

SALE & PEPE

il mensile per mangiare bene

**Piatti-vacanza
freschi
facili colorati**

**SPECIALE:
FACCIAMO
LA GRIGLIA**

**Le mousse
di frutta**

**Viaggio goloso
a Ferrara e sul Po**



A SORANA RISPUNTA IL FAGIOLO



Preparazione per la semina; le lunghe canne servono per le piante di fagioli. A destra i coniugi Carreri.

turale presenza dell'acqua e costantemente mantenuta umida grazie anche alle guazze notturne che nella zona sono abbondanti. Sembra sciocco, ma basterebbe confrontarlo con gli stessi fagioli piantati e cresciuti in collina a poca distanza, per apprezzarne le differenze.

A una coltivazione così rigorosa non può che seguire una raccolta altrettanto meticolosa. I gesti ricordano quelli d'un tempo, sono assolutamente manuali e non ci si dimentica di lasciare in esposizione al sole, per un breve ma indispensabile periodo, i fagioli ancora completi di baccello. Poi, una volta sgranati per liberare i semi e senza essere passati attraverso "la medicazione" (cioè senza aggiungere trattamenti chimici), i fagioli vengono



"imbottigliati" in fiaschi di vetro con la base in paglia insieme con foglie d'alloro e pepe bianco macinato, elementi che servono da conservanti.

Un tappo e una buona dose di ceralacca assicurano la massima impermeabilità. Una volta stappato il fiasco, basterà lasciarli a bagno per una notte e saranno pronti per essere abbinati alle più ricercate materie prime. Non a caso ristoranti blasonati come il milanese Aimo e Nadia o l'Enoteca Pinchiorri di Firenze - ma anche buone trattorie - fanno a gara per acquistarne qualche chilo. Mauro consiglia una cottura a fuoco lento in una pentola di coccio. In meno di due ore saranno perfetti per essere serviti. Poco tempo rispetto alle interminabili cure e alla infinita fatica che Mauro e Doriana spendono per ottenere una produzione di pochissimi quintali. «Dobbiamo ogni anno affittare dei ghiaretti diversi, perché spesso i proprietari non rinnovano i contratti impedendoci anche la più semplice programmazione. In più», spiegano ancora, «i terreni devono essere a tiro d'occhio perché questi fagioli,

quando sono maturi, hanno predatori notturni!».

C'è da credergli. Del resto oggi gli estimatori sono numerosissimi anche "di giorno" e tutti disposti a sobbarcarsi le fatiche di un viaggio per procurarsene piccole scorte. Maga-

ri anche un solo fiasco, così prezioso per chi se ne intende. ■

Mauro Carreri

via della Chiesa, 44 - Sorana, frazione di Pescia (Pt); tel. 0572/407055 (solo al pomeriggio e occorre annunciarsi).

Piatto speciale, cliente speciale

Indro Montanelli la pensa sempre così: non c'è vero pranzo senza fagioli. Di Sorana naturalmente. Elio Niccoli, patron della Tavernetta di Milano (via Fatebenefratelli 30, tel. 02-653441) e amico discreto del direttore de Il Giornale, ogni giorno alle 13 in punto glieli fa trovare pronti in tavola. Cotti a puntino, come vuole la tradizione, cioè bolliti nel coccio per quasi due ore e insaporiti da salvia, rosmarino e uno spicchio d'aglio. Nel piatto vanno solo conditi con un filo d'olio "bono" e una macinata di pepe. Da bravi toscani s'intendono. Montanelli, di Fucecchio, alla Tavernetta sente aria di casa. Elio, di Pescia, è pieno d'orgoglio al solo pensiero che i suoi fagioli soddisfino un appetito tanto illustre.



Elio mentre serve direttamente dal coccio i fagioli di Sorana a un cliente speciale della Tavernetta: Indro Montanelli.