

DAL 4 AL 13 MARZO

MENU

Cornucopia di calamaro ripieno di lenticchie di Ustica, crema di pane al timo.

Rivisitazione del macco di fave secche di Leonforte, frittelle di pasta al nero di seppia leggermente piccanti.

Insalata tiepida di fasolo badda e mare.

ETNEA ROOF
BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"



LENTICCHIE DI USTICA

La lenticchia di Ustica è un ecotipo locale, ciò significa che ha sviluppato caratteristiche uniche adattandosi all'ambiente di coltivazione. Essa si produce esclusivamente sull'isola di Ustica ed è il frutto di una selezione operata dagli agricoltori nel corso dei secoli e di un adattamento alle specifiche condizioni ambientali. La variabilità nell'aspetto dei semi è indice di una biodiversità interna tipica degli ecotipi, che non si trova nelle varietà commerciali che invece hanno semi tutti della stessa dimensione e colore.

FAVE SECHE DI LEONFORTE

Legume di origine antica, già rintracciabile nel Neolitico, nasce nell'area mediterranea e nel Medio Oriente, ricoprendo negli anni una diversa valenza alimentare e culturale. Oggetto di tabù da parte della casta sacerdotale egizia e della scuola pitagorica, era invece segno di augurio nell'Antica Roma, durante la festa dedicata alla dea Flora: protettrice della natura in fiore; tuttavia, a festeggiamenti conclusi, la fava tornava a essere un alimento impuro, in quanto legume, veniva infatti associato al mondo dei morti e alle pratiche esoteriche; dimostrazione ne è il suo ritrovamento in tombe egizie risalenti a più di 5.000 anni fa.

FAGIOLO BADDA DI POLIZZI

Da due secoli negli orti di Polizzi Generosa, nel Parco Naturale delle Madonie, si coltiva un fagiolo bicolore: medio piccolo e tondeggiante, chiamato badda, cioè palla in dialetto. È un fagiolo screziato, pressoché sconosciuto fuori dalle Madonie, dalla colorazione unica. I polizzani lo chiamano anche fasolo badda bianca oppure badda niura o munachedda, a seconda che sia prevalente la colorazione rosato-aranciata oppure quella scura.

