EXPO - maggio

IL FAGIOLO DI SORANA

Sorana dista meno di 10 chilometri da Pescia ed è uno dei Paesi del comprensorio turistico noto con il nome di " Dieci Castella " perché dieci sono i paesi Medioevali (Castelli) che si trovano sulle colline dell' antico centro storico di Pescia , in provincia di Pistoia

Il fagiolo di Sorana è da diversi anni fra i prodotti di assoluta eccellenza della cucina toscana ed italiana , ha ottenuto il riconoscimento IGP (Indicazione Geografica Protetta) ed è conosciuto e apprezzato dagli chef di tutto il mondo .
Il fagiolo di Sorana è una leguminosa rampicante appartenente alla famiglia botanica Phaseolus Vulgaris L . che cresce sovente oltre i 5 / 7 metri di altezza nel cuore della " Svizzera Pesciatina " e più precisamente nella valle e sulle pendici situate nei pressi del paese di Sorana , tra i 300 ed i 500 metri di altezza ed assomiglia un po' ai cannellini , ma è di forma più piccola e schiacciata .
Il terreno su cui viene coltivato è ricco di sabbia e ghiaia e copre alcuni ettari lungo il torrente Pescia : si tratta del < *ghiareto* > suolo di natura alluvionale sul margine sinistro del corso d' acqua , costituito da alcune lingue di terra e la zona più adatta va dal Ponte di Sorana al Ponte di Castelvecchio , ma si coltiva anche lungo l' altro ramo del torrente fino al Mulino di Stiappa ; il " cru " più esclusivo è la zona denominata Ortochiaro.
La giusta altitudine , i terreni sabbiosi , l' acqua quasi priva di calcare ed una buona esposizione al sole danno vita ad un prodotto unico ed irripetibile ; se coltivato altrove perde tutte le sue qualità e diventa come un comune cannellino .
La limitata area di coltivazione fa sì che la produzione annua si attesti sui 60 quintali ed il prezzo sia attorno ai 30 euro al chilo , decisamente un prodotto di nicchia .
Il fagiolo di Sorana classico è un legume unico , dalla buccia sottilissima , dal sapore unico , delicato con un leggero retrogusto di castagna ; l' altra tipologia è l' Antico rosso di Sorana che ha le stesse caratteristiche del bianco relativamente alla buccia , ma di gusto decisamente più saporito .
La loro particolarità è che hanno una buccia così sottile che dopo una adeguata cottura si fonde con la polpa e diventa impercettibile al palato tanto che in dialetto i toscani lo chiamano " il fagiolo ignudo "

Da parecchi anni , durante l' ultimo fine settimana di agosto , nella piazza centrale di Sorana ha luogo la < *Festa del fagiolo di Sorana* > con l' aiuto volontario di tutti gli abitanti e le famiglie del paese .
Al sabato sera e su prenotazione , agli avventori della festa , viene proposta una cena , ovviamente con pietanze a base del fagiolo , mentre la domenica ha luogo la vera e propria festa / mercato con la possibilità di acquistare , direttamente dai produttori , i fagioli del primo raccolto della nuova stagione

Oltre al fagiolo in sé , anche il baccello è interessante ; infatti la vecchia esperienza contadina lo utilizza per preparare una tisana : seccato e spezzettato , messo in infusione nell' acqua calda dà una bevanda che addolcita con il miele , ha proprietà diuretiche e disintossicanti , usata spesso nel passato

EXPO - maggio

CUCINARE I FAGIOLI DI SORANA

I fagioli di Sorana sono di una specie pregiata e sono un po' esigenti secondo il loro rango : per l' ammollo e la cottura esigono sempre acqua molto leggera , di fonte o minerale naturale , perché l' uso di acqua troppo ricca di cloro ne altererebbe il sapore .
Per tutte le tipologie di preparazione si consiglia di mettere i fagioli ben lavati a bagno per almeno 10 / 12 ore

1) fagioli al fiasco

Una ricetta ed un procedimento antico : una volta si mettevano i fagioli in un fiasco da vino privato della paglia con l' acqua , la salvia . l'aglio e l' olio : si chiudeva l' imboccatura del fiasco con una pezza o con l' ovatta legandole ben strette in modo che il fiasco non si potesse aprire durante la cottura che deve avvenire a fuoco lento , adagiando poi il fiasco in prossimità della brace del camino o seppellendolo sotto la cenere
È la cottura più tradizionale , ma oggi è differenziata dal passato con il fiasco appositamente predisposto che si può mettere direttamente sul fornello con lo spargi fiamma .
Mettere i fagioli già ammollati nel fiasco , aggiungere acqua nella proporzione di metà e metà - mettere un goccio d' olio , qualche foglia di salvia , uno spicchio d' aglio in camicia - niente sale in cottura
Portare a bollore , poi mettere il fuoco al minimo : devono sobbollire lentamente per circa un' ora e mezza ; spegnere il fornello e lasciar riposare per 30 minuti prima di servirli , tiepidi e conditi con un buon olio di oliva , un pizzico di sale e una generosa macinata di pepe

2) fagioli all' uccelletto

Per questa ricetta è consigliato l' Antico rosso
Dosi consigliate per 6 :
gr. 600 di fagioli secchi - gr. 100 di olio d' oliva extravergine - 3 spicchi d' aglio - 5 foglie di salvia - 1 peperoncino - gr. 300 di pomidoro da sugo - sale e pepe -
Come al solito l' ammollo ; poi cuocerli in abbondante acqua per circa un' ora lasciandoli al dente perché devono ricuocere.
In un tegame di coccio mettere l' olio e far rosolare gli spicchi d' aglio , la salvia ed il peperoncino - aggiungere i pomidoro privati della buccia e dei semi tritati grossolanamente - far prendere il bollore e cuocere per 10 / 15 minuti - togliere il peperoncino - aggiungere i fagioli lessati e scolati - aggiustare di sale e pepe e far insaporire per almeno 10 minuti

3) variante

E' molto gustosa ed è semplice : qualche minuto prima di aggiungere i fagioli al sugo , metterci anche le salsicce fresche bucherellate con una forchetta

4) fagiolo bollito

Il fagiolo di Sorana può essere servito come contorno semplicemente bollito e condito con olio e una bella macinata di pepe , ottimo accompagnamento a carne alla brace , a salsicce , a insaccati , a formaggi saporiti di pasta dura .