

L'EVENTO

Torna dopo la pandemia
la Fagiolata di Castiglione

VALENTINA FASSIO – PAGINA 50

Si svolgerà nuovamente lunedì 2 gennaio dopo due anni di sospensione a causa della pandemia

Castiglione torna a celebrare la Fagiolata
rituale che affonda le radici nel Medioevo

LA STORIA

VALENTINA FASSIO

La storia continua. O meglio, riprende. Si riaccendono i fuochi sotto le caudere: dopo due anni di stop, a Castiglione torna la Fagiolata di San Defendente, prima festa patronale dell'anno nell'Astigiano. È l'attesa «festa dij faseu» (la festa dei fagioli), rito che si ripete da 823 anni mantenendo le sue caratteristiche: la data del 2 gennaio, la lenta cottura dei fagioli su fuoco a legna (almeno 4 ore), la distribuzione a mezzogiorno in piazza San Defendente. Conferma inoltre il suo messaggio di pace e solidarietà: le offerte andranno alla mensa sociale di corso Genova e alla Croce Verde di Asti.

In cabina di regia c'è la Pro loco La Castiglione guidata da Giancarlo Valnegri: «Do-

Da una controversia
nel '200 una tradizione
che mantiene l'aspetto
benefico

po due edizioni saltate, la Fagiolata riprende il suo posto nel calendario delle feste – commenta Valnegri – anche se con qualche piccolo cambiamento rispetto al passato». Quest'anno, infatti, non ci saranno ceci in pentola, ma solo fagioli «come vuole la tradizione più antica»: «In 45 caudere (i paioli in rame per cuocere la fagiolata) ne metteremo a cuocere 450 chili tra cannellini e borlotti che quest'anno vengono da Refrancore – anticipa Valnegri –

saranno accompagnati da condimento abbondante». Con i fagioli ci saranno sedano, carote, cipolle, costine e cotiche di maiale. La preparazione è lunga e accurata: inizia all'alba, quando è ancora buio. I cuochi si mettono al lavoro alle 5,30. «Mentre i legumi cuociono e il fumo inizia a uscire dalle caudere, vengono confezionati "tirà" e "caritin" – spiegano alla Pro loco – dolci tipici preparati seguendo le antiche ricette del "Dragon", come era chiamato il panettiere Avidano che aveva il forno proprio in piazza, che saranno venduti durante la festa». Si potrà gustare la fagiolata intorno a mezzogiorno, dopo la benedizione: saranno distribuite gratuitamente centinaia di porzioni, da consumare sul posto ma anche nei contenitori, che ci si può portare da casa.

Il momento gastronomico sarà preceduto dal racconto storico: dopo la messa, la sfilata raggiungerà piazza San Defendente formata dalla Confraternita dei Bati: «Con i ragazzi della leva (quest'anno 2003 e 2004), ci saranno solo i Battuti – spiega Valnegri – quest'anno la rievocazione si concentrerà sul '900, mentre non ci sarà la parte medievale». Tra cuochi, addetti alla distribuzione della fagiolata, sfilata, saranno impegnate decine di volontari: «Soltanto i cuochi saranno almeno una quarantina, non dico uno per caudera ma quasi – continua Valnegri – Saremo in tanti: solo alle riunioni organizzative hanno partecipato in media un'ottantina di persone».

Valnegri ricorda il messaggio di solidarietà: «Come tradizione le offerte raccolte andranno ad associazioni di volontariato astigiano – confer-

ma Valnegri – quest'anno saranno la mensa sociale di corso Genova gestita da Suor Luigina e le Suore della Pietà, e la Croce Verde. Da più di 100 anni, la pubblica assistenza è impegnata sul territorio a fianco degli astigiani: continua a svolgere instancabilmente le sue attività con lo stesso entusiasmo, confermandosi punto di riferimento per chi è in difficoltà».

Le origini

«La Fagiolata – ricorda Valnegri – ha radici lontane nel tempo». Bisogna tornare a 8 secoli fa, a un atto notarile stipulato nei chiostri del Duomo di Asti nel '200. Dalle ricerche del canonico Lorenzo Gentile svolte negli anni '30 del '900 sulle antiche carte Capitolari di Asti, risulta che l'atto doveva mettere fine a una vertenza tra il Capitolo Ecclesiastico e alcuni signori locali, i fratelli Giacomo e Rodolfo di Valle Canea (Caniglie). Uno dei testimoni, Guglielmo Baldissero di Castiglione, s'impegnava a pagare una parte del compenso dovuto dalla Chiesa a condizione che, dopo la sua morte, ogni anno fosse celebrata una messa per lui e i suoi parenti e venisse elargita un'«emina» (antica unità di misura, corrispondeva a un volume di circa 20 litri) di legumi ai poveri del suo paese: «et minam unam leguminum pauperibus erogare». In origine a farsi carico di que-



stua, cottura e distribuzione gratuita dei fagioli furono i confratelli della Compagnia del Suffragio, i «Batì». Dai paesi vicini e da Asti arrivavano in tanti, molti girovaghi e «ligere» (mendicanti) che per un giorno potevano contare su un pasto caldo garantito. Negli anni, il compito della cottura e distribuzione dei fagioli passò dai «Batì» ai Coscritti (dal 1917), mentre dagli anni '80 se ne occupa la Pro loco, oggi La Castiglione a fianco dei ragazzi della Leva. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una passata edizione della storica Fagiolata di Castiglione