

17 listopada 2009



Fasola korczyńska coraz bliżej unijnego znaku

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej został opublikowany wniosek o rejestrację „fasoli korczyńskiej” jako Chronionej Oznaczenie Geograficzne złożony przez Stowarzyszenie Producentów Fasoli w Nowym Korczynie. Jeżeli w ciągu 6 miesięcy nie wpłynie żaden sprzeciw wobec wniosku, nazwa zostanie zarejestrowana. Pod nazwą „fasola korczyńska” mogą być sprzedawane wyłącznie suszone nasiona fasoli wielokwiatowej miejscowych populacji biczykowych, nazywanych „Jasiem Karłowym” (*Phaseolus coccineus*) przeznaczone do spożycia przez ludzi. „Fasola korczyńska” może być wytwarzana w województwie świętokrzyskim na obszarze gmin Nowy Korczyn, Wiślica, Solec Zdrój i Pacanów w powiecie buskim oraz gminy Opatowiec w powiecie kazimierskim. Obszar, na którym wytwarzana jest „fasola korczyńska” położony jest w południowej części makroregionu Niecki Nidziańskiej oraz na Nizinie Nadwiślańskiej. Nasiona „fasoli korczyńskiej” charakteryzują się cienką skórką oraz wysokimi walorami kulinarnymi (ograniczony czas gotowania, delikatna konsystencja pozbawiona mączystego posmaku) oraz sensorycznymi (wyczuwalny słodki smak). Wyjątkowość „fasoli korczyńskiej” zawdzięcza specyficznym czynnikom obszaru geograficznego tych pięciu gmin. Jej jakość potwierdza badanie sensoryczne wskazujące na przewagę tej fasoli pod względem smaku i zapachu, struktury i konsystencji oraz skróconego czasu gotowania spośród fasoli pochodzących z innego obszaru geograficznego. Ponadto, na opisywanym obszarze stosowane są specjalnych metody uprawy (np. siew przed dniem 8 maja) oraz pozyskiwania tego produktu (np. specjalne krosna do suszenia roślin). Tradycja uprawy „fasoli korczyńskiej” w naszym regionie jest bardzo długa. Rozwój produkcji fasoli w Nowym Korczynie i okolicach związany jest z okresem wylewania rzeki Nidy pod koniec lat 50. XX wieku. Powodzie zniszczyły wówczas uprawy innych roślin. Na zalanych obszarach zaczęto uprawiać fasolę. Najpopularniejszą odmianą fasoli na tym obszarze były odmiany biczykowe fasoli „Jaś Karłow”. Warunki uprawy były bardzo sprzyjające, uzyskiwano tu tak dorodne okazy fasoli, o określonej specyfice, że zaczęto ją nazywać „fasolą korczyńską”. Dookreślenie geograficzne było wykorzystywane w celu wskazania i podkreślenia specyficznej jakości. Duża koncentracja upraw tego warzywa przetrwała do dziś. Wysoka jakość, delikatny smak oraz bardzo dobre warunki uprawy wpływały na rosnącą popularność „fasoli korczyńskiej”. Popularność i renomę produktu potwierdzają wyróżnienia otrzymywane przez ten produkt, w tym pierwsza nagroda „Perła” w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, w 2004 r.