



I faseuj grass o fagioli grassi, il piatto tipico del Carnevale in Piemonte

I faseuj grass o fagioli grassi, sono un piatto tipico del canavese di origine contadina, preparato nel periodo di Carnevale. Oltre ai fagioli, prevede parti grasse e povere del maiale, prevalentemente cotiche, pancia e piedini.



Faseuj grass o fagioli grassi, così chiamati perchè contengono parti grasse del maiale (Foto © Rita Mighela).

In origine, i **faseuj grass** venivano cotti nella tofeja, un recipiente tondo di terracotta con quattro manici. La cottura era lunga e avveniva nel forno a legna, dove la tofeja veniva posta la sera tardi e lasciata fino al mattino successivo.

Come tutti i piatti poveri, non esiste una ricetta “originale”, ma tante versioni più o meno simili anche se, attualmente, i tempi di cottura si sono notevolmente accorciati e fra gli ingredienti compare spesso il salamino crudo o le salamelle.

Il Carnevale di Ivrea e i fagioli grassi

Durante il **Carnevale di Ivrea** viene perpetuata l'antica usanza di **offrire i faseuj grass al popolo** ed infatti, durante i festeggiamenti, la pietanza viene cotta in grossi pentoloni di rame e distribuita ai partecipanti. Insieme alla nota **battaglia delle arance**, anche la fagiolata è diventata uno degli eventi che caratterizzano il Carnevale di Ivrea e i singoli rioni, ne organizzano e autofinanziano ben undici.

I faseuj grass e la Quaresima

«Dai faseuj grass a polenta e merluss»... Con la fine del Carnevale si entra in Quaresima e i piatti grassi a base di carne e fagioli vengono sostituiti da quelli più magri di polenta e merluzzo.

Ricetta dei faseuj grass o fagioli grassi

Ingredienti per 4 persone

- 250 grammi di fagioli borlotti secchi
- 300 grammi di pancia fresca di maiale o cotiche
- 8 salamini crudi
- 4 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 2 foglie d'alloro
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro (facoltativo)
- sale q.b.
- abbondante pepe macinato

Procedimento

Sciacquare i fagioli borlotti e metterli in un contenitore; ricoprire con abbondante acqua fredda e lasciare in ammollo per circa 10/12 ore. Trascorso questo tempo, scolarli bene.

In un tegame di terracotta (o di acciaio dal fondo spesso) scaldare l'olio e far imbiondire l'aglio pestato in camicia e la cipolla tritata finemente. Unire il sedano tagliato a dadini, i salamini e la pancia e rosolare per alcuni minuti.

Versare i fagioli borlotti con l'alloro, far insaporire e aggiungere il concentrato di pomodoro. Ricoprire tutti gli ingredienti con acqua fredda e mescolare.

Coprire il tegame e fare cuocere a fiamma molto bassa per circa 2 ore, avendo cura di controllare e rimestare ogni tanto. Al termine di questo tempo la fagiolata sarà pronta, i borlotti dovranno essere morbidi, non sfatti, e il sugo di cottura ristretto, ma presente e denso.

Cospargere i **faseuj grass** con una macinata di pepe e servirli ben caldi. Buon appetito!

Data di creazione

04/02/2017

Autore

rita-mighela