

I Fagioli di Saluggia

Coevi del riso e prodotti fin dal '500 in quest'area o nei pressi della Dora Baltea, i fagioli rossi di Saluggia si distinguono per la straordinaria qualità e le superiori caratteristiche nutritive. Nati come "carne dei poveri" sono oggi regolamentati da un Consorzio di Tutela che ne garantisce autenticità e qualità e che mira a favorirne il rilancio della produzione.

Hanno una struttura compatta, una colorazione rossiccia accesa e, secondo la tradizione, sono un vero toccasana per chi è debole di memoria. I fagioli di Saluggia si conservano secchi e sono un elemento base per la preparazione dei più tipici piatti di risaia: la panissa vercellese, la pignatta di Cigliano, le fagiolate di carnevale ed i recenti biscottini croccanti. Per gli stessi impieghi gastronomici è altrettanto quotato il fagiolo di Villata, un paese al confine con la provincia di Novara.

Bibliografia:

- * S. DOGLIO, Il dizionario di gastronomia piemontese, Daumerie Editrice.
- * "Le strade del gusto", La Stampa, Slow Food Editore.