

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

I fagioli “ritrovati” quest’anno sono due quintali

Redazione Varese News · Wednesday, October 3rd, 2012



La terra ha ripagato con abbondanti frutti l’impegno delle braccia e le buone idee. Sono stati ben due quintali e fagioli prodotti, **solo nell’orto comunale**. Con un raccolto così si può dire che **l’esperienza avviata dall’amministrazione comunale** e grazie al lavoro di un nutrito gruppo di volontari, sia ampiamente riuscito. La volontà era quella di riscoprire **un’antica tradizione agricola**, quella del *Fasòeu de Brebièe* chiamato anche il "fagiolo dall’occhio" per via della macchiolina rotonda e scura che è presente all’interno della concavità. Una coltivazione da riscoprire e salvaguardare: «Si tratta infatti – come spiegano i promotori dell’iniziativa – dell’**unico fagiolo autoctono del Vecchio Mondo**, originario dei paesi del bacino del Mediterraneo». L’attività agricola del piccolo comune ha raccolto anche l’interesse della condotta di Slow Food di Varese che ha costruito attorno al "fagiolo di Brebbia" una comunità di cibo definendo, insieme ai piccoli produttori, un apposito disciplinare per la sua coltivazione. «La novità più bella di quest’anno – ha raccontato il sindaco, **Domenico Gioia**, che per primo ha creduto in questo progetto – è stata la sbacellatura collettiva. Un momento importante dal punto di vista della preparazione del prodotto ma soprattutto per la socialità. Abbiamo riscoperto la bellezza di stare insieme».



Al fagiolo e al nuovo raccolto è dedicata la **festa** che si terrà nella piazza della Chiesa **domenica 7 ottobre**. «Sarà – continua il sindaco – l’occasione per presentare al pubblico questa nostra particolarità. Con il tempo abbiamo cercato di migliorare e di aumentare i quantitativi. Sono molte le famiglie e anche i ristoranti che vogliono acquistare i fagioli e purtroppo **la produzione è ancora limitata**. Domenica ci sarà la possibilità di assaggiarli. Saranno cucinati **secondo le ricette della tradizione ma anche con specialità etniche** di Marocco, Austria, Senegal e El Salvador. Un modo per coinvolgere anche i concittadini che provengono dall’estero».

This entry was posted on Wednesday, October 3rd, 2012 at 12:00 am and is filed under [Tempo libero](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.