

# FAGIOLO BIANCO DI TERRASEO

---

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale  
della Sardegna



*Foto: Laore Sardegna – Francesco Sanna*

**Sinonimi:** Fasciou biancu de Terraseo - Basolu biancu de Terraseo

**Nome geografico abbinato:** Terraseo

**Territorio interessato alla produzione:** viene prodotto nell'areale del comune di Narcao, nella zona storica sarda del Sulcis, e più precisamente nella zona di Terraseo.

Si tratta di un ecotipo locale appartenente alla specie botanica *Phaseolus vulgaris* L. Viene prodotto nell'areale del comune di Narcao, nella zona storica sarda del Sulcis e, in particolare nella zona di Terraseo, dove un'ampia porzione del territorio, chiamata

Terratzu, è adibita ad orti e frutteti grazie al buon microclima, alla ricchezza d'acqua (lo attraversa un ruscello) e al terreno pianeggiante. Il fagiolo bianco ha protamento rampicante, la forma è rotonda tendente all'ovaloidale, il colore bianco latte. Presenta assenza di pigmenti colorati, di macchiature o striature; le dimensioni sono medio-piccole; le caratteristiche organolettiche sono rappresentate dal vago profumo tipico delle leguminose, e da un sapore delicato ma persistente al palato. Il fagiolo bianco cuoce abbastanza velocemente e tiene bene la cottura; può essere consumato in zuppe, minestre di cereali, con paste alimentari, verdure, o da solo o in insalate calde e fredde. Tradizionalmente si consumava con la pasta fatta in casa. Le proprietà chimico-fisiche del terreno, l'acqua, il microclima dell'areale rendono questo fagiolo diverso da altre cultivar di fagiolo coltivate altrove in Sardegna.

### **Lavorazione e conservazione**

Viene piantato a giugno, esattamente entro il 24 Giugno, giorno in cui si festeggia San Giovanni Battista, e viene raccolto tra settembre e ottobre; viene seminato a spaglio o nei solchi; viene aiutato con bastoncini di canne per consentirne l'elevazione oppure lasciato strisciante sul terreno; una volta raccolto, le teghe vengono messe a seccare un paio di giorni per togliere l'umidità residua; una volta sgranato il prodotto viene messo a seccare, parte dei semi vengono scelti come sementi per l'anno successivo, parte consumati nell'alimentazione umana nei mesi successivi.

### **Storia e tradizione**

Il fagiolo bianco di Terraseo viene coltivato da molti decenni nel territorio dell'omonima località di Terraseo, frazione di Narcao. È omogeneamente diffuso negli orti che gli anziani di Terraseo coltivano con passione nell'areale di Terratzu. Le pratiche colturali ed alimentari si sono mantenute coerenti e almeno dalla prima metà del Novecento sino ai giorni nostri. La presenza nelle colture locali del fagiolo di Terraseo è ampiamente attestata da fonti orali, principalmente anziani ottantenni e novantenni che lo hanno visto coltivare e cucinare sin dalla loro infanzia; un po' tutta la comunità di Terraseo ne conserva comunque il ricordo di coltura molto diffusa e di cibo quotidiano sino agli anni settanta del XIX secolo. Dal

punto di vista storico, autorevoli fonti ottocentesche parlano dei fagioli bianchi nel centro-sud della Sardegna: ne accenna, per esempio, Gelasio Floris nel XIX secolo, nel suo 'Componimento topografico', e fa riferimento in particolare ai fagioli bianchi: «I fagioli bianchissimi, che a guisa di grano comune depositano i sardi campagnoli in quelle terre fecondissime e che non soffrono l'introduzione di acqua alcuna per farli maturare [...]» (Floris 1829: f. 136, citato in Guigoni 2009: 278).

---

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



---

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: [sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it](mailto:sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it)

web: [www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica](http://www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica)

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)