

DAL 4 AL 13 MARZO

MENU

Polpetta frita di fagiolo piattella pisana e cavolo nero servita con mayonese allo zenzero e lime, fetta di mela granny smith.

"Dorayaki Anko" pancake ripieno alla confettura di fagioli rossi di Lucca e sciroppo d'acero caldo alla vaniglia.

Chili di fagiolo zolfino dell'Arno, essenza di paprika affumicata servita con fett'unta (pane toscano olio e sale) all'olio "novo".



SAN FREDIANO
BAR & RESTAURANT

by "UNA cucina"

FAGIOLO PIATTELLA PISANA

Inserita nell'elenco per la tutela e la valorizzazione delle razze e varietà locali, la piattella pisana incuriosisce sempre di più ristoratori e cuochi per le sue qualità organolettiche eccellenti.

Coltivata tra Pisa e Cascina, si distingue per la sua forma piatta, l'assenza di buccia e la pasta morbida che la rende perfetta per creme e vellutate.

FAGIOLO ZOLFINO DELL'ARNO

Il fagiolo zolfino dell'Arno è un fagiolo piccolo e panciuto denominato la Star dei fagioli. Coltivato nella parte destra dell'Arno sulla sponda Valdarnese fino a Pratomagno. È chiamato Zolfino per il suo colore giallastro, ma anche Burrino o Cento, perché si piantava al centesimo giorno dell'anno. Caratterizzato dalla sua buccia fine e la pasta che si scioglie in bocca, si raccoglie tra luglio e agosto e predilige poche piogge. Coltivato ancora da poche persone (30-40 ettari in tutto), viene cucinato in acqua di sorgente e abbinato con cipollotto crudo o in zuppa.

FAGIOLO ROSSO DI LUCCA

Coltivato in terreni sabbiosi, a ridosso del fiume Arno nel Lucchese, nella zona del Compitese, veniva usato sia per l'autoconsumo che come merce di scambio con altri prodotti agricoli.

Il profumo intenso, il sapore deciso e la morbidezza estrema della pasta lo rendono ideale per i primi piatti come la minestra di farro e fagioli, la zuppa alla frantoiana e l'immane pasta e fagioli.

In questa ricetta viene presentato in una versione "fusion" giapponese grazie alla predisposizione dell'ingrediente alla cottura con lo zucchero.

