

Fagioli di Carrazzo Presidio Slow Food: le 9 varietà speciali dei Nebrodi

Autore: Redazione

Data: 08 Settembre 2021



Nove varietà, nove eccellenze siciliane.

- Fagioli di Carrazzo [Presidio Slow Food](#).
- Queste 9 [varietà di fagioli](#) hanno in comune la crescita rampicante.
- Ecco quali sono e cosa li rende **speciali**.

Crescono le [eccellenze siciliane](#) ufficialmente riconosciute. All'elenco dei prodotti [tutelati da Slow Food](#) si aggiungono ben 9 varietà di fagioli tipiche dei [Nebrodi](#). "Carrazzo", nel dialetto di questi luoghi, significa "rampicante". Ed è proprio il fatto di crescere abbracciati ai tutori che accomuna tutte le varietà, che hanno tuttavia forme e colori diversi. Si coltivano da generazioni, tramandati con cura e sapienza. I nomi dialettali sono affettuosi ed evocativi delle loro caratteristiche. I **Fagioli di Carrazzo** sono: **lumachedda** (marroncino chiaro, con venature scure); **setticanni** (con seme

nero); **ucchittu santaciulisi** e **ucchittu di Santa Lucia** (bianchi); **buttuna di gaddu** (seme rosato e nero); **pinuttaru** (rosa con venature viola). Ci sono anche tre ecotipi **crucchittu**: hanno un colore che va dal rosso vino al viola scuro, screziato di rosa, e si coltivano nell'alta valle del torrente Naso. Tutte le varietà quasi non hanno buccia, quindi sono altamente digeribili.

Fagioli di Carrazzo Presidio Slow Food: la storia

Gli anziani raccontano che i fagioli si coltivano sui Nebrodi dalla metà dell'**Ottocento**, soprattutto vicino le sorgenti. Il territorio, caratterizzato da forte pendenza, richiede terrazzamenti con [muretti a secco](#). Non si poteva, dunque, coltivare il fagiolo in modo intensivo. Ci si dedicava alle piante per il consumo familiare, per lo più. La **semina** avviene da tradizione nel mese di aprile alle quote più basse, in collina a giugno e nei primi giorni di luglio. La **raccolta**, manuale, si fa dopo circa 70 giorni. Non si usa alcun prodotto chimico di sintesi. Per far crescere le piantine, si usano tutori con le canne, con i polloni di nocciolo o con le reti. Una piccola curiosità. In alcune zone montane, come quella di Floresta, la coltivazione dei fagioli si associa spesso ad altre. Nella stessa postarella si seminano fagioli, zucca e mais, quest'ultimo come tutore.

Come usare i Fagioli dei Nebrodi

I fagioli di Carrazzo si consumano **freschi e secchi** (dopo un ammollo di circa 12 ore). Tipici dell'inverso sono i fagioli con le cotiche di [suino nero dei Nebrodi](#), ma sono ottimi anche in **insalata** o con la **pasta**. Si mangiano anche "a piatto", cioè lessi e conditi con buon olio extravergine. I baccelli verdi si soffriggono con il **pomodoro** o si aggiungono a patate, zucchine, sedano e cipolle nel minestrone di verdure. A volte si aggiungono anche le frittole, cioè cotiche i ritagli di carne e pezzetti di frattaglie di suino nero dei Nebrodi cotti nello strutto.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/fagioli-di-carrazzo-nebrodi/>

Generato il 23/06/2025