

Le Fagiolane della Val Borbera

La Fagiolana è una varietà rampicante di fagiolo, importata nel '500 dalla Spagna. Allevata con il sistema delle "carasse" (bastoni legati a coppie).

E' simile al fagiolo bianco di Spagna, ma più grande e con buccia più consistente, dal sapore delicato, ma resistente alla cottura così da essere servita sia come insalata, ad esempio con tonno e cipolla o al tartufo nero, sia usata come base per altri piatti proposti in molti ristoranti della zona, come la trippa e la capra in umido.

Bibliografia:

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