

## Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



### HARICOT BARACAFÈ DE MATTIE

*Egalement dénommé Haricot Baracafè pour la couleur café au lait unique de ses grains, le Haricot de Mattie est un produit extrêmement délicat et estimé, très apprécié par les consommateurs locaux pour sa saveur unique et son goût en bouche fin et subtil. La variété, cultivée dans les montagnes de la vallée de Suse, a été préservée grâce à la ténacité de quelques passionnés. Sa cosse est jaune, avec des stries roses. La plante, typiquement grimpante peut atteindre 3 mètres de hauteur.*

#### **Gardiens**

*Bruno Cappellato, Alberto Atzei,  
Marco Piccolo e Efrem Alberto (Mattie).*

**Infos:** [www.bioeurope.info](http://www.bioeurope.info)

## Origine historique

Variété endémique des Hautes-Alpes italiennes, elle pousse à 700 ou 800 mètres d'altitude, en particulier sur des terrains humides appelés "sagne" en dialecte local. Dans la pratique, elle pousse même dans les éboulis inondés le long de

## Hier et aujourd'hui

Ce haricot ne se sème pas avant la mi-mai pour ensuite être récolté en septembre. D'origine très ancienne, cette légumineuse est le protagoniste de quelques recettes typiques de la cuisine alpine locale. Dans le village de Mat-

l'eau en saison de dégel. Actuellement, la production de cette légumineuse est confiée à un groupe local de "gardiens" qui se transmettent la graine au sein de la famille de génération en génération.

tie, on raconte que les skieurs, après un week-end passé sur les pistes enneigées s'arrêtèrent à Mattie sur le chemin du retour à la recherche d'un bon plat de pâtes et de haricot fumants.

## A table / Pâtes et haricots

*Ingrédients: 400 g de haricots, 80 g de pâtes aux œufs, sauge, 1 gousse d'ail, 3 cuillères à soupe de coulis de tomates, huile d'olive, sel et poivre. La veille, mettre les haricots à tremper. Egouttez-les, mettez-les dans une casserole d'eau froide et cuire à couvert pendant environ une heure et demie. Dans une casserole, faire revenir l'ail écrasé et la sauge dans*

*trois cuillères à soupe d'huile d'olive. Mélanger une partie des haricots préalablement mixés avec environ 1 litre et demi d'eau. Ajouter le sel et le poivre. Ajouter la pulpe de tomates et, lorsque la cuisson est quasiment terminée, les haricots entiers. Porter à ébullition et faire cuire les pâtes.*

## Saveurs de nos terroirs: des variétés anciennes récupérées pour vous

Cette variété potagère locale a été conservée pendant des années par quelques "agriculteurs-gardiens". Elle a été aujourd'hui entièrement récupérée, dans le cadre du projet européen "Un réseau pour la biodiversité transfrontalière", grâce au programme Interreg Alcotra.

Objectif du projet: lutter contre l'érosion génétique des légumes traditionnels du Piémont et de la Provence, à travers la création d'un réseau franco-italien de passionnés et de petits producteurs, engagés pour sauvegarder et remettre au goût du jour des variétés locales en multipliant et en échangeant les semences. Les consommateurs qui peuvent désormais retrouver les saveurs originales de ces légumes issus de la tradition agricole locale sauront leur en être reconnaissant. Ces variétés d'excellence, sélectionnées par les agriculteurs au fil du temps, sont bien adaptés à leurs territoires respectifs. Autrefois, ces produits avaient également souvent une grande importance commerciale. Négligés au cours des dernières décennies par le développement de l'agriculture industrielle et la distribution à grande échelle, ces produits typiques et de proximité peuvent enfin revenir enfin sur notre table. Le fruit du travail de générations de paysans transalpins a été récupérée par l'équipe franco-italienne à travers la mise en réseau des connaissances, des compétences et des semences. Aujourd'hui, chaque agriculteur participant au projet est en mesure de produire les différents légumes qui constituent le panier franco-italien des "variétés transfrontalières".

**Projet Interreg Alcotra n. 139**  
**"Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière"**

**[www.bioeurope.info](http://www.bioeurope.info)**

