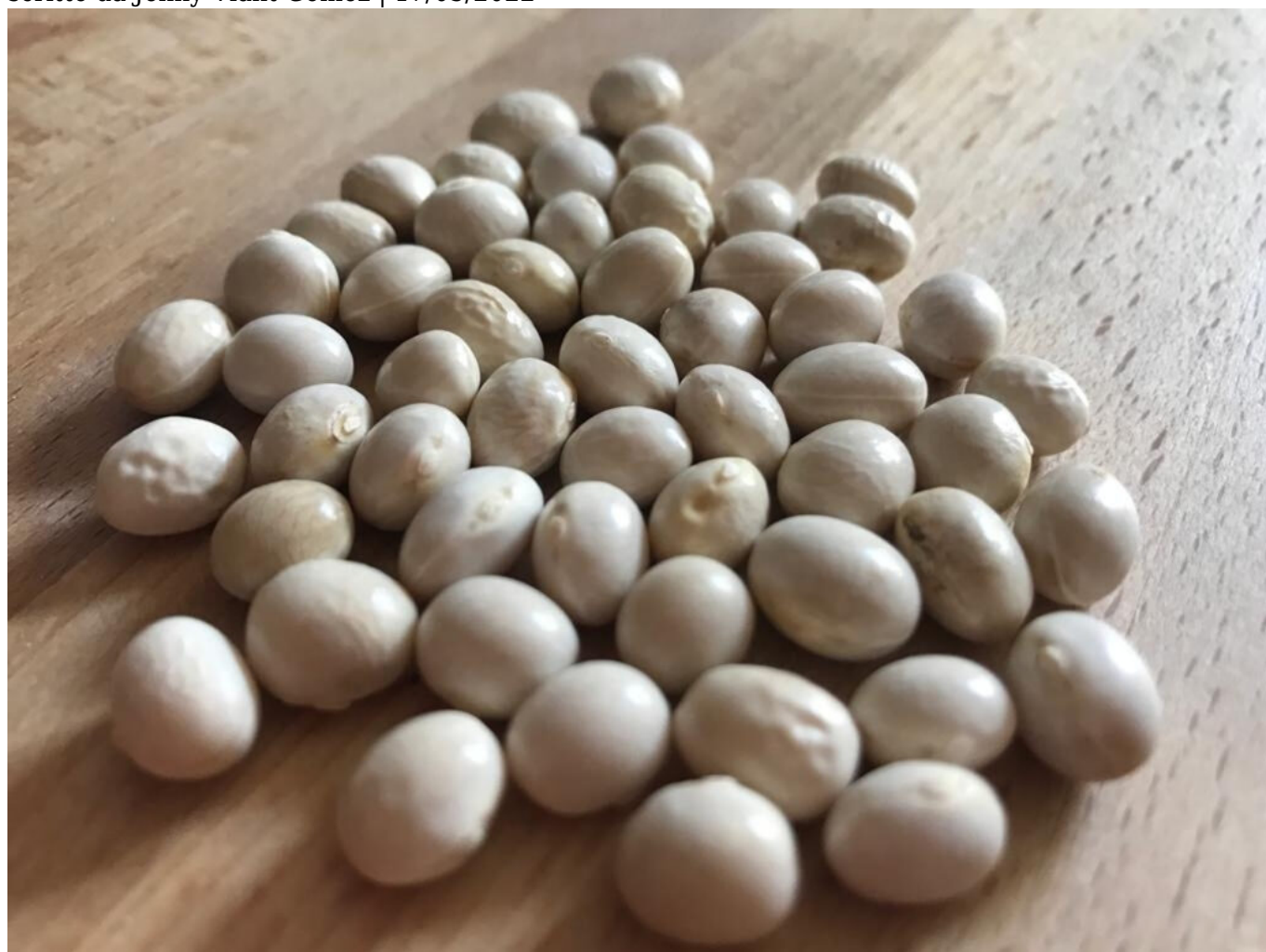


# La nuova vita del Fagiolo Tondino del Tavo

scritto da Jenny Viant Gómez | 17/05/2022



## **A Loreto Aprutino inaugurato uno spazio narrativo dedicato all'antico legume tutelato dall'apposito Consorzio**

In Abruzzo l'area vestina, in provincia di Pescara, si è resa protagonista lo scorso 13 maggio di un'iniziativa orientata alla promozione e valorizzazione di una risorsa - non solo agroalimentare, ma anche culturale - il **Tondino del Tavo**. Un fagiolo tardivo che ha trovato l'habitat ideale nei terreni ciottolosi ed alluvionali di 7 comuni: Farindola, Penne, Pianella, Collecervino, Moscufo, Cappelle sul Tavo e Loreto Aprutino. Proprio in quest'ultimo è stato inaugurato lo "**Spazio narrativo del Fagiolo Tondino del Tavo**", ubicato a Via dei Normanni, in una struttura storica oggetto di restauro.

### **Fagiolo Tondino del Tavo: un convegno per conoscerlo meglio**

Il pregio e le proprietà nutritive di questo legume sono stati illustrati nel corso di un convegno dal titolo "*La protezione della denominazione del prodotto tipico e la conservazione del seme*".

Il “**Tondino del Tavo**” trae il nome dalla forma piccola e tonda come un pisello; il colore è madreperlaceo con tonalità dal bianco latte all’avorio. Ha **ottime proprietà nutrizionali** e una buccia sottilissima, che ne consente una cottura rapida e una facile digestione.

Alla manifestazione sono intervenuti: il consigliere regionale **Guerino Testa**, il sindaco di Loreto Aprutino, **Gabriele Starinieri**, il presidente del GAL Terre Pescaresi, Gianluca Buccella, Fabio Belfiore, produttore e vicepresidente del Consorzio, Alessio Marini, presidente del Consorzio, Maurizio Odoardi, ex responsabile ufficio Biodiversità Regione Abruzzo e Francesca Petrei Castelli del Pastificio Verrigni, che da anni fa promozione del Tondino, insieme alla pasta, attraverso il racconto e la commercializzazione, in fiere ed eventi.

Alcuni passaggi tecnici importanti sono evidenziati da **Maurizio Odoardi**, che ha illustrato tutto l’iter per l’ottenimento dell’iscrizione del Tondino all’[Anagrafe della Biodiversità di Interesse Agricolo e Alimentare della regione Abruzzo](#) e all’**Elenco Nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali** (PAT), in qualità di “*Prodotto vegetale allo stato naturale o trasformato*”, passaggio molto importante per la longevità del legume e per l’intero territorio.

Sul versante storico-culturale è da segnalare che all’interno dello Spazio narrativo, oltre ad ammirare gli scatti di **Luciano D’Angelo** che immortalano raccontano il Tondino, dalla semina alla raccolta, sono anche esposte le confezioni dei 16 produttori del **Consorzio di Tutela del fagiolo Tondino del Tavo**.

Il progetto di promozione è frutto della sinergia tra Gal Terre Pescaresi, Consorzio di Tutela e tante risorse sensibili all’iniziativa. È stato cofinanziato dal PSR 2014/2020 Abruzzo, Misura 19 - PSL GAL Terre Pescaresi, sotto intervento 19.2.1.1.1 Fondo FEASR.