



IL FAGIOLO ZOLFINO

I prodotti del territorio



Il fagiolo zolfino, è una varietà di fagiolo piccolo e tondo tipico della zona del Valdarno.

Questo particolare legume viene anche chiamato *fagiolo del cento* perché da tradizione la sua semina è prevista per il centesimo giorno dell'anno, che solitamente cade nel mese di aprile.

Fino alla fine del secolo scorso lo custodivano solo alcuni agricoltori nella zona collinare intorno a Loro Ciuffenna, dopodichè iniziò un percorso di valorizzazione di questo legume che permise di fargli ottenere il riconoscimento IGP.

Ad oggi la sua produzione è localizzata nella dorsale valdarnese del Pratomagno a un'altitudine tra i 300 ed i 600 metri.

Predilige inoltre terreni poveri e non tollera il ristagno dell'acqua, il che lo rende inadatto alla coltura in pianura.

Il fagiolo zolfino viene infatti spesso coltivato sulle terrazze sotto gli olivi, in modo che l'acqua scivoli via, tra le pietre dei muretti a secco.

Il nome del fagiolo zolfino deriva dalla colorazione giallo pallido che caratterizza questa varietà di fagiolo, che richiama il colore dello zolfo.

Le caratteristiche organolettiche che lo rendono unico sono la buccia finissima (che lo rende molto digeribile), oltre alla consistenza densa e cremosa, l'intenso sapore e la capacità di reggere la cottura.

La ricetta perfetta per gustare questi fagioli è il crostone di pane tostato con cavolo nero saltato e fagioli zolfini, il tutto generosamente bagnato da olio extra vergine di oliva del nuovo raccolto.