

**Disciplinare di produzione
del PRESIDIO SLOW FOOD®**

FAVA LARGA DI LEONFORTE

ART.1

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

La denominazione del prodotto oggetto del presente disciplinare è **Fava Larga di Leonforte**, appartenente alla specie *Vicia faba var.major*.

Si tratta di una pianta annuale.

Radice: fittonante

Fusto: eretto, lungo 50-80 cm, poco ramificato, angoloso, cavo, succoso, verde glauco, foglioso.

Foglie: composte da 2-5 paia di foglioline, ovali, spesse, mucronate, intere, prive di cirro terminale ma con picciolo terminante in una breve punta. Stipole ovali, denticolate, con macchie nere.

Fiori: in infiorescenze racemose; i racemi ascellari di 2-5 fiori, grandi, quasi sessili, a corolla bianca giallognola macchiata di nero. In questa varietà, più della metà dei palchi fiorali si trova posizionata nelle parti basse del fusto.

Legume: lineare, poco incurvato, grosso, lungo 8-20 cm, consistente, prima verde densamente pubescente, poi bruno nerastro scarsamente pubescente.

Semi: mediamente 2, ovali, compressi; giallognoli, verde chiaro, brunastri o nerastri, con il profilo evidente oblungo, terminale, depresso con rafe.

La Fava Larga di Leonforte si distingue dalle altre varietà per l'elevato peso dei semi (oltre 2 kg/1.000 semi).

Fisiologia: la coltivazione della fava si svolge in epoche diverse a seconda della zona in cui si pratica, essendo la fava una pianta adattabile anche a condizioni climatiche piuttosto differenti: la brevità del suo ciclo biologico le consente di evitare comunque gli eccessi climatici di ciascuna zona. Solitamente la fava si semina in autunno nelle regioni a clima mite e in primavera in quelle settentrionali dove l'inverno è più freddo. Nell'Italia meridionale, con semina autunnale, la fioritura, in rapporto ai diversi tipi botanici, ha inizio 90-120 giorni dopo la semina e dura 35-40 giorni; la maturazione ha inizio 150-200 giorni dopo la semina e dura 20-30 giorni; la maturazione completa si ha a 170-210 giorni dalla semina. Le semine posticipate comportano un anticipo della fioritura fino a 50-60 giorni dalla semina con un ciclo che può completarsi in 100-120 giorni.

Le principali avversità a cui questa coltura è sensibile sono rappresentate da basse temperature, carenza idrica e infestazioni di *Orobanche speciosa*.

La produzione media di granella per ettaro ottenibile oscilla tra 8-9 q/li con massimo di 20 q/li.

ART.2

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Fava Larga di Leonforte comprende i comuni di Leonforte, Assoro, Nissoria, Calascibetta ed Enna (provincia di Enna).

ART.3

RIFERIMENTI STORICI

La fava ha avuto origine nell'area mediterranea e nel medio oriente; i progenitori ipotetici sono le specie *Vicia narbonensis* e *Vicia galilea*.

Nell'antica Roma, durante le feste dedicate alla dea Flora, protettrice della natura in fiore, i Romani usavano gettare sulla folla cascate di fave, in segno di buon augurio. A festeggiamenti conclusi, però, questo legume tornava a essere ritenuto impuro: il sacerdote di Giove non poteva toccarle, mentre al Pontefice Massimo era addirittura vietato nominarle. Questi pregiudizi ben si spiegano tenendo conto della consuetudine di usare le fave nei riti religiosi come cibo per i defunti, (usanza simile a quella dei Greci). Nell'antica penisola ellenica si riteneva che Cerere avesse donato a una città dell'Arcadia i semi di tutti i legumi tranne quelli

delle fave, cui erano legate varie superstizioni: come i suoi concittadini, anche Pitagora riteneva, per esempio, che dentro ai semi si celassero le anime dei defunti.

Ad ogni modo, le fave non erano solo cibo per i defunti: a Roma le ricette Apicio a base di questo legume erano tenute in grande considerazione.

La coltivazione della fava in Italia è tipica delle regioni del centro e del sud. Tanto è vero che una classica merenda primaverile di quelle zone la vede accompagnata da pecorino e pane nero.

La Fava di Leonforte nel passato rivestì un'importanza notevole, rappresentando per l'economia locale una fondamentale fonte di sostentamento, grazie al suo elevato contenuto proteico (proteine dei poveri). Sempre nel contesto dell'ultimo trentennio, quando ancora una consistente forza lavoro era impegnata nell'agricoltura, e le attuali problematiche che investono il mondo agricolo non erano emerse, la coltivazione della fava rappresentava anche un momento di socializzazione, che vedeva il suo apice nel momento della trebbiatura (*pisatura*), la quale si svolgeva nelle aie spesso ubicate molto vicine tra di loro e sempre a favore dei venti dominanti.

Oggi la fava viene coltivata in piccolissime oasi distribuite un po' ovunque nel territorio; le operazioni colturali che un tempo si svolgevano quasi completamente a mano e con l'ausilio del bestiame, vengono oggi parzialmente meccanizzate con il ricorso a macchine agevolatrici per la semina, le sarchiature e per la trebbiatura.

I modi più tradizionali per cucinare le fave sono: la "frittedda", nel caso del legume fresco, ed il "maccu", nel caso del legume secco (oltre alle fave bollite con aromi).

Per preparare la *frittedda*, le fave, sbucciate, vanno soffritte in olio extravergine d'oliva, con pancetta, cipollette e sale. Per il *maccu*, le fave secche sgusciate, sono cucinate con bietole e finocchietti selvatici, aggiunti a metà cottura, e condite con sale e pepe nero.

ART.4

CARATTERISTICHE PEDO-CLIMATICHE DELL' AREA DI PRODUZIONE

La Fava Larga di Leonforte può essere coltivata su qualsiasi tipo di terreno. I terreni del comprensorio di Leonforte tendono prevalentemente all'argilloso, sono poco profondi e con scheletro scarso. Se coltivate suoli calcarei producono semi con tegumento molto duro che si adattano alla cottura con maggiore difficoltà e sono destinati preferibilmente al consumo fresco.

Il territorio di produzione si colloca in una altimetria variabile da un minimo di circa 130 m s.l.m. ad un massimo di 1.000 m s.l.m.

Sulla scorta della suddetta differenziazione della altimetria del territorio, è possibile e necessario suddividere lo stesso in diverse zone a prevalente vocazione omogenea tra le quali una certa importanza economica rivestono la zona di fondo valle (compresa tra 130 e 400 m s.l.m.) e quella di media collina la quale comprende i terreni ricadenti tra i 400 ed i 700 m s.l.m.

La zona di Enna è caratterizzata da un clima che pur appartenendo alle tipologie climatiche mediterranee, assume caratteristiche di maggiore continentalità, dovute sia alla distanza dal mare (accentuata ancor di più dalle catene montuose che tendono a frenare gli effetti mitigativi del mare verso l'interno dell'isola), sia all'elevata altimetria. Il clima della città è caratterizzato dalla persistenza di due macrostagioni, tra le quali difficilmente si distinguono periodi di transizione. La prima, piovosa, va da ottobre a marzo, con massimi ad ottobre (57.8 mm la quantità media di precipitazione cumulata); la seconda, asciutta, vede un trimestre estremamente siccitoso (mesi di giugno, luglio e agosto, minimi a luglio con 10.3 mm e soli 1.4 giorni con pioggia) in un arco semestrale con poca pioggia, che va da aprile a settembre. Ne consegue un'aridità elevata (indice di De Martonne intorno a 14) che vede diverse aree, soprattutto del settore meridionale, con ben sette mesi asciutti.

Per quanto riguarda la coltura in esame, le condizioni più favorevoli al suo buon esito sono: piogge ben distribuite durante il ciclo colturale, inverni miti, lievi escursioni termiche e temperature non molto rigide nella fase di fioritura - allegagione.

L'optimum di germinazione è a circa 20 °C, ma, anche se lentamente, la fava germina anche a 5 - 6 °C (zero di germinazione tra 1 - 3 °C). Il limite vitale per la pianta si colloca intorno a -6 °C. Il freddo intenso arresta lo sviluppo e limita l'accrescimento e la ramificazione.

Per la fioritura e l'allegagione, la temperatura minima tollerabile è di circa 10 °C.

Molto dannose sono le gelate tardive e gli abbassamenti di temperatura dopo la fioritura, causa di una notevole caduta di fiori e baccelli.

Le esigenze idriche sono modeste fino al momento della fioritura; sono notevoli invece all'allegagione e all'ingrossamento dei baccelli in cui è richiesta una sufficiente umidità del terreno. In questa fase la siccità prolungata riduce notevolmente la produzione di granella.

ART.5 PRATICHE DI IMPIANTO

Epoca di semina: nell'area mediterranea generalmente la semina viene praticata in autunno, tra novembre e dicembre, con la messa a dimora dei semi. In questo modo, il normale verificarsi degli eventi piovosi assicura la giusta imbibizione dei grossi semi e perciò una facile germinazione degli stessi, permettendo di sfuggire ad eventuali residui di siccità estiva che comprometterebbero la germinazione. La fava grossa è inoltre scarsamente influenzata dall'epoca di semina.

L'epoca più idonea negli ambienti siciliani è quella tardiva, nella prima metà di dicembre, consigliata anche per contenere gli attacchi delle orobanche.

Densità di semina: rappresenta uno dei fattori più importanti della tecnica colturale e può influire notevolmente sul risultato produttivo dei diversi tipi botanici e sulla meccanizzazione delle operazioni colturali.

Sulla base delle informazioni in possesso, i migliori risultati produttivi si ottengono con una densità pari a 10 piante/m².

Modalità di semina: a postarelle (3-4 semi posizionati manualmente per singola postarella) disposte a distanze variabili, a seconda delle macchine per lavorazioni adottate, di 40-50 x 80-100 cm, con leggera copertura del seme (che può avvenire con l'aiuto di macchinari agricoli), una volta posto a dimora. Si suggerisce, comunque, di assicurare la presenza di non meno di 6 piante/m², ovvero adottando ridotte distanze sulla fila, che aumentano la competizione con le infestanti e favoriscono un'inserzione più alta del primo baccello con minori perdite alla trebbiatura.

Quantità di seme e profondità di semina: le dimensioni del seme consentono semine anche in terreni non perfettamente affinati negli strati superficiali. Importante, però, che l'affinamento, anche sommario, raggiunga almeno i 10 cm, profondità alla quale il seme va posto. Semine più profonde sembrano utili per sfuggire alla presenza di orobanche.

Il peso di 1000 semi è molto variabile, soprattutto in caso di ecotipi o riproduzione di seme aziendale. L'obiettivo tecnico ottimale su cui impostare la semina è di 5-6 piante/m², che corrisponde a quantità di seme di almeno 70 Kg/ha. La quantità va aumentata proporzionalmente alla presenza di seme spezzato, facilmente rinvenibile soprattutto in caso di autoproduzione. Lo scopo è quello di ottenere una densità tale da favorire il rapido ombreggiamento del terreno e i primi baccelli ad un'altezza tale da limitare le perdite alla raccolta.

Provenienza della semente: vanno messi a dimora solo i semi che presentano nella parte distale una leggera affossatura che tradizionalmente prendono il nome di "femminelle".

Il seme utilizzato è annualmente autoprodotta dai singoli agricoltori avendo cura di selezionare partite di seme integro, perfettamente corrispondente all'ecotipo noto e prelevandolo dalle zone di produzione a minore rischio di contaminazione genetica. E' raccomandato che l'associazione produttori individui annualmente un appezzamento di terreno all'interno dell'area di presidio opportunamente isolato da altre produzioni qualora richiesto dalla tipologia di semente e di superficie adeguata nel quale produrre frutti da destinarsi esclusivamente all'estrazione del seme che verrà utilizzato nella campagna successiva in congrua quantità da ciascun produttore aderente al presidio

Catastino: all'inizio della stagione annuale ciascun produttore dovrà comunicare al responsabile dei produttori del presidio e al referente della Regione Siciliana la quantità di seme che intende utilizzare per la realizzazione dell'impianto, l'ubicazione dello stesso e la superficie complessivamente impiantata.

La Fava Larga di Leonforte rientra tradizionalmente nella rotazione agraria con i cereali autunno-vernini, data la capacità delle leguminose di arricchire il suolo in azoto, prima della coltivazione di una coltura depauperante come il frumento. Attraverso la simbiosi con i rizobi (*Rhizobium leguminosarum*), fissa nel terreno quantità di azoto tra i 100 e i 400 Kg/ha. Per le caratteristiche dell'apparato radicale, robusto e profondo, e come coltura sarchiata, richiede

un'accurata preparazione e conduzione del terreno, i cui effetti si riflettono anche sulla produzione delle colture a venire.

Il posto più comune della fava nella rotazione è, quindi, in precessione ai cereali, frumento ed orzo in particolare. Per ridurre i problemi di parassiti o infestanti è vietata la monosuccessione di impianti di fava.

ART.6 TECNICHE CULTURALI

Lavorazioni pre-semine: ad una lavorazione profonda (35-40cm), effettuata nel periodo estivo, deve seguire una serie di lavorazioni superficiali di affinamento e preparazione del letto di semina, da eseguire a cavallo tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno. La fava non ha particolari esigenze in fatto di terreno, anzi, vegeta bene anche nei terreni argillosi; richiede solo buone lavorazioni profonde anche per permettere lo sviluppo dell'apparato radicale, che come in tutte le leguminose è abbastanza profondo. Gli effetti di una buona preparazione del terreno si riflettono, oltre che sulla produzione della fava stessa, anche su quella del cereale autunno - vernino, che di norma le succede.

Successivamente la fava richiede, ove necessario, una o più sarchiature per il controllo della flora spontanea. Almeno un intervento di sarchiatura va effettuato manualmente nelle immediate vicinanze delle piante ed eseguito con la zappa.

Trattandosi di coltura a ciclo autunno-vernino, di norma non necessita l'uso di tecniche irrigue. Negli ambienti mediterranei interessati alla coltivazione della fava, però, si registra un'ampia variabilità interannuale nella produttività della coltura, per la peculiare sensibilità alla carenza idrica, soprattutto nella fase riproduttiva.

Volendo scongiurare gli effetti negativi della carenza idrica e volendo stabilizzare le produzioni di fava, sarà perciò possibile fare ricorso all'irrigazione di soccorso.

Le fasi di fioritura, di allegagione e di riempimento dei semi, sono le più sensibili alla carenza idrica e pertanto risultano le più suscettibili di un intervento irriguo di soccorso.

ART. 7 CONCIMAZIONE

Considerata la scarsa presenza di fosforo e, di contro, l'elevato contenuto di potassio nella quasi totalità dei terreni del comprensorio, la concimazione prenderà in considerazione solo l'apporto di concimi fosfatici.

Si effettua di norma un unico intervento con una concimazione di fondo (direttamente nelle postarelle al momento della semina) per un quantitativo massimo di 4 q/ha di perfosfato (20% P₂O₅). Nel caso di somministrazione sull'intera superficie i quantitativi da apportare raggiungono gli 8 q-li/ha

I residui pagliosi che si ottengono dalla fava al momento della raccolta devono essere interrati a vantaggio della coltura successiva.

ART.8 DIFESA

Le particolari condizioni del microclima dell'areale di coltivazione della leguminosa di solito non favoriscono la comparsa di fitopatie; all'occorrenza e per certe tipologie di parassiti (ruggine, botrite, batteriosi) si possono verificare fenomeni di maggior aggressività in specifiche annate. L'applicazione di rotazioni lunghe agevola il controllo di problemi sanitari provenienti da nematodi e funghi (*Sclerotinia* spp, *Rhizoctonia* spp, *Fusarium* spp).

Per eventuali interventi da eseguirsi per il controllo di particolari fitopatie e per il controllo delle fitopatie più frequenti si devono utilizzare esclusivamente i prodotti previsti dalle schede tecniche regionali predisposte per la difesa fitosanitaria integrata (in applicazione al Reg. 2078/92 e 1257/99) e devono essere rispettate le dosi e le modalità di distribuzione previste da tali schede.

Per quanto concerne le infestanti, la lotta meccanica va considerata come unico metodo di controllo sistematico da adottare su questa coltura. Il ricorso alla pratica del diserbo con prodotti chimici di sintesi (erbicidi) è vietata.

L'*Orobanche*, una fanerogama in grado di distruggere completamente la coltura, comportandosi da emiparassita, è l'unico nemico davvero temibile di questa coltura.

I semi, a lungo germinabili (rimangono vitali per oltre 10 anni), stimolati dalle sostanze escrete dall'apparato radicale della leguminosa, emettono un austorio, con cui si impiantano sulle radici dell'ospite, sottraendone la linfa. A maturità emerge dal suolo con lo scapo fiorifero, disseminando un numero elevatissimo di semi.

Non esistono varietà resistenti o tolleranti l'orobanche e il controllo è affidato esclusivamente a pratiche agronomiche. Il ritorno frequente di leguminose ospiti dell'orobanche (veccia, pisello, cece, lupino, lenticchia) favorisce elevate infestazioni nei campi che rendono improduttiva per molti anni la coltivazione di queste leguminose. In ambiente meridionale, il posticipo della semina può permettere di sfuggire all'attacco, essendo lo sviluppo di questa pianta parassita notevolmente rallentato dall'abbassarsi delle temperature; per lo stesso motivo, anche i terreni pesanti, più freschi, contribuiscono a contenerne lo sviluppo. Alla fioritura, per limitare i danni e la disseminazione dei semi, si può intervenire con il taglio manuale delle infiorescenze (torrioni). Va sottolineato come le rotazioni brevi ne siano la causa scatenante. Anche problemi di ordine crittogamico, come botrite e ruggine, si controllano principalmente con avvicendamenti ampi e uso di seme pulito.

ART.9 RACCOLTA

La raccolta della Fava Larga di Leonforte si differenzia a seconda della destinazione del prodotto:

- per il consumo fresco: la raccolta viene effettuata scalarmente (da fine marzo a fine aprile, variabile a seconda delle annate), prelevando dalla pianta i baccelli che man mano maturano (i cui semi, pur essendosi sufficientemente accresciuti, sono ancora molto acquosi e teneri) fino a quando cominciano a presentare consistenza apprezzabile. Questo stadio viene rapidamente superato se intervengono condizioni di carenza idrica ed eccessi termici che affrettano la maturazione dei semi: il punto di maturazione va giudicato, quindi, in relazione alla maggiore o minore tenerezza del baccello.
- per il consumo secco: le piante vanno sfalciate, mai estirpate, operando in tal modo una selezione delle piante i cui baccelli hanno perso la naturale turgidità e tendono a piegarsi verso il terreno. Tale pratica va eseguita a macchia di leopardo nell'impianto al fine di intervenire al giusto grado di maturazione onde evitare fenomeni di raggrinzimento e di diminuzione della germinabilità oltre a fenomeni di annerimento. Una volta sfalciate, le piante vengono raccolte in piccoli covoni (*manate*) direttamente sul posto, in modo tale da far perdere loro parte dell'umidità in eccesso. Dopodiché vengono ammucciate in covoni di maggiori dimensioni nell'aia dell'azienda sino al momento della battitura che si completa nel mese di giugno. In magazzino, successivamente, avverrà la selezione manuale.

ART.10 CONSERVAZIONE, STOCCAGGIO, LAVORAZIONE

Non è ammesso alcun trattamento chimico in fase post-raccolta. Il prodotto secco viene sottoposto a trattamenti termici a bassa temperatura: per limitare la presenza di Tonchio nel seme va, infatti, applicata la terapia del freddo. Il seme con umidità inferiore al 12% va posizionato in strutture con temperatura inferiore a -20 °C per almeno 20 giorni. Terminato il ciclo, i semi vanno conservati in contenitori o locali che impediscano il contatto con insetti. Con questo sistema, non è pregiudicata la germinabilità.

Tutte le operazioni di lavorazione, stoccaggio e confezionamento vanno realizzate all'interno del comprensorio di coltivazione. Non è quindi ammesso il trasferimento del seme presso centrali di lavorazione ubicate in areali differenti.

ART.11 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE IDENTIFICATIVE DEL PRODOTTO

Le fave sono ricche di proteine, fibre, vitamine (A, B, C, K, E, PP) e sali minerali, importanti per la loro azione di drenaggio dell'apparato urinario. Tra i legumi, risultano essere le meno

caloriche, quando fresche (37 Kcal/100g), mentre l'apporto aumenta notevolmente dopo essiccazione (342 Kcal/100g). Le fave secche sono, escludendo la soia, i legumi che forniscono il maggior apporto proteico.

Valori nutrizionali medi di un campione di Fava Larga di Leonforte secca e sgusciata:

Componenti	Concentrazione
Proteine (N x 6,25)	27.6 %
Lipidi	1.0 %
Carboidrati	56.4 %
Fibra grezza	2.0 %
Ceneri	3.4 %
Calcio	37.1 mg/100g
Ferro	5.8 mg/100g
Fosforo	8.8 mg/100g
Zinco	5.7 mg/100g
Sodio	35.0 mg/100g
Potassio	1430 mg/100g
Vit. A	< 0.10 mg/100g
Vit. B1	0.63 mg/100g
Vit. B2	0.58 mg/100g
Vit. C	4.3 mg/100g

Questi valori non sono considerati elementi obbligatori di distinzione del prodotto.

La Fava Larga di Leonforte è una leguminosa caratterizzata dalla facilità di cottura, dal gusto particolare e dalla grossezza dei singoli semi.

ART.12 CONFEZIONAMENTO

Il prodotto ottenuto deve essere selezionato privandolo delle impurità, dei semi difettosi, piccoli, macchiati, raggrinziti. Il prodotto così ottenuto potrà essere commercializzato per il consumo alimentare, munito di apposito marchio, in confezioni da 0,25, 0,5, 1 e 5 kg.

Ai fini del presente disciplinare, ovvero per la produzione da commercializzare a presidio slow food, è vietata la vendita di prodotto sfuso.