

IL FAGIOLO DI MONTICCHIO PENSA IN GRANDE, RECENSITO DAL GAMBERO SOGNA IL PRESIDIO

11 Giugno 2017



L'AQUILA - Il fagiolo a Monticchio, nella campagna a est dell'Aquila, viene coltivato praticamente da sempre. Ma è solo da poco che una intraprendente Pro Loco e un'associazione locale, anche grazie agli apprezzamenti ricevuti da alcuni chef, tra cui **Franco Franciosi** di Mammaròssa di Avezzano, originario del paese, sta provando a farlo salire sul podio dei prodotti d'eccellenza riconosciuti.

Il primo salto, nei mesi scorsi, a Lamporecchio (Pistoia): lo chef **Iglesi Corelli** ha invitato **Massimo De Simone**, produttore e componente dell'associazione "Il tarlo del fagiolo" ad una puntata della sua trasmissione, in onda su *Gambero Rosso Channel*, di cui è stato protagonista proprio il legume aquilano.

"In quella occasione è stato presentato il fagiolo e lo chef lo ha utilizzato per la preparazione di due piatti, in zuppa e con il baccalà - racconta a *Virtù Quotidiane* **Enrico Cocciolone**, del direttivo della Pro Loco - Ora stiamo cercando di ottenere il riconoscimento di Presidio Slow Food, siamo ancora all'inizio e non è semplice ma ci proveremo".

"Le caratteristiche del nostro fagiolo? Ha la corteccia molto sottile, quindi è più digeribile

degli altri, non provoca meteorismi e ha meno glutine di quello di Paganica”, spiega.

“È un fagiolo bianco al laccio, cioè rampicante - aggiunge - che di solito si semina in mezzo al mais, così nasce assieme al granturco e si arrotola attorno ad esso”.

Il prossimo fine settimana, 17 e 18 giugno, quinta edizione della sagra del fagiolo per le vie del centro di Monticchio. (*m.sig.*)