

Fagiolo "Badda"

Written by Administrator

Friday, 07 May 2010 13:48 - Last Updated Friday, 14 May 2010 15:01

There are no translations available.



Il piccolo tesoro della tradizione alimentare madonita

Da oltre due secoli negli orti di Polizzi Generosa, nel **Parco Naturale delle Madonie**, si coltiva un fagiolo medio piccolo e di forma tondeggiante, chiamato in dialetto "*badda*", cioè palla.

E' un **fagiolo dalla colorazione unica**, bicolore, con una suddivisione netta tra le due colorazioni distinte che, di volta in volta, può essere avorio con macchie rosate, aranciate, oppure avorio con macchie viola scuro, quasi nere. Si tratta indubbiamente di due ecotipi locali che si sono acclimatati nel tempo nelle aree collinari del territorio polizzano.

A Polizzi lo chiamano anche fagiolo "*badda bianca*" oppure "*badda niura*" o "*munachedda*", nel caso sia prevalente la colorazione rosata - aranciata oppure quella scura. I fagioli "*badda*" sono coltivati in piccoli orti familiari e i contadini della zona per secoli sono stati i custodi del seme originario.

Nelle zone più alte del territorio di Polizzi Generosa, la "*mntagna*", la semina inizia la prima settimana di giugno: tradizionalmente si seminano i fagioli il giorno di S. Antonio da Padova. Alla "*marina*", cioè a quote più basse, la semina inizia più tardi, oltre la metà di luglio, quando inizia a scemare il calore estivo.

Fagiolo "Badda"

Written by Administrator

Friday, 07 May 2010 13:48 - Last Updated Friday, 14 May 2010 15:01

I fagioli si arrampicheranno intorno a quattro canne sistemate a forma di piccola capannina: "*u pagghiaru*

". La raccolta dei baccelli verdi, i "*fasoli virdi*"

, inizia dopo circa 60 giorni e secondo le quote si può arrivare sino a novembre. La raccolta dei fagioli da essiccare invece si fa da ottobre a novembre, prima che i baccelli si aprano e lascino cadere il seme.

E' un **fagiolo sapido**, con note erbacee e perfino salmastre, leggermente astringente, con sentori di castagna e mandorla nel finale. Con la cottura acquisisce una giusta cremosità, senza sfaldarsi. Ha inoltre la caratteristica di essere **estremamente digeribile** e di non causare gonfiori durante la digestione.

Il **Consorzio di Valorizzazione e Tutela**, recentemente costituito a seguito dell'istituzione del **[Presidio Slow Food](#)**

, vuole ampliare la conoscenza e sviluppare la coltivazione del Fagiolo Badda in collaborazione con gli enti locali e le istituzioni tecniche e scientifiche.

www.fagiolobadda.it

{qtube vid:=LR5sfRzjl6U w:=250 h:=250 c1:=#FFFFFF c2:=#FFFFFF b:=0 rel:=0 ap:=0 hd:=0 dc:=1}