

La 6^a Edizione della giornata dedicata alla promozione dei "Fasòeu de Brebièe"

Si tratta dell'unico fagiolo autoctono del Vecchio Mondo, essendo originario dei paesi del bacino del Mediterraneo.

Consumato fin dall'antichità deve il nome attuale (fagiolo dell'occhio) a una macchiolina rotonda e scura presente al centro della sua concavità.

Le dolci colline e l'ampia pianura di Brebbia sono sempre state terre feconde e molto indicate per la coltivazione di questo legume.

Ecco perchè seguendo una tradizione che voleva per gli abitanti di ogni paese un particolare appellativo, fu facile chiamare i brebbiesi "Fagioli" o per meglio dire "Fasòeu".

Con la venuta del fagiolo importato dalle americane, infine, il fagiolino dell'occhio fu messo in disparte, in quanto la sua coltivazione era ritenuta meno redditizia, in termini quantitativi, rispetto ai fagioli americani.

Solo recentemente la comunità brebbiese ha intrapreso il doveroso processo di re-introduzione di questa antica coltivazione, attraverso piccoli impianti e orti famigliari secondo un modello molto vicino all'agricoltura di sussistenza.

La condotta di *Slow Food* di Varese ha ritenuto di costituire attorno al "Fagiolo di Brebbia" una propria Comunità di cibo, definendo congiuntamente con i piccoli produttori un apposito disciplinare di coltivazione.

A Cura di :

Gruppo Volontari del Comune di Brebbia

Centro Diurno "Casa Terzoli"

Amministrazione Comunale di Brebbia



In collaborazione con il Comitato per il Semestre Italiano della UE - JRC di Ispra



Come arrivarci

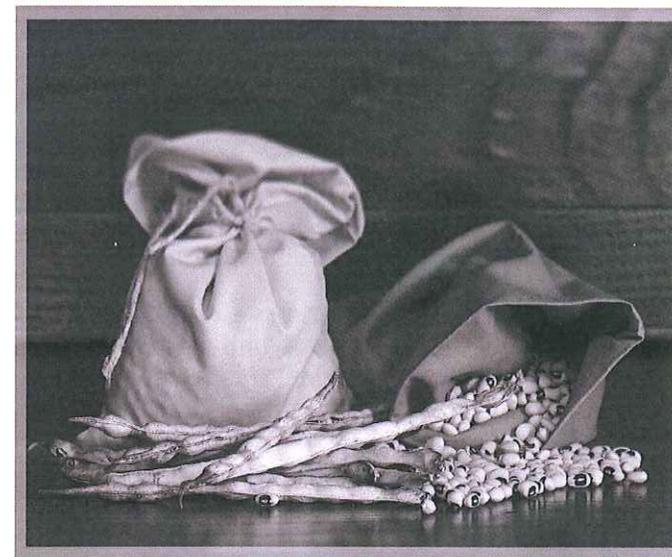
Dalla strada Statale SS629, provenendo, dalla direzione Vergiate o Besozzo, svoltare al semaforo di Malgesso in direzione Brebbia. Seguire la strada Provinciale verso il Centro, fino a raggiungere il Municipio e la Chiesa Parrocchiale.

Da Varese o Sesto Calende percorrere la SP50.

Informazioni

www.comune.brebbia.va.it
(nella sezione Paese/Prodotti tipici)

email: ifasoeu.brebbia@gmail.com



6^a EDIZIONE DEI "FASOEU IN PIAZZA"

BREBBIA
Piazza della Chiesa
3 - 4 - 5 Ottobre 2014

GIORNATA
PROMOZIONALE DEI

FAGIOLI DI BREBBIA

Comunità di cibo Slow Food

I TEMI DELLA GIORNATA

Quest'anno, in occasione del semestre italiano della presidenza della Comunità Europea, la festa si svolgerà su un arco di 3 giorni. Oltre alla giornata di domenica si svolgeranno iniziative anche nelle serate di venerdì e sabato.

La manifestazione promozionale dei "Fasòeu dè Brebiè" vuole essere l'occasione per valorizzare la convivenza, il rispetto e la comprensione tra culture diverse che è la condizione indispensabile per lo sviluppo sociale, culturale e anche economico del nostro paese.

Questo evento non si è mai caratterizzato come uno dei tanti appuntamenti gastronomici o sagre paesane che, in questo periodo, abbondano nelle nostre contrade. Viceversa, si è proposto come "spazio" in grado di facilitare il dialogo con la tradizione, con la storia e la cultura della comunità breschiana.

La giornata di domenica, 5 ottobre, intende valorizzare e promuovere anche i prodotti "a Km zero" delle aziende agricole del territorio dei laghi.

L'occasione sarà certamente propizia per gustare dei ricchi menù gastronomici, tutti rigorosamente a base di fagioli con l'occhio.

Durante la giornata sarà possibile visitare alcuni luoghi molto interessanti del paese di Brebbia, che rappresentano delle peculiarità uniche nel loro genere : la Chiesa romanica (monumento nazionale), il Museo della pipa (che conserva una collezione di circa 6.000 pipe di epoche e provenienza diverse) e la famosa centrale elettrica di fine '800, tutt'ora funzionante.

Programma della Manifestazione

Venerdì 3 ottobre

Ore 20.30 : Conferenza – "QUEL CIPPO ..." Memoria di una settimana Europea - Rinfresco

Sabato 4 ottobre

18.00 : Show-cooking con Sergio Barzetti
Presso Auditorium Scuole medie

20.30 : Cena (solo su prenotazione)

Domenica 5 ottobre

Dalle 9.00 alle 17.00 : - Esposizione prodotti locali sulla piazza della Chiesa

Sala Consiliare : Cicli di conferenze, a cura dei produttori, per presentare i singoli prodotti del territorio.

Visite guidate a :

- Chiesa romanica (monumento nazionale)
- Museo della Pipa
- Centrale idroelettrica di fine '800 ancora funzionante

Dalle ore 12.00 : Piazza della Chiesa - Degustazione Piatti a base di prodotti locali

- Aperitivo del Territorio dei Laghi
- Piatto del Tagliere : salumi, formaggi e miele
- Piatti a base di fagioli con l'occhio
- Insalata con patate e con neretti
- Paniscia (ricetta vercellese)
- Spezzatino di manzo con fagioli (ricetta breschiana)
- Trippa e fagioli
- Cotiche, salamini e fagioli (ricette cremonese)
- Dolci a base di farina di fagioli

LE ALTRE SERATE

Partiremo il venerdì (3 ottobre) con una serata molto importante dedicata alla rievocazione storica dell'evento che si è tenuto a Brebbia nel 1967, in occasione del decennale della firma di Roma dei patti costitutivi della CEE. In quella occasione, a cui parteciparono i rappresentanti dei sei paesi fondatori della U.E., fu eretto il "cippo" ancora visibile nei pressi dell'abside della chiesa, verso l'asilo.

La serata, intitolata "QUEL CIPPO Memoria di una settimana Europea", sarà gestita in collaborazione con l'associazione don L.Mari e vedrà la presenza dello storico Antonio Orecchia, docente di storia moderna all'università dell'Insubria.

Sabato sera, invece, parleremo di enogastronomia di alta qualità con un personaggio che oltre ad essere veramente bravo è molto conosciuto anche mediaticamente. Si tratta del noto "chef" Sergio Barzetti, abituale ospite della trasmissione televisiva "La prova del cuoco", e non solo.

"Mister Alloro", come viene abitualmente chiamato chef Barzetti, sarà nostro ospite per uno show-cooking (dimostrazione pratica di realizzazione di ricette) che intende valorizzare le caratteristiche del nostro fagiolo unitamente agli altri prodotti locali. Lo show avrà luogo alle 18.00, presso l'auditorium delle scuole medie. Ingresso libero. A conclusione dell'evento (intorno alle ore 20.00), per tutti coloro che avranno provveduto a prenotarsi, contattando la biblioteca comunale durante gli orari di apertura (numero telefonico 0332-770283 interno 8 o e-mail : bibliobrescia@comune.brescia.va.it) sarà possibile partecipare ad una cena semplice ma simpatica e gustosa.