

Fagiolata di Montenavale



degustazione sabato
precedente la penultima
domenica ore 22

distribuzione penultima
domenica di Carnevale
ore 9

in via Montenavale 8

nel 2011

625 kg di fagioli
400 kg di cotechini
200 kg di cotenna
9 pentoloni di acciaio
5 paioli di rame

Racconta Franco Grua classe 1928 "A quel tempo i fagioli si cucinavano in cima al monte e si portavano giù al piano di Villa Elena per la distribuzione il lunedì di Carnevale alle ore 10.30 con Don Fiorina che dava la benedizione. Partecipavano anche la signora Elena e Adriano Olivetti: la loro presenza era importante, ci spronava a superare i momenti difficili. Il nostro rione comprendeva oltre a Montenavale, ciò che sarebbe diventato il quartiere Bellavista ed arrivava fino al Circolo di San Bernardo. Intorno era tutta campagna e caccine e il nostro gruppo si muoveva in un territorio abbastanza esteso."

"Eravamo circa trenta persone che di buona lena, suddividendoci le zone, andavamo di casa in casa a chiedere un contributo che allora avveniva in natura, chi donando un salame, chi del vino, fagioli, formaggio, uova ... avevamo un asinello al quale era attaccato un carretto sul quale era posizionata una damigiana che veniva riempita via via che i residenti ci donavano il vino."

1935 Grua, Angelo d'la Capela, Pinot Pejla, Mario Trivero, Ganio Mego ed altri amici fondano la fagiolata

1946 la fagiolata riprende vita dopo la guerra cucinando un quintale di fagioli

1963 la fagiolata subisce un fermo lavori per varie ragioni, gli anziani erano ormai un po' stanchi e la spinta originaria stava venendo meno

1988 si riprende grazie alla forte leva aggregativa nata dalla costruzione di un carro da getto. L'impegno di due fratelli che vede coinvolgere alcuni amici e vicini di casa nel realizzare con semplici materiali qualcosa di bello ma soprattutto di unico, rimette in moto la volontà di riparlare di gruppo fagiolata.

Oggi il gruppo che gestisce la fagiolata vive con il quartiere grandi momenti di aggregazione, sia durante la *questua* (il giro che viene effettuato per raccogliere i fondi necessari alla realizzazione della fagiolata stessa) sia durante la degustazione del sabato sera, sempre ricca di memorabili sorprese.