

Fagiolata di Bellavista



degustazione sabato
precedente la terzultima
domenica di Carnevale
ore 20.30

distribuzione terzultima
domenica di Carnevale
ore 9.30

in viale Kennedy 1

nel 2011

15 quintali di fagioli secchi
10 quintali di salamelle
2,5 quintali di lardello
4 quintali di cotiche
22 paioli
15.000 razioni

Nel 1976 un gruppo di volenterosi soci dell'allora Circolo ENAL di Bellavista organizzava, sotto l'esperta guida del cuoco dell'asilo Olivetti di Canton Vesco la prima fagiolata popolare dei quartieri Bellavista, Sacca, Canton Vesco e Sacro Cuore.

Si racconta che questa fagiolata negli anni '40-'50 eleggesse anche una propria Mugnaia, quasi a testimoniare come un'area "lontana" dal centro volesse sentirsi parte della tradizione del Carnevale ma contemporaneamente ne rivendicasse una forte indipendenza.

La manifestazione si teneva, e si tiene tuttora, a Bellavista sul piazzale antistante il Circolo ENDAS (già ENAL) con grande partecipazione degli abitanti del quartiere e con la distribuzione di circa 15.000 razioni di fagioli e prelibati salamini.

La fagiolata popolare del Sacro Cuore è stata la prima in ordine di tempo ad essere compresa nel programma ufficiale del Carnevale di Ivrea.

La cottura dei fagioli, nella notte tra sabato e domenica, viene effettuata da un gruppo di *aiuto cuochi* che si prendono cura dell'alimentazione dei fuochi e del controllo della cottura nei paioli.

La distribuzione dei fagioli viene effettuata da circa 30 persone in divisa attraverso una decina di linee di distribuzione. Terminata la fagiolata, si procede, mediante l'aiuto di un gruppo di amici extracomunitari, al lavaggio dei paioli utilizzati per la cottura dei fagioli.