



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

© Associazione Favetta di Fratte Rosa



Slow Food Italia

Fava di Fratte Rosa



Fava di Fratte Rosa

A Fratte Rosa, sui "lubachi" (terreni ricchi di argilla bianca che caratterizzano il territorio), si coltiva un ecotipo di fava dai semi teneri e dolci. Questo legume, da sempre, ha rappresentato un alimento base per la popolazione locale: fresca, secca o trasformata in farina, era ingrediente di molte ricette casalinghe, come i "tacconi", un formato di pasta il cui nome deriva dalla somiglianza con le strisce di cuoio che avanzavano dalla rifilatura delle suole delle scarpe per i tacchi, tradizionalmente conditi con sugo di funghi. Le fave si mangiano anche nella "baggiana", una minestra di verdure, e sono l'ingrediente principale dell'antica ricetta marchigiana "fave in porchetta", a base di fave fresche, finocchio selvatico, pancetta di maiale. Il Presidio è stato creato da un gruppo di agricoltori che è riuscito a recuperare le sementi e a rimetterla in produzione.

Responsabile Slow Food

Enrico Tacchi
Tel. 347 6004263
pesaroslow@virgilio.it

Referente dei produttori

Rodolfo Rosatelli
Tel. 338 2329247
lubachi@libero.it

Presidio sostenuto da

Comune di Fratte Rosa



I **Presidi** sono progetti di Slow Food nati per tutelare i piccoli produttori e per salvare i prodotti tradizionali di qualità.

www.fondazione Slow Food.it



Sponsor generali del progetto dei Presidi



Con il patrocinio di



Con la collaborazione di

