

Un paese “rinato” grazie a un fagiolo

Pubblicato: Venerdì 21 Agosto 2015



Ha un occhio nero, la pelle più fine degli altri e non proviene dall’America, eppure piace a migliaia di persone. C’è voluto del tempo per imporsi ma alla fine il fagiolo di **Brebbia**, per anni dimenticato in nome dell’industrializzazione, ce l’ha fatta. Ora è entrato a far parte **della Comunità del cibo di Slow food** e si è anche conquistato un posto in prima fila a Expo dove la pianta, con tanto di cartello “**Brebbia bean**” (fagiolo di Brebbia), è stata inserita tra le preziose **biodiversità alimentari italiane**.

Questo fagiolo ha due caratteristiche che lo rendono unico: una buccia **molto sottile** facilmente digeribile che evita a chi lo mangia il fastidioso gonfiore causato dagli altri legumi, una consistenza che lo rende molto duttile in cucina, tanto che il noto chef **Sergio Barzetti** gli ha dedicato una ricetta per un risotto.

C’è stato un tempo però in cui il legume di Brebbia **non godeva di una buona reputazione** o meglio per un brebbiese essere identificato con il nomignolo “**fasoeu**” non era motivo di orgoglio, fino a quando il **sindaco, Domenico Gioia**, ha ribaltato completamente quel punto di vista negativo. E così il piccolo occhio nero che guarda in modo impertinente chi degusta questo legume nostrano è diventato un segno distintivo da valorizzare e riportare al centro della comunità.

Il **fagiolo dall’occhio** è diventato per Brebbia una sorta di **antidoto alla globalizzazione**, un catalizzatore di identità perduta in grado di generare una piccola **economia rurale** dal potenziale interessante. «La riscoperta di questo fagiolo – spiega Gioia – va ben al di là di un fatto culturale e potrebbe diventare una risorsa economica importante per il paese. Non riusciamo ancora a soddisfare

tutta la domanda che aumenta di anno in anno, segno che il nostro fagiolo non è più un prodotto marginale».

Per il momento il comune li coltiva in due campi grazie all'aiuto di alcuni volontari che ogni giorno curano con pazienza certosina le coltivazioni in previsione della **sbacellatura**, che si tiene il **19 settembre** nella piazza centrale del paese. Un rito a cui nessuno si sottrae, un momento di partecipazione popolare benaugurante alla soglia del lungo e freddo inverno.

[Michele Mancino](#)

michele.mancino@varesenews.it