


**DOLCEVITA**  
 VIAGGI ■ CIBO ■ MODA ■ SPORT

**PENTOLE E PAROLE**
**TOMMASO MELILLI**

## Anche i ricchi mangiano fagioli

 IN UNA NOVELLA DEL 1931 **CARLO EMILIO GADDA** METTEVA ALLA BERLINA L'ALTA BORGHESIA MILANESE. TIRANDO IN BALLO LEGUMI E ZUPPE

**P**UBBLICATA per la prima volta in rivista nel lontano 1931 e poi molte volte riscritta, la novella *San Giorgio in casa Brocchi* di Carlo Emilio Gadda è con ogni probabilità uno dei più crudeli e divertenti ritratti mai scritti della società signorile milanese.

I membri della famiglia Brocchi, conservatori e moralisti, si affliggono per i numerosi accidenti causati dai "tempi perversi" in cui è toccato loro di vivere: gli accidenti sono, tra gli altri, l'imminente pubertà del figlio Gigi, la cameriera che cerca di avere una vita privata, le mostre d'arte di volgari pittori "del Novecento", e il faticoso obbligo morale della beneficenza, che allora come oggi, a Milano, sembra avere il compito di compensare le secolari ottusità della classe più agiata: «I ricchi, i benestanti, i supposti ricchi per quanto non benestanti (...) venivano bersagliati e raggiunti da biglietti di lotterie: ci volevano materassi, coperte, poi federe, poi patate, poi fagioli: poi ancora fagioli e poi nuovamente patate». Nelle pagine seguenti i fagioli ritornano: «Un tal minestrone di fagioli stoici, di verze accademiche e di carote peripatetiche, da leccarsi i baffi tutta la posterità infinita, per tutta la serie innumerabile degli anni, e la vana fuga dei tempi».

I fagioli stoici sono quelli che non cuociono mai, ma con un vago anacronismo potremmo interpretare quella strana frase pensando alle molte e



SSM/IDU/FOTOARCHIV/PAPAROLA/ANSA

saporitissime varietà di fagioli e legumi antichi, dai lunghi nomi che tanto sarebbero piaciuti a Gadda, e che con un paio di verdure fanno già un ottimo minestrone. Per esempio, i piselli nani di Zollino, i fagioli di Controne, la Roveja di Civita di Cascia, i fagiolini dell'occhio di Pizzighettone...



### COME PROCEDERE

Mettete i fagioli a bollire in tanta acqua. Nel frattempo, tagliate la cipolla finemente e soffriggetela in pentola, per 8 minuti, con 4 cucchiaini di olio. Pelate le carote, pulite il sedano, i broccoli e la verza, e tagliate il tutto a tocchetti grossi. Una volta soffritta la cipolla aggiungete tutte le verdure tranne i broccoli, e aggiungete acqua fino a coprire abbondantemente tutta la verdura. Lasciate sobbollire 20-30



Lo scrittore  
 Carlo Emilio Gadda  
 (1893-1973)



### Minestrone di casa Brocchi

#### GLI INGREDIENTI

Per 4 persone

**200** fagioli di Controne  
 (o un altro ottimo legume),  
 ammollato la sera prima se necessario

**4** grosse carote

**4** coste di sedano

**1** cipolla

Metà di una piccola verza

Qualche cima di broccoli

**1** cucchiaino di concentrato di pomodoro

**4** cucchiaini di aceto di vino rosso

Olio, sale e pepe



minuti, poi aggiungete il concentrato di pomodoro, tanto pepe e due prese di sale. Nel frattempo i fagioli pregiati saranno verosimilmente cotti, o quasi. Verificate, quindi riversate i fagioli e la loro acqua nel pentolone con le verdure, aggiungete l'aceto, e i broccoli, assaggiate, rettificcate di sale se necessario e lasciate sobbollire altri 5 minuti. Condite con abbondante olio, e altro pepe se piace, e servite.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

 2 febbraio 2024 | **il venerdì** | 69