

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Fagiolo di Brebbia e zafferano di Angera. Premiata la “ricetta varesotta”

Maria Carla Cebrelli · Thursday, November 29th, 2018

**Il fagiolo di Brebbia si sposa con lo zafferano di Angera e vince uno dei riconoscimenti delle Fagioliadi**, organizzate da Slow Beans. Slow Beans è la manifestazione di Slow Food che si è tenuta il 24 e 25 novembre al castello di Padernello, all’insegna del gusto e della biodiversità dei legumi.

Sono stati presentati, raccontati e degustati i migliori legumi della tradizione italiana, dalla fagiolina del Trasimeno alla roveja di Civita di Cascia, dal fagiolo Cosaruciaru di Scicli al fagiolo rosso di Lucca, alla Valbelluna. Presenti anche le lenticchie, sia quella di Rascino che quella di Villalba. Dalla Puglia è stato presentato il cece nero della Murgia Carsica, i legumi di Zollino e la fava di Carpino, il fagiolo dente di morto di Acerra, i fagioli di Sorana e quello antico di San Quirino e ancora lo Zolfino e il rosso scritto di Pignola.

Tra i vari presidi sostenuti da Slow Food e Comunità del cibo di terra madre **era presente il fagiolo di Brebbia**, una produzione tipica del Varesotto e unico rappresentante della Lombardia, sostenuto **dall’azienda agricola Le Sinergie in continuità con il progetto di rilancio avviato dall’ex sindaco Domenico Gioia e da un gruppo di volontari brebbiesi**. Durante la manifestazione si sono tenute le consuete Fagioliadi, una gara in cui i vari presidi si sono cimentati in una sana e amichevole competizione che consiste nella preparazione di un piatto a base del proprio legume, che è stato poi giudicato dal pubblico.

Quello presentato dall’azienda agricola Le Sinergie è stato chiamato **“Fagioli di Brebbia al profumo di Zafferano d’Angera”** e si è **classificato primo nella categoria “Piatto più delicato”**.

L’oro rosso fiorirà ai Baranzit, come due secoli fa

La presenza dello zafferano sulle sponde del lago maggiore, risale al lontano 1800, quando il dott. Ajcardo Castiglioni chiese alcuni bulbi all’orto botanico di Pavia, che gli permisero di avviare una coltivazione che in pochi anni diventò molto florida. Proprio da questa scoperta, i proprietari **dell’azienda agricola Le Sinergie**, la biologa Carmela e l’artigiano Giovanni, hanno voluto riprendere la coltivazione di questa spezia particolarmente gustosa e dalle proprietà salutari. **Per saperne di più sul progetto**

---

This entry was posted on Thursday, November 29th, 2018 at 10:02 am and is filed under [Life, Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.