

Vie del gusto



www.viedelgusto.it Ottobre-Novembre Euro 2,90



ANDAR PER LANGHE SAPORI D'AUTUNNO NELLE TERRE DEL BAROLO

IN CUCINA
CON MICHELLE OBAMA

OSCAR FARINETTI:
IL MERCANTE DI UTOPIE

IL MIRACOLO DEL CARTIZZE
FOTORAGGONTO

MUSEI GOURMET
FIRENZE "GUCCI"

A GENA CON LE STAR:
SALMA HAYEK

ART DE VIVRE
CANNES, SAPORE DI CHARME

GIROGUSTANDO
I MERCATI D'ITALIA

IL FARRO
È SERVITO

IN COPERTINA 50 **ANDAR PER LANGHE
SAPORI D'AUTUNNO NELLE TERRE DEL BAROLO**
DI MARIANNA MASTROPIETRO

32 **IL CIBO SI FA ARTE: GUSTO ED ESTETICA CON
GLI CHEF STELLATI DI CORTINA D'AMPEZZO**
DI CHIARA CALICETI

36 **QUEL BUON SAPORE DI LUNIGIANA
LA SPALLA COTTA, PRELIBATEZZA D'ALTRI TEMPI**
DI MARIA MADDALENA BALDINI LAURENTI

55 **UN PASTO AL VOLO
LA CUCINA TRICOLORE DI ALITALIA**
DI MARCO FINELLI

68 **WEEK END DA COLLEZIONE
PRELIBATE EVASIONI NELLA VALLE DEL SERCHIO**
DI FRANCESCA MAISANO

72 **CIBO E COSTUME
METTI UNA FONDUTA A CENA...**
DI GINEVRA CORSAROLI

74 **ALIMENTI ALLA RIBALTA: IL FARRO È SERVITO**
DI ANNA MARIA FABBRI

78 **I GRANDI EVENTI DEL VINO:
MERANO WINEFESTIVAL**

84 **FRANCO E LINO ROSSI, GLI ARTISTI
DELLA CUCINA DI BOLOGNA E NON SOLO**
DI GIULIA GIOVANELLI

88 **TUTTI PAZZI PER LO "STREET FOOD"!**
DI LORENZO BARBIERI

90 **ART DE VIVRE: CANNES, SAPORE DI CHARME**
DI VIVI FELLJN

94 **ANDAR PER NICCHIE: CALABRIA
IL FAGIOLO TIPICO DI MORMANNO**
DI GIORGIO RINALDI

97 **BLITZ CULINARI: UN PIATTO
CON LE ALI DA LECCARSI I BAFFI**
DI LUIGI FERRARO

100 **LA ZUCCA: UNA DELIZIA...
DELL'ALTRO MONDO**
DI FRANCESCA MAISANO

103 **GIROGUSTANDO: MERCATI TIPICI D'ITALIA**
DI MARIANNA MASTROPIETRO

106 **I NUOVI ORIZZONTI
DEL MANGIAR SANO**
DI MATTEO DESIDERIO

112 **GUSTIAMOLI ASSIEME**
DI PAOLA CERANA E GIANCARLO ROVERSI

SYMPOSION

8 **OSCAR FARINETTI:
IL MERCANTE DI UTOPIE**
DI ROBERTO RABACHINO



**UNA CHEF DA 50 STELLE... E STRISCE
14 IN CUCINA CON MICHELLE OBAMA**
DI ROBERT LEAR

RUBRICHE

21 **PAESAGGI... GASTRONOMICI**
A CURA DI GIOVANNI BALLARINI

FOTORACCONTI

44 **IL MIRACOLO DEL CARTIZZE**
DI MICHELA DE BONA

MUSEI GOURMET

58 **FIRENZE / "GUCCI"**
DI BEBA MARSA

A CENA CON LE STAR

64 **SALMA HAYEK: MEGLIO UN PO' TONDI
E GAUDENTI CHE A DIETA SCONTENTI**
DI MARCO SPAGNOLI

MODA IN VIAGGIO

61 **TOGLIETEMI TUTTO
MA NON LE MIE BLUNDSTONE!**
DI LAMBERTO CANTONI

SOLILOQUI

81 **LA SARDEGNA CHE HO NEL CUORE**
DI GAVINO SANNA

NEWS

26 **APPUNTAMENTI GUSTOSI**

40 **NOTIZIE GOLOSE**

108 **LO SAPETE CHE?**

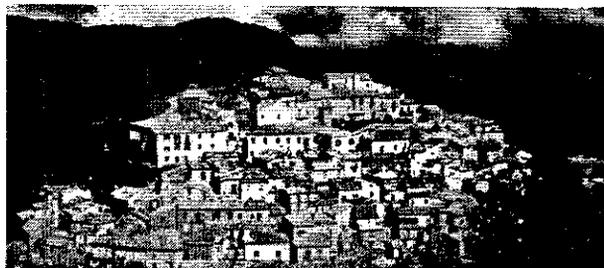
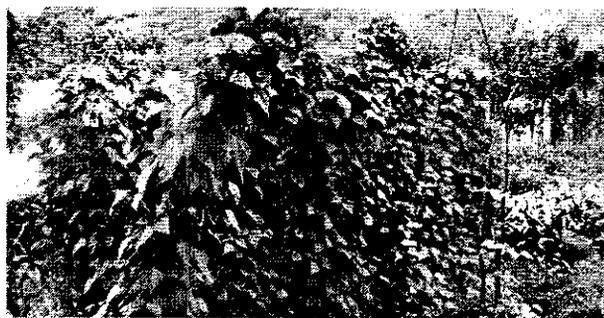
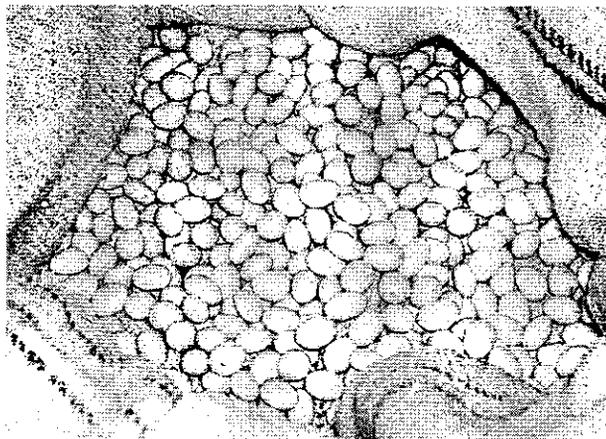


SEGUICI SU FACEBOOK

POVERELLO MA RICCO ... DI SAPORE

Dalle Ande al Pollino, il fagiolo tipico di Mormanno

DI GIORGIO RINALDI



NON SIAMO AD ASSISI E NON PARLIAMO DI SANTI.

Di un miracolo però si, seppur molto particolare perché non ha nulla di soprannaturale.

Ci riferiamo al fagiolo "poverello bianco" (conosciuto in botanica come ecotipo del *Phaseolus vulgaris* L., appartenente alla famiglia delle leguminose, completamente bianco come pure i baccelli) che ha trovato dimora in un piccolo territorio nel comprensorio del Parco Nazionale del Pollino, nell'Appennino Calabro-Lucano.

Messi da parte enfasi, linguaggio aulico e terminologia robotante (tra "territori vocati" e "eccellenze alimentari" è tutto un rincorrersi quando si parla di qualche leccornia), è utile solo un breve cenno storico prima di offrire questa vera e propria rarità, non solo botanica, alla cultura del lettore.

Questo ecotipo di fagiolo è arrivato dalle Ande con i conquistadores di Pizarro che ritornavano nella madrepatria spagnola, portato con altre colture che compaiono sulle nostre tavole e che, come la patata, hanno sfamato l'Europa al tempo delle terribili carestie. Come sia arrivato poi nel Sud dell'Italia e, in barba ad ogni divisione geo-politica, abbia deciso di fermarsi nei piccoli comuni montani di Mormanno, Laino Borgo e Laino Castello, per quanto alla provincia di Cosenza e Rotonda in provincia di Potenza (tutti distanti tra loro pochi Km) resta un mistero.

Il fagiolo "poverello bianco" (anche l'origine del nome è oscura) era conosciuto nell'area di produzione, e consumo, come la "carne dei poveri": gustandolo (a tacere l'apporto proteico) si capisce il perché.

Il sapore degli altri fagioli, infatti, resta come "racchiuso" all'interno, come un uomo stretto in una camicia, mentre il poverello bianco cede il suo sapore all'esterno, diventando un tutt'uno con la sua pastosa morbidezza, da qui l'appellativo carne dei poveri. Questa caratteristica ha fatto sì che il poverello bianco sbaragliasse ogni altro fagiolo concorrente per gusto e qualità. Lo si assapora al meglio sul pane raffermo, previamente inzup-

pato nell'acqua di cottura dello stesso poverello bianco, con l'aggiunta di un filo d'olio e aglio a pezzettini.

Oppure, insieme alle cotiche che devono essere prima bollite e fatte a listarelle, in sugo di pomodori.

Il poverello bianco non ha rivali quando è cucinato con i lagani (tagliolini fatti in casa), con il riso, con la pasta, lunga o corta che sia.

Si raccomanda, in ogni caso, di lessare il poverello bianco almeno tutta una notte prima della cottura: il meglio è in una pignatta (recipiente spacciato di terracotta) accanto al fuoco nel caminetto, ma - si sa - non si può avere tutto dalla vita.

Il poverello bianco ha un unico difetto: si produce in quantità modestissime e trovarne diventa una vera e propria impresa.

I meno fortunati si potranno tuttavia accontentare di bellissime escursioni all'interno del Parco Nazionale del Pollino, dove si trova ancora una natura incontaminata e, a tavola, ottimo salame (soppressata), capicolli, guanciali, salsicce, pecorini, caciocavalli, mozzarelle, ricottine, funghi, agnelli, capretti, paste fatte in casa come cavatelli e raschiattelli, dolci tradizionali...

E, magari, scoprire che si possono anche trovare le ricercatissime lenticchie di Mormanno (altra rarità) o i mitici poverelli rossi. Di sicuro non si tornerà a pancia vuota.



L'AUTORE GIORGIO RINALDI è Avvocato e vive a Bologna. È giornalista e Direttore della rivista on line www.faronotizie.it. È membro di ASA - Associazione Stampa Agroalimentare - e Console Onorario dell'Uruguay. Scrive di politica, turismo, enogastronomia e collabora con numerose riviste.