

La scoperta dei fasòeu diventa un libro

Pubblicato: Giovedì 25 Maggio 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, sbaccellatura in piazza (nella foto sotto), la festa**. È il ritorno alle origini, alla terra, qualcosa di fortissimo. **Un legame 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

Leggi anche

- **Brebbia** – Brebbia Superiore celebra "sua eccellenza" il fagiolo
- **Brebbia/Orvieto** – Il Fagiolo di Brebbia protagonista alle Fagioliadi
- **Brebbia** – La festa del fagiolo di Brebbia

- **Brescia** – Tutti in piazza a Brescia per pulire i Fagioli
- **Brescia** – Un paese “rinato” grazie a un fagiolo
- **Brescia** – Il fagiolo bresciano protagonista a Expo

IL LIBRO (scheda)

I Fagioli “fasòeu” di Brescia 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, nei principali bookshop on line, nel negozio “La Casera” di Brescia.

[Andrea Camurani](#)

andrea.camurani@varesenews.it