

Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



HARICOT ÉCOSSAIS

Cet haricot rare et estimé était autrefois très répandu sur le plateau de Cuneo et dans les vallées des Alpes. Aujourd'hui, il est cultivé par des agriculteurs gardiens passionnés. Le Haricot Écossais, toujours très apprécié par les consommateurs locaux, maintient une fine qualité gustative, même après séchage, et sa saveur extrêmement délicate rappelle le goût de la châtaigne. En apparence, il ressemble à un haricot "borlotto", mais la graine est oblongue, légèrement marbrée et de couleur violacée. La cosse est jaune, avec des stries rougeâtres.

Gardien

Eraldo Dionesse (Torresina)

Infos: www.bioeurope.info

Origine historique

On ne connaît pas l'origine exacte du nom de ce haricot, mais il est cultivé depuis toujours dans la province de Cuneo, dans la Haute Langha et surtout au-dessus du plateau de Cuneo dans les vallées proches de la zone de Caraglio.

Hier et aujourd'hui

Contrairement au haricot d'Espagne, l'Écossais se sème en plaçant 4 ou 5 graines par poquets. Les consommateurs locaux le préfèrent à toutes les autres variétés, même si, avec la diffusion de l'agriculture industrielle, c'est devenu un produit

Doux et savoureux, il est considéré comme une des meilleures variétés de la région pour ses caractéristiques organoleptiques qui présentent une qualité tout à fait remarquable.

très rare. Ce haricot est en effet présent sur les marchés des Langhe uniquement grâce à la passion de ces agriculteurs-gardiens. Grâce à sa peau fine, il est idéal pour la préparation de purée, de crème, de soupes et de bouillons.

A table / Soupe de haricots

Hâcher finement un demi-oignon, une gousse d'ail, une poignée de persil et de céleri et faire revenir avec l'huile d'olive et le poivre. Quand l'ail commence à dorer, ajouter deux louches de bouillon de haricots que vous aurez cuits dans

un plat séparé. Ajoutez un peu de sauce ou de coulis de tomate et faites bouillir pendant quelques minutes. Verser le mélange dans le plat de haricots. Servez la soupe dans la casserole et couvrez avec du pain grillé coupé en dés.

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

