

OFFERTA

FAGIOLI DI SORANA

Abbiamo raggiunto un nuovo accordo con l'**Azienda Agricola "LE TERRE DI VERZO"** di **Castelvecchio Valleriana**, per la **fornitura di FAGIOLI DI SORANA**, produzione **IGP**, di sua produzione, a condizioni favorevoli.



Il **Fagiolo di Sorana**, prodotto di eccellenza della nostra terra, è rinomato in tutto il mondo: apprezzato e utilizzato dagli chef e dai gourmet più famosi, presente nelle più esclusive gastronomie e protagonista di numerose trasmissioni televisive a carattere culinario.

Il **Fagiolo di Sorana** è coltivato in un'area circoscritta sulle colline di Pescia, a cui appartengono Sorana e le altre "castella" della Valleriana o Svizzera Pesciatina, da un numero molto contenuto di produttori con volumi produttivi contenuti. La commercializzazione di questo prodotto avviene essenzialmente attraverso forme di vendita diretta, e, grazie all'alto livello di notorietà e reputazione acquisito nel tempo, il prezzo di vendita è molto elevato se confrontato con quello dei fagioli comuni.

Il **Fagiolo di Sorana** è prodotto da una pianta leguminosa rampicante, appartenente alla specie botanica *Phaseolus vulgaris* L. che, nella zona, spesso supera i 5 metri d'altezza. Esso deve la sua polpa soffice ed eterea ed il gusto, deciso ed elegante allo stesso tempo, allo straordinario microclima della zona di produzione caratterizzato da abbondanti piogge e vento di scirocco.

Il seme è ricavato, ormai da oltre un secolo, dalla produzione dei primi tre palchi della pianta cosicché si è creata una popolazione adattata all'ambiente locale definibile come ecotipo.

Il seme si può presentare di colore bianco latte impreziosito da lievi venature perlacee, oppure, per l'antico rosso di Sorana, di tonalità rossastra con striature più scure.

Il bianco di forma irregolare, piccola e schiacciata (da qui il nome piattellino), che si differenzia notevolmente dal cannellino.

Il rosso invece di forma più cilindrica e di maggiore dimensione.

Ma la particolarità che lo contraddistingue maggiormente riguarda il palato. Il **Fagiolo di Sorana**, tenero e delicato, ha una buccia sottile e liscia che dopo una cottura adeguata diviene impercettibile e si fonde completamente con la polpa. A renderlo un cibo particolarmente ricercato, oltre alle proprietà organolettiche, sono le sue caratteristiche di facile digeribilità, per questo **consigliati anche da dietologi e nutrizionisti**.



Come si cucina

Si consiglia di mettere i fagioli, ben lavati, a bagno per almeno 12 ore prima della cottura, in acqua molto leggera (di fonte o minerale) e quindi scolarli, e metterli a cuocere in acqua fredda, almeno 6-7 dita sopra il livello dei fagioli, con aggiunta di un goccio di olio di oliva, uno spicchio d'aglio in camicia, una foglia di salvia, niente sale in cottura. Mettere a fuoco medio, far spiccare il bollore e abbassare la fiamma al minimo, devono sobbollire lentamente per circa un'ora e trenta minuti. Poi spegnere il fornello e lasciarli riposare almeno un mezz'ora prima di servirli, tiepidi e conditi con un buon olio di oliva, un pizzico di sale e di pepe. Possono essere lessati, anche nella stessa acqua dove sono stati messi a bagno, purché si rispetti la quantità di acqua, come sopra detto. Oggi, come nel passato, ma con molta più semplicità, possono essere cucinati al Fiasco, che consigliamo, mettendo direttamente il fiasco sul fornello con il suo spargifiamma.



Il fagiolo di Sorana è un prodotto unico, dalla buccia sottilissima, impercettibile e un sapore unico, delicato, con un leggero retrogusto di castagna, che ricorda il nostro territorio. Consigliamo per tanto, al fine di assaporarlo al meglio, nella sua bontà, di degustare il piattellino bianco di Sorana così al naturale, lessato come sopra descritto. Ottimo anche accompagnato con pesce: baccalà alla brace, crostacei, bottarga di tonno, polpo etc., o carne.

Conservazione

Il prodotto non immediatamente confezionato deve essere conservato in appositi recipienti in vetro o plastica per alimenti, con aggiunta di pepe e foglie di alloro, onde evitare lo sviluppo di insetti deterioranti quali, nello specifico, il tonchio (*Acanthoscelides obtectus*). Generalmente il prodotto può essere conservato anche sottovuoto o a temperatura inferiore a zero gradi centigradi.

L'Azienda Agricola **"LE TERRE DI VERZO"** di Castelvecchio Valleriana, fa parte dell'Associazione **"Il Ghiareto Onlus"** che raggruppa i Piccoli Produttori del Fagiolo di Sorana e si occupa della tutela e della valorizzazione del Fagiolo di Sorana e del suo territorio di produzione.



Il prodotto viene offerto ai nostri soci, al prezzo scontato di **€ 20,00** al Kg. (rispetto al prezzo commerciale di € 28,00) in due confezioni di diversa grammatura:

- da gr. 250 a € 5,00 cad.
- da gr. 500 a € 10,00 cad.

Le ordinazioni dei prodotti dovranno pervenire alla Segreteria dell'Associazione entro il **25 novembre p.v.** utilizzando una delle seguenti modalità:

- inoltrare per Fax (o per email) il modulo allegato,
- inviare il modulo elettronico appositamente previsto, cliccando direttamente su questo link:

[Offerta FAGIOLI DI SORANA – Modulo di ordinazione](#)

Le consegne dei prodotti ordinati avverranno intorno alla fine di novembre:

- **per i soci di Pistoia presso la Sede di Via Paganini 7,**
- **per i soci della Valdinievole, della Lucchesia e di Firenze concordando direttamente con gli interessati le modalità di consegna/ritiro.**

Per informazioni sull'iniziativa rivolgersi alla ns. Segreteria: 0573 27435.

Per informazioni sul prodotto rivolgersi a:

Azienda Agricola "LE TERRE DI VERZO" di Bimbi Francesco

Via del Groggio, 4 - 51034 Castelvechio Valleriana

Cell. 334 7609880

28 ottobre 2016

Sezione ENO-GASTRONOMIA



Spett. Associazione C&TL CARIPIT
Via N. Paganini, 7
51100 PISTOIA

Da ritornare in busta chiusa oppure per:
FAX: **0573/503865**
email: segreteria@cetl.it

OFFERTA FAGIOLI DI SORANA I.G.P.
AZIENDA AGRICOLA "LE TERRE DI VERZO" - Castelvechio Valleriana

DA INOLTARE ALLA SEGRETERIA DEL CIRCOLO ENTRO IL 25 NOVEMBRE 2016

Il sottoscritto _____ presso _____

N. Cellulare _____ email _____

Prenota i seguenti prodotti:

N. _____ confezioni da **gr. 250** al prezzo di € **5,00** cad. - per un totale di € _____

N. _____ confezioni da **gr. 500** al prezzo di € **10,00** cad. - per un totale di € _____

Totale Generale € _____

RITIRO: ☐ PISTOIA ☐ VALDINIEVOLE ☐ LUCCHESIA ☐ FIRENZE

PAGAMENTO: ☐ **Addebito. IBAN** _____
(N.B. Addebito consentito soltanto per conti correnti del Gruppo Bancario Intesa Sanpaolo)

☐ **Contanti/Assegno**, all'atto della presentazione del presente modulo

☐ **Bonifico. IBAN:** IT28 L062 6013 8891 0000 0000 356

Data _____

Firma _____