



Coltivazione tipica

Legumi di antica varietà

Un tempo, nella zona di Leonforte, le tipiche fave larghe erano molto diffuse e si coltivavano in rotazione con il frumento. La lavorazione, ancora oggi completamente manuale, è laboriosa, perciò il rischio di abbandonare la coltura di questa varietà è molto elevato. L'azienda "Agrirape" (☎ 0935.904862) ne ha recuperato la produzione, insieme ad altre colture tipiche del territorio di Leonforte, Enna e Assoro. Queste fave, dal seme gigante, hanno diversi pregi: sono poco farinose, molto saporite, necessitano di poco ammollo e cuociono facilmente. In vendita nei negozi specializzati, costano circa 1,80 euro, intere, e 2,30 euro circa, sgusciate (confezioni da 250 g).