

# Il Consorzio: segnalateci i fagioli "contraffatti"

Nei giorni scorsi è arrivata la soffiata su alcuni possibili tarocchi targati Lamon «Se notate casi analoghi, fotografateli. Noi ci attiveremo con l'ispettorato»

**di Francesca Valente**  
► LAMON

Il rischio contraffazione c'è ed è sempre dietro l'angolo. Ma bastano pochi accorgimenti per essere sicuri di quello che si porta in tavola. Non c'è altro modo all'infuori di "Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese" per chiamare il vero legume sovrano dell'altipiano di Lamon, che questo fine settimana sarà incoronato re delle produzioni locali Igp dell'area feltrina.

Ma ogni giorno dal 1993, e con più attenzione ogni volta che ci si avvicina alla tanto attesa Festa del fagiolo, il Consorzio di tutela raccoglie e analizza ogni segnalazione contro possibili contraffazioni del prodotto, che a volte sono riconducibili a vere e proprie truffe, mentre altre possono essere dovute anche alla semplice disinformazione. Qualche giorno fa due donne hanno segnalato a un produttore di aver visto in un negozio una bella cassa di legumi con scritto "Fagiolo di Lamon", senza che però ci fosse il marchio del consorzio, l'indicazione del socio produttore



**Fagioli di Lamon**

e tutte le altre informazioni imposte dal disciplinare per garantire la tracciabilità del prodotto: «A noi non sono arrivate segnalazioni di questo tipo nelle ultime settimane», precisa la presidente Tiziana Penco, «ma ricordo che chiunque dovesse notare casi analoghi, deve fare una segnalazione a noi, che poi attiveremo l'ispettorato repressione frodi o la guardia di finan-

za. Invito a fare una fotografia e a controllare bene la dicitura riportata sulla cassetta o sul sacco. Tante volte anche solo un articolo può sfuggire».

La questione del nome con cui indicare il vero fagiolo di Lamon è annosa e risale a quasi vent'anni fa, quando con soli tre mesi di anticipo la Tacher, azienda sementiera olandese, soffiò al Consorzio l'etichetta

"Borlotto Lamon", obbligandolo a piroettare in cerca di un nuovo nome. Banditi anche "Fagiolo Lamon" o "Fagiolo di Lamon", nel 1996 il Consorzio ha ottenuto la certificazione Igp, Indicazione geografica tipica, che garantisce la provenienza della materia prima da un territorio di produzione circoscritto. Per il fagiolo di Lamon questo ricade su 21 comuni, mentre il seme può essere prodotto solamente Lamon e Soveramonte, perché è la zona d'origine, ha il clima giusto e può essere opportunamente controllato. Su ogni confezione va indicato l'anno di produzione del fagiolo, la data di confezionamento, il luogo di provenienza, la quantità, l'ecotipo. «Noi non trasformiamo il prodotto», precisa la presidente, «per questo non abbiamo richiesto la certificazione Dop».

«I supermercati bellunesi si sono adeguati tutti alla dicitura corretta», conclude Penco, «la questione si trascina ormai da troppo tempo per non sapere come indicare il vero fagiolo di Lamon, che è quello della Vallata Bellunese».

