

I FAGIOLI DI DON PEPPINO

Domenico Cavallari



A Pescàno, nonna Rosa Marina aveva una quantità di fagioli “borlotti con l’occhio”, chiamati *fagioli di don Peppino*, perché nell’800 Garibaldi (don Peppino) li faceva comprare per i Garibaldini e per se stesso, in Calabria, nella zona del Pollino.

Il seme l’aveva regalato alla nonna un cliente di Castelluccio Inferiore, che veniva a comprare il vino a Pescàno.

I fagioli di don Peppino cuociono velocemente, la buccia non si stacca dal nucleo e sono farinosi.

Si accoppiano bene con gli ortaggi e, nella parte concava, hanno un vistoso segno a forma di occhio, per il quale motivo sono detti anche *fagioli con l’occhio*.

La nonna, scherzando, diceva che don Peppino, l’Eroe dei due mondi, era un condottiero accorto e furbo: faceva mangiare i *fagioli con l’occhio* alle proprie truppe... così le controllava con l’occhio dei semi e, inoltre, come è noto, i fagioli creano meteorismo nell’intestino... e quindi, avendo un’arma in più, i garibaldini vincevano tutte le battaglie!

I fagioli di don Peppino, cucinati nella “pignata” con il fuoco di lato, che crea una cottura circolante dei semi, come il principio dei moderni termosifoni, sono squisiti se mescolati alla verdura, con aglio-olio-peperoncino, un po’ stufati in padella e mangiati non molto caldi.

La scarpetta conclusiva con il pane... che pulisce il piatto è una finezza!

Buon appetito...