetto più ampio per valorizzare il marchio IGP che è stato assegnato attraverso il miglioramento delle qualità di produzione dei fagioli e garantendo sempre più a qualità al consumatore attraverso sistemi di tracciabilità del prodotto e di tutta la sua filiera, sposando appieno lo spirito di «filiera-corta» che tutto il mondo agricolo ed in particolare la Coldiretti sta portando avanti.

Lo spirito è quello di unire le forze per contare di più sul mercato e per migliorare la qualità, e tutelare le caratteristiche fondamentali del Fagiolo Cuneo, facendolo conoscere rispetto a specialità straniere a cui non ha nulla da invidiare, anzi è spesso assolutamente migliore.

Dal punto di vista pratico i produttori conferiscono il frutto delle loro coltivazioni alla cooperativa che si occupa di commercializzarli realizzando il prezzo migliore, facendo forza sulle maggiori quantità che si possono commercializzare rispetto ad ogni singolo produttore.

Per ora «Fagiolcoop» opererà solo nel settore dei fagioli secchi, ma in prospettiva non esclude in futuro di aprire la sua attività anche al settore del fagiolo fresco, lanciando l'analogo marchio IGP sul mercato.

«Fagiolcoop» punta non solo al mercato italiano, ma anche a quello internazionale, come dimostrano i contatti avuti con il Giappone, dove il Fagiolo Billò è ricercato perché contiene una speciale proteina utilizzabile come prodotto di magranza.

La cooperativa «Fagiolcoop» seguirà passo passo tutta la filiera produttiva dei soci, dall'analisi dei terreni migliori, alla semina, allo sviluppo dei frutti e sino alla raccolta. Poi per la commercializzazione sono allo studio sistemi di confezionamento più invitanti per i consumatori, nei quali il prodotto si distingua dagli altri e il marchio IGP sia messo in evidenza.

Turto questo allo scopo di remunerare in modo più equo i produttori, far divenire i prezzi più stabili e espandere di nuovo la produzione che nella Granda in pochi anni è calata da 50mila quintali a stagione a 10mila quintali, proprio a causa dell'instabilità dei prezzi con forti oscillazioni in breve tempo.