

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## La scoperta dei fasòeu diventa un libro

Andrea Camurani · Thursday, May 25th, 2017

**Domenico Gioia forse non lo sa, ma è un giornalista nato.** Perché se scrivere è importante, per raccontare i fatti ancor più conta il saperli riconoscere, anche tra i ricordi di un'anziana. E sapersi porre le giuste domande.

«**Mia suocera, di Ispra, quando parlava degli abitanti di Brebbia, li chiamava fasòeu. Perché?**». Una domanda, una sola, è bastata a far rinascere la leggenda: **la reintroduzione del fagiolo occhiuto è diventata caso “nazionale” approdando a Expo 2015** e alle tante fiere dedicate a questo piccolo salvadanaio di proteine, ma anche fonte di grande rispetto per la natura e di socializzazione.

Sorride al telefono l'ex sindaco di Brebbia, che sabato presenterà al pubblico il suo libro edito da Macchione I fagioli “fasòeu” di Brebbia, quando ricorda della genesi di questa storia.

«**Ho scritto questo libro come fosse un racconto a un nipotino** – dice Gioia – una storia semplice, che contiene aneddoti e moltissime ricette».

Dolci con la farina di fagioli, piatti coi fagioli schiacciati, fagioli in tutte le salse, ma forse quella che più ha saputo coinvolgere è la crema di fagioli con olio d'oliva e peperoncino: «Quando, alla fiera di Torino, vidi i bimbi che spalmavano sul pane questa crema come fosse nutella, devo dire che provai una certa soddisfazione».

**Il fagiolo di Brebbia è piccolo, occhiuto, e “di nicchia”** a tutti gli effetti: «Per fare un fagiolo americano, o uno di Spagna ce ne vogliono 7 dei nostri», dice il papà di questi legumi reintrodotti alla fine dello scorso decennio e che ora hanno **conquistato il cuore dei brebbiesi.**

«Proprio così, forse la cosa più bella che sta attorno a questa storia è il forte potere aggregativo che questi fagioli rappresentano per i cittadini: **orti urbani, sbacellatura in piazza (nella foto sotto), la festa.** È il ritorno alle origini, alla terra, qualcosa di fortissimo. **Un legume vero.**».



## **IL FAGIOLO**

Il 23 ottobre 2009 venne stilato, tra il gruppo di coltivatori e la Condotta Slow Food di Varese, il Disciplinare di Coltivazione del Fagiolo di Brebbia. I preziosi piccoli legumi tondeggianti presentano una tipica macchietta scura all'attaccatura germinativa che li contraddistingue anche nella denominazione: "i fagioli con l'occhio". La comunità Slow Food, nata intorno al fagiolo di Brebbia, è stata protagonista in molte importanti manifestazioni, tra cui Terra Madre di Torino, Slow Beans di Orvieto e Trento, oltre a Expo 2015 di Milano, suscitando interesse socioculturale e alimentare.

## **LA SERATA**

La presentazione del libro avverrà sabato 27 maggio, ore 19.00, nel Salone dell'ex Asilo in piazza della Chiesa a Brebbia.

Seguirà cena – su prenotazione – con piatti a base del rinomato legume, a costo contenuto.

Insieme all'autore e ai Volontari, saranno presenti come relatori: Pietro Macchione (editore di I fagioli "fasòeu" di Brebbia), Federica Lucchini (giornalista La Prealpina), Matteo Fontana (giornalista La Provincia di Varese), Maria Carla Cebrelli (giornalista VareseNews)

Con la partecipazione dello chef Sergio Barzetti. Modera l'incontro Marina Martorana

Per info e prenotazioni: ifasoeu.brebbia@gmail.com

## **IL LIBRO (scheda)**

I Fagioli "fasòeu" di Brebbia Tradizioni e storia – Buona cucina e amicizia? Autore: Domenico Gioia

Editore: Macchione

Numero di pagine : 183 ( con diverse foto a colori)

Costo: 20 euro

Dove acquistarlo: in libreria, direttamente dal sito dell'editore [www.macchionepietroeditore.it](http://www.macchionepietroeditore.it), nei principali bookshop on line, nel negozio "La Casera" di Brebbia.

---

This entry was posted on Thursday, May 25th, 2017 at 11:36 am and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.