

Fagiolini dall'Occhio di Pizzighettone da agricoltura locale Raccolto di oltre 30 quintali

Comunicato stampa, Domenica 30 Agosto 2020

Il *Fagiolino dall'Occhio di Pizzighettone da agricoltura locale* torna ad essere protagonista.

Dal campo alla tavola. Un *prodotto locale coltivato e trattato come una volta* (fino alla prima metà degli anni Sessanta la coltivazione era tipica del territorio per poi scomparire appannaggio di coltivazioni economicamente più remunerative), con una *filiere cortissima e tracciabile, senza trattamenti chimici invasivi*. Quindi *sicuro e garantito*.

La *semina nel mese di Aprile 2020* nei campi di Regona - frazione di Pizzighettone - nei campi dell'*azienda agricola Vallate di Franco e Massimo Sciaretta*, con cui il *Gruppo Volontari Mura* collabora ininterrottamente da ormai sette anni.

La *raccolta Giovedì 29 Agosto* us., effettuata con mezzi meccanici e che ha dato ottimi frutti in linea con le stime e le previsioni post semina. Il raccolto della stagione 2020 si è infatti attestato su *oltre 30 quintali di prodotto*. Fagiolini dall'Occhio sanissimi che dopo la setacciatura, i diversi passaggi di pulizia e l'essicazione, verranno confezionati nella classica confezione brandizzata, pronta per la vendita.

Anche il raccolto di quest'anno verrà veicolato alle *attività commerciali e ai supermercati (locali e non)* che ne faranno richiesta. Ma non solo. Il Fagiolino dall'Occhio di Pizzighettone da agricoltura locale negli ultimi anni è diventato anche un'ottima idea per una *strenna natalizia*, anche come prodotto per completare cesti, pacchi natalizi e cadeau gastronomici da parte di privati, aziende ed attività commerciali.

Una parte del raccolto viene solitamente utilizzata per la preparazione del piatto tipico dei Defunti (*Fasulin de l'òc cun le cudeghe*) nella tradizionale *maratona gastronomica nelle mura tra fine ottobre e inizio novembre*.

A breve il consiglio direttivo del Gruppo Volontari Mura si confronterà sul da farsi in merito all'edizione 2020 dell'evento gastronomico .

*'L'incertezza Covid - spiega il presidente **Sergio Barili** - ci porta quest'anno a una riflessione obbligata circa lo svolgersi o meno del nostro evento gastronomico e, nel caso di svolgimento, sarà opportuno definire modalità e forse anche una nuova modalità che possa rispettare appieno le norme di sicurezza. Mai come quest'anno viviamo una fase di incertezza. A breve il consiglio direttivo del Gruppo Volontari Mura si confronterà e prenderà una decisione. Nel frattempo si vedrà anche l'andamento del virus'.*

In allegato: Foto post semina, raccolto 2020 e confezione brandizzata.

Ufficio stampa, Cristina Viciguerra

Piazza d'Armi - 26026 PIZZIGHETTONE (CR)

Tel. 0372 730333 Cell. 339 5278336 Fax 0372 731658 C.F: 93024640190

Mail: info@gvmpizzighettone.it - Sito web – www.gvmpizzighettone.it

info@fasulin.com

www.fasulin.com