

Una via strategica per il commercio terrestre, che grazie ai fiumi Adda e Po permetteva di arrivare fino all'Adriatico

Medhelan fu la più importante città dei Celti insubri e fu conquistata dai romani nel 222 a.C. L'occupazione di quest'area di territorio si rivelò più lunga e complicata di quanto non sia stato per molte altre terre conquistate dai Romani: infatti, la II Guerra Punica e la discesa di Annibale, che venne sostenuto dalla popolazione locale, rallentarono non poco l'impresa, il che pesò fortemente anche sulla costruzione e sul proseguimento di importanti infrastrutture (Via Aemilia). Dopo la conquista, i Romani rinominarono la celtica Medhelan in Mediolanum.

La Pianura Padana diventava così una nuova provincia romana della Gallia Cisalpina, che aveva come capoluogo proprio Mediolanum, che poteva essere ricongiun-

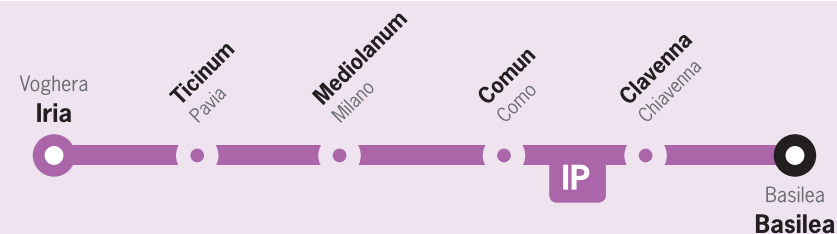
ta al resto delle terre conquistate con strade e opere pubbliche.

A Milano, nei pressi di Porta Giovia cominciava la Via Mediolanum-Verbanus, una strada romana consolare risalente a un periodo compreso tra la fine dell'era repubblicana e i primi decenni dell'età imperiale che congiungeva Mediolanum con il Lago Maggiore.

Ma altre strade importanti attraversavano Mediolanum e rappresentano le prime vie di collegamento fra Lombardia e Piemonte: la stessa Via Aemilia, la Via Gallica che iniziava da Grado portava ad Augusta Taurinorum, la Via Regina, che collegava Mediolanum con la Valtellina passando da Como, la Via Mediolanum-Ticinum, che collegava la città con Ticinum (Pavia).



Con il Naviglio Pavese si raggiunge il mare



VIA REGINA | Autostrada A21, A7 direzione Milano

Nella seconda metà del XII secolo fu realizzato il primo tratto navigabile e furono inaugurati i primi cinquanta chilometri del canale Ticinello, dando così il via alla costruzione del **Naviglio Grande**. Grandi ingegneri misero mano al progetto e ancora oggi si può ammirare l'innovativo sistema di chiuse ideato da Leonardo da Vinci verso la fine del Quattrocento. Nel 1457 Francesco Sforza affidò a Bertola da Novate la costruzione del **Naviglio della Martesana** detto anche Naviglio Piccolo che collega Milano con l'Adda. In soli 35 anni nel territorio milanese furono costruiti ben 90 chilometri di canali resi navigabili dalla presenza di 25 conche. Un primato che nessun'altra città potrà mai avvicinare. Lo sviluppo del sistema non si fermò, anzi con l'arrivo di Leonardo ❶ nel 1482, fu perfezionato e si iniziò a sviluppare una navigazione che permettesse di collegare Milano alla Valtellina.

Un'altra geniale soluzione per il superamento dei 23,76 metri di dislivello delle rapide di Paderno fu pensata a metà del '500 dall'ingegnere e pittore Giuseppe Meda che ideò una nuova conca che secoli dopo permise la costruzione del **Naviglio di Paderno**. Nel 1805 Napoleone completò la costruzione del Naviglio **Pavese** realizzando quello che per secoli fu il

il consiglio

Siamo sul Naviglio Grande o sul Naviglio Pavese? Ecco un modo per capirlo se siamo in Darsena, il bacino artificiale situato nei pressi di Porta Ticinese a Milano. Fu utilizzata per l'ormeggio, il carico scarico delle chiatte che navigavano i Navigli. Per tale motivo era lo snodo più importante per il traffico fluviale commerciale della città lombarda. La Darsena di Milano ha come immissario il Naviglio Grande, come emissario il Naviglio Pavese: pertanto guardando lo scorrere dell'acqua si può capire se siamo sul Naviglio Grande o su quello Pavese. Se va verso il centro siamo sul Naviglio Grande, se corre in fuori siamo sul Naviglio Pavese.

sogno dei milanesi: il mare si raggiungeva tramite il Naviglio di Pavia e il Po, il lago Maggiore tramite il Naviglio Grande e il Ticino, il lago di Como tramite il Naviglio della Martesana e l'Adda.

Il **Naviglio Pavese** fu la realizzazione di un progetto, durato quasi cinque secoli, per il collegamento diretto tra Pavia e Milano. Furono i Visconti, nel 1359, a dare il via ai lavori per la costruzione di un canale inizialmente non navigabile,



ma molto utile per mantenere lo splendore del parco del Castello di Pavia dove Gian Galeazzo amava andare a cavallo. Duecento anni più tardi vengono ripresi i lavori da Napoleone. Il 16 agosto del 1819 Ranieri, Arciduca d'Austria e Vicerè del Lombardo-Veneto, inaugura il Naviglio Pavese che dalla Darsena passando per Binasco e Pavia sfocia nel Ticino. Sono 12 le conche costruite sul Naviglio nel corso dei secoli dal XVII al

XIX, realizzate al fine di poter superare il dislivello esistente dalla Darsena di Milano al suo sbocco nel Ticino a Pavia. Tutte le conche ❷ sono costituite da due canali distinti e paralleli. Il canale laterale detto "scaricatore o di soccorso", è quel canale scoperto posto a fianco del bacino navigabile di minori dimensioni, indispensabile per garantire la portata minima e assicurare il tirante d'acqua necessario per le bocche d'irrigazione durante le operazioni di chiusura della conca. Un secondo canale costituito da una vasca per la risalita e la discesa delle imbarcazioni, viene riempito o svuotato in base alle necessità manovrando le porte.

Nella seconda metà dell'Ottocento il sistema dei trasporti fluviali decadde sia per la lentezza dei viaggi, sia per la concorrenza delle ferrovie e delle linee tranviarie che soppiantarono la navigazione fluviale interna ed esterna alla città. I barconi portavano a Milano grano, frutta, prodotti caseari, bestiame, legname, sabbia e ghiaia ed altri materiali da costruzione. Poi vennero le automobili e i navigli entrarono in abbandono, le loro acque furono utilizzate dalle industrie che li inquinarono. Gli ultimi ad andare in crisi furono quelli della Martesana e il Naviglio Grande.

«Il riso nasce, cresce e frutta mediante una discreta irrigazione»

VIA REGINA | Autostrada A26, uscita Vercelli

Così in maniera perentoria ed assoluta decreta l'agronomo e presidente dell'Orto Botanico della Crocetta di Torino Nuvolone Pergamo ad inizio Ottocento. La **risaia tradizionale**, erroneamente, è stata sempre ritenuta fonte di spreco della risorsa idrica. Ancora oggi a fatica si riesce a far comprendere che è vero il contrario. La risaia tradizionale infatti muove grandi quantitativi di acqua a fronte di un utilizzo molto limitato. Questi quantitativi rappresentano un rapporto tra l'acqua e il territorio, dove vengono messi in falda e poi ceduti successivamente ai fiumi. La risaia, quindi, è inserita all'interno di un fenomeno naturale che utilizza l'acqua come elemento di prosperità. Proprio la combinazione di canali, falde, acqua e disponibilità idrica rende la piana piemontese e lombarda, vercellese e lomellina, maggiormente adatte alla risicoltura rispetto ad altre zone d'Italia.

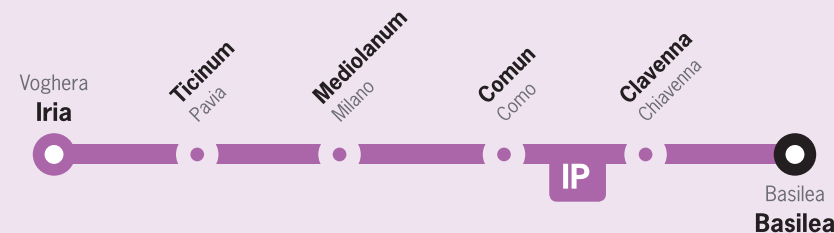
Se il sistema non è ben gestito o viene trascurato se ne pagano le conseguenze, determinando, ad esempio, aree in emergenza idrica pur in presenza della disponibilità di acqua nei fiumi.

Erroneamente si pensava che la carenza idrica di altre regioni della fascia fluviale del Po derivasse dal fatto che in Piemonte si "prende" troppa acqua. In realtà

il consiglio

Sicuramente uno dei piatti a base di riso più conosciuti nel mondo è quello creato da Gualtiero Marchesi con la foglia d'oro. Ma l'oro può essere mangiato? Non puoi mangiare certamente un anello, ma puoi ingerire quantità molto piccole di polvere o foglie d'oro, purché sia oro puro, 24 carati. Qualsiasi altra lega può essere tossica. L'oro non ha un gusto definito, è completamente neutrale. Se mangi una deliziosa torta Sacher coperta di foglie d'oro sentirai il sapore della Sacher e nient'altro. Ma quella sensazione dell'oro che si scioglie nella tua bocca, o il semplice fatto di tagliare un pezzo d'oro e mangiarlo è un'esperienza ... interessante.

succede esattamente il contrario: il meccanismo di stoccaggio dell'acqua in falda attraverso le sommersioni dei campi, generato all'inizio della primavera, è a garanzia dei livelli idrici del Po, poiché questo sistema è come una spugna che, una volta intrisa, cede acqua alla trincea drenante più importante in assoluto che c'è nella Pianura Padana, vale a dire il Po. Questo spiega anche perché, quando ci sono momenti di carenza idrica nell'area di Chivasso, ad Alessandria spesso ci



sono invece portate maggiori di quello che ci si aspetta. Tutta l'area dedita alla risicoltura cede poco a poco l'acqua, a garanzia dei livelli del Po e dell'agricoltura lungo la sua fascia fluviale.

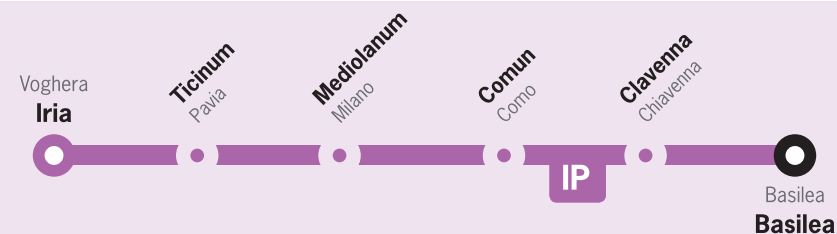
È chiaro che se si mette in pista un sistema diverso, la falda si abbassa e fa saltare questo meccanismo, portando situazioni di stress idrico del Po che cominciano dal Veneto, per ripercuotersi sulla Lombardia e sull'Emilia Romagna e arrivare fino in Piemonte.

La risicoltura, oltre alla funzione produttiva, ha quindi un ruolo costante e continuo di regimazione del Po.

Tuttavia sempre più spesso sentiamo parlare e vediamo sperimentare la **coltivazione del riso a secco**. Ma non è una novità! Fu Antonio Finassi, ricercatore del CNR, a ricordare proprio Nuvolone Pergamo e le sue relazioni sul "riso in asciutta" e la "coltivazione a secco del riso" come in Estremo Oriente, dovuta a periodi acuti di siccità, un incubo per le campagne italiane ed europee molto simile a quello che stiamo attraversando. Studi più approfonditi però sembrano attribuire questi scritti non a problemi di siccità ma "sul risparmio d'acqua per contrastare le paludi/risaie accusate di essere mefitiche".

E' sotto gli occhi di tutti comunque che negli ultimi anni la coltivazione del riso con "semina in asciutta" sta prendendo sempre più piede, sia per questioni di siccità sia per costi più bassi di gestione. In alcune aree questa tecnica ha raggiunto il 100% della produzione. Non tutti sono però convinti che questa sia la strada giusta, sia per la resa della coltivazione, sia per problemi legati alla gestione delle falde sotterranee. Nei prossimi anni capiremo meglio l'evoluzione della produzione del riso italiano.

Da Guttuso a Monet, da Guglielminetti fino a Carrà e Mazzotti di Albissola



VIA REGINA | Autostrada A26, uscita Vigevano

Nulla di paragonabile alle emozioni che può offrire ai cultori dell'arte l'entroterra di Nice o di Antibes, sia chiaro, ma i luoghi che costellano i percorsi che queste pagine intendono tratteggiare non sono certamente avari di suggestioni, tra passato e presente.

Se il nostro punto di ideale è grosso modo il territorio a sud est di Milano che si identifica con la Lomellina, un discorso sui protagonisti delle arti figurative non può prescindere da luoghi come il **Castello di Sartirana Lomellina** e quello di **Valle Lomellina**. Soprattutto negli anni Settanta e Ottanta del Novecento i due manieri furono a lungo importanti punti di aggregazione artistica.

Passarono da qui, tra gli altri, il pittore inglese **Graham Sutherland** e il suo mentore critico, Douglas Cooper, **Giorgio Soavi**, **Renato Guttuso**, il pittore della terra lombarda, **Ennio Morlotti**, **Francesco Arcangeli**, il critico **Luigi Carluccio** e tanti altri.

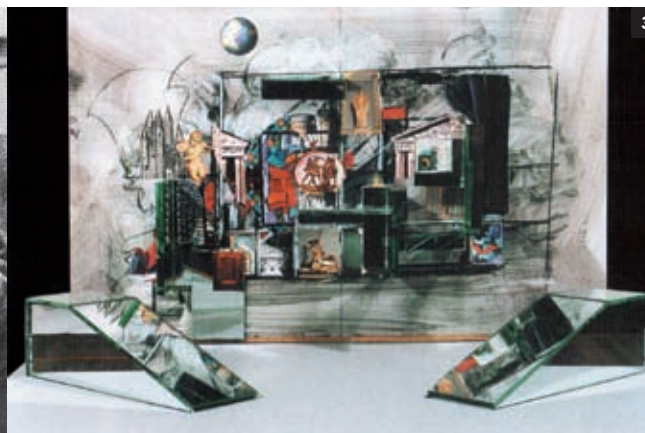
Anche la storia del Castello di Sartirana riveste un fascino particolare per l'arte moderna in Lomellina. Per qualche tempo fu frequentato, come casa delle vacanze, da Fausto Melotti. Poi, negli anni Ottanta diventa un centro di scultura contemporanea, una sorta di laboratorio di idee e progetti di mostra. Oggi è sede di una importante istituzione, la **Fondazione Sartirana**



Arte cui fanno capo importanti collezioni dedicate in particolare al mondo della moda italiana con creazioni uniche delle più grandi firme che hanno fatto grande il Made in Italy. Collezioni da cui hanno avuto origine eventi di rilievo assoluto ospitati in molte capitali di tutto il mondo.

Detto della Lomellina, passiamo al vicino Monferrato ed all'intero alessandrino, Appennino compreso. Qui non possiamo che partire dalla citazione di Quargnetto, paese di origine del grande **Carlo Carrà** (1881-1966), grande protagonista del Futurismo, docente all'Accademia di Brera fino al 1951.

Da qui, un sguardo verso l'astigiano ci porta al ricordo di **Massimo Quaglino**, torinese originario di Refrancore, e poi di **Eugenio Guglielminetti**, grande scenografo e grande protagonista della televisione tra anni settanta e novanta, oltre che pittore cui è dedicata una Fondazione ed



una esposizione permanente a Palazzo Alfieri nel cuore della sua Asti. Tornando all'alessandrino che guarda alla Liguria il pensiero corre inevitabilmente a **Giuseppe Pelizza da Volpedo**, il pittore del Quarto Stato.

Dalle prime propaggini appenniniche facciamo un salto ideale alle Langhe. Il luogo che immediatamente salta alla mente è quello di **Bossolasco**, dove la collina è già montagna. La memoria offre molti legami con la storia del gruppo dei **"Sei di Torino"** (Gigi Chessa, Francesco Menzio, Carlo Levi, Nicola Galante, Jessie Boswell, Enrico Paulucci). A Bossolasco soggiornarono e lavorarono a lungo sia Menzio che Chessa ed anche Paulucci, lasciando traccia del loro passaggio in lunga in diverse opere.

Guardando ad **Alba** il pensiero va ad un farmacista pittore protagonista di un movimento artistico noto come "Internazionale situazionista": **Pinot Gallizio**, nato nel 1902 e morto ad Alba nel 1964.

Dell'Internazionale situazionista Pinot Gallizio fu uno dei fondatori, nell'estate del 1957 a Cosio di Arroscia, piccolo borgo sulle alture alle spalle di Imperia. Con lui c'erano Piero Simondo, Elena Verrone, Michèle Bernstein, Guy Debord, Asger Jorn e Walter Olmo.

Da queste parti, estremo Ponente ligure, lo spirito dei luoghi deve essere decisamente più incline alle suggestioni artistiche. Ed è proprio qui, alle spalle della chiassosa e mondana Sanremo, che incontriamo il mitico borgo degli artisti sopravvissuto ad un terremoto che lo aveva semidistrutto nel 1887 e addirittura a circa un secolo e mezzo di inerzie e burocrazia. È **Bussana Vecchia** 📍, il villaggio degli artisti, come viene genericamente definito ormai da più di mezzo secolo.

Quella che Michail Gorbaciov definì la Macondo italiana nasce negli anni Sessanta per iniziativa di un pittore ed un ceramista, **Vanni Giufrè** e **Mario Giani** che lanciarono l'idea di creare una "Co-

munità internazionale degli artisti", una sorta di villaggio aperto a chiunque cercasse un luogo per ritrovare se stesso e la propria ispirazione. Il ricambio è continuo, il contesto non è mutato granchè, stesse strade sconnesse, stesso senso di precarietà creativa. Il sogno abita sempre lì, anche se l'utopia un po', forse, si è sbiadita.

Lasciati alle spalle sulle alture tra Taggia e Sanremo, i sogni della beat generation, basta un balzo ed eccoci a **Bordighera**, amata da Claude Monet. Il confine ormai è ad un passo, "oltre", a chi ama l'arte, tutto parla di grandi. Difficile scegliere tra i mille suggerimenti possibili. È questione di gusti. Ma da un luogo non si può prescindere in un vagabondare alla ricerca di atmosfere che ispirarono molti grandi del Novecento: **Saint Paul de Vence** con i suoi vicoli, la sue gallerie, la Fondation Maeght e le sue collezioni. E poi Biot, Vallauris, Picasso, Leger, Chagall...

il consiglio

ALBISOLA SUPERIORE E ALBISOLA MARINA

Due paesi che non staccano, solo una "s" sembra dividerli. Sono le patrie delle ceramiche più famose, da secoli. Argilla rossa e terra bianca in abbondanza dalla spiaggia: l'ideale per produrre soprattutto stoviglie, almeno dalla fine del Quattrocento. Poi vennero le piastrelle per i rivestimenti, le maioliche decorate di un azzurro carico che ricorda i portoghesi azulejos. A fine 500 solo nella zona della marina si contavano tredici fornaci che salivano ad una quarantina verso metà seicento.

Ma l'età d'oro delle Albissole fu la stagione del Futurismo, prima metà del Novecento. Un nome su tutti si impose e fece storia: Tullio d'Albissola, pseudonimo di Tullio Mazzotti, che nel 1938 con Filippo Tommaso Marinetti pubblicò il Manifesto futurista della Ceramica e Aeroceramica. Poi vennero altri grandi artisti: Manlio Trucco e Lucio Fontana, Giuseppe Zcapogrossi e Arturo Martini

Nel 1954 presso i laboratori di Mazzotti, Enrico Baj e Asger Jorn idearono gli "Incontri internazionali della ceramica". Numerose le aziende tuttora in attività, forse la più famosa resta proprio quella Ceramiche Mazzotti 1903 fondata in località Pozzo Garitta dal capostipite Giuseppe, detto Bausin, e attiva tuttora in quell'edificio, rimasto intatto dal 1934, di inconfondibile concezione futurista (ben visibile dalla via Aurelia) progettato da Nicolaj Diulgheroff e pensata come abitazione-laboratorio-studio per Tullio d'Albissola.

Da Identità Golose al Moulin

VIA REGINA | Autostrada A21, A7 direzione Milano

Dai Navigli alla Provenza, un tappeto di stelle, nel firmamento della gastronomia, del vino, del buon vivere tout court. Di stelle, non solo polari, in fondo c'è assoluto bisogno ogni giorno.

Ma, da qualche tempo in qua, stellato sembra essere diventato un aggettivo da abbinare più al sostantivo ristorante che a un cielo di un blu intenso e romantico.

Se la linea è questa noi ci adeguiamo di buon grado, con qualche licenza, se non poetica almeno giustificata da un cedimento alla memoria di quando, in anni neanche tanto lontani, l'attenzione al cibo, al vino, al piacere di scoprire cose autentiche ma nascoste, non era affatto moda.

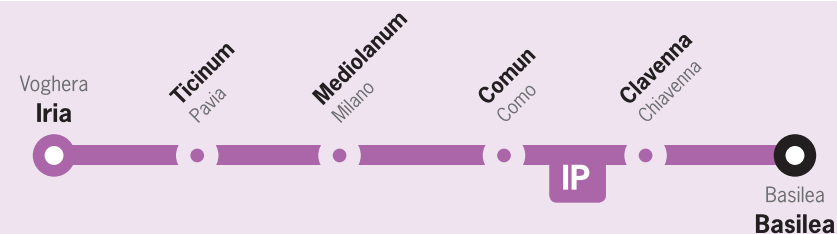
Partendo dall'oggi, tracciamo subito un arco ideale che unisce i territori che vogliamo aiutare a scoprire e segnaliamo alcuni nomi, secondo noi emblematici.

Il primo che ci viene in mente è, guarda un po', quello di un monferrino a tutto tondo. Quell'**Andrea Ribaldone** **da Lu Monferrato** approdato già da qualche anno nei cieli stellati della gastronomia contemporanea partendo da un locale alessandrino di storica fama, "Alli due buoi rossi", per approdare in terra di Langa, in quel di La Morra, ma anche anche altrove in Italia, con base a Milano, autentico king maker a Identità Golose, l'hub delle stelle.

All'estremo opposto del nostro viaggio, in terra di Francia, ci piace citare non il solito lionese Paul Bocuse, bensì un altro grandissimo che ha fatto la storia della Costa Azzurra: **Roger Vergè**, **il re di Mougins**, che dal suo Moulin era diventato famoso nel mondo per la sua "Cuisine du soleil", contributo francese all'eccellenza della dieta mediterranea. Capostipite di una generazione di grandi chef (Alain Ducasse, Jacques Maximin, Jacques Chibois, Christian Morisset), era nato nel 1930 e se n'è andato via a 85 anni nel 2015. Fu a lungo protagonista sui media, anche in Italia, quando gli chef non erano ancora star e da noi si parlava soltanto del suo coetaneo Gualtiero Marchesi e di pochi altri.

Tra i piemontesi di quella stagione non si può non ricordare il mitico **Guido di Costigliole** che con la moglie Lidia a partire dai primi anni sessanta impose ai precursori di un genere "da Guido", un santuario collocato in un anonimo condominio di paese, quando di promozione si cominciava appena a parlare e nell'astigiano nasceva la prima manifestazione dedicata ai ristoranti battezzata "Sette giorni gastronomica".

Erano gli anni in cui prendevano spazio con fatica su giornali e riviste e ancor meno in tv i temi legati al cibo e vagamente al turismo. In tv, che aveva da poco due canali, parlavano di cucina e vino solo Ave Ninchi



il consiglio

Un legame fortissimo come quello vissuto da un altro personaggio, meno noto ma la cui memoria merita di essere tenuta viva. Si chiamava Giuseppe Bergaglio, ma per tutti era Carletto. Nato a Gavi nel 1928 di professione era farmacista, per 33 anni a Portacomaro, ma soprattutto bon vivant, amante di vini e cucina, collezionista di libri e oggetti legati alla storia della farmacia. Ebbe il suo quarto d'ora di notorietà televisiva quando Enzo Tortora lo presentò a Portobello come collezionista di "clistere" (o meglio, serviziali) del sei e settecenno. Fondatore dell'Ordine dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi, portò il cortese ovunque, perfino sulla Muraglia in tempi in cui non era facile andare in Cina. Viaggiava in "Dauphine" sostituita poi da un Maggiolino beige, amava il whisky e gli amici lo chiamavano "Beby". Amava la pittura e la storia, ha lasciato un libro dedicato ai "Proverbi porcaccioni della Val Lemme". E citava Terenzio: "Sine Baccho, friget venus".



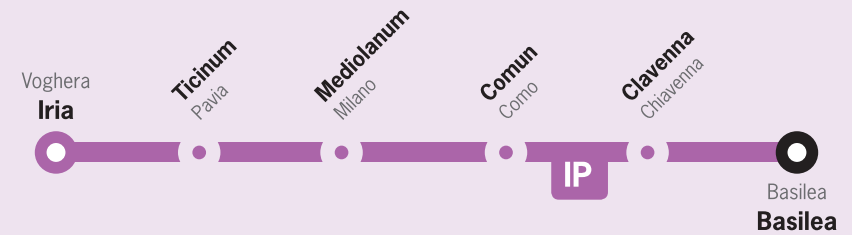
e l'avvocato-gastronomo **Giovanni Gorla**, affiancati da un emergente Luigi Veronelli. Nasceva un genere, oggi dilagante, sulla scia dei primissimi "viaggi" di **Mario Soldati**, alla scoperta di cibi e vini della tradizione italiana. Mario Soldati, grande scrittore e regista che di cibi e vini piemontesi e liguri ha scritto molto e in termini lusinghieri. Senza nascondere una passione particolare che lo legava, anche per ragioni familiari, a Gavi e al suo formidabile bianco.

Ma questa nota non può finire qui, senza ricordare un grande delle terre da cui parte ogni nostro viaggio: le terre di Lomellina. Un grande di cui è appena stato celebrato il centenario della nascita: **Gianni Brera** 🍷. Giornalista sportivo, scrittore, in arte anche gastronomo letterario. Considerato il funambolo della parola per antonomasia, nacque a San Zenone al Po nel 1919, molto legato ai territori della vicina Lomellina che nel centenario gli hanno dedicato molte iniziative e perfino una pista ciclabile tra Sannazzaro de' Burgondi e Scaldasole.

Morto nel 1992, ha lasciato una traccia profonda, specie nel linguaggio sportivo, e una valanga di parole nuove entrate nel lessico di tutti i giorni. Amava la buona tavola e ne ha scritto molto. Un titolo per tutti: "La pacciada". Per una volta un titolo che non è un neologismo, ma un termine dialettale arcaico comune a più territori e perfino onomatopeico: la grande mangiata, senza freni e con soddisfazione suprema. Scrisse un giorno: «I bevitori di vino si dividono in due categorie: i viziosi che scontano il vino come una condanna e gli intenditori per i quali il vino è poesia e perfino preghiera». Grazie Giuan.



Pasta e fagioli



Sono rari i testi totalmente dedicati alla gastronomia di questo territorio, molte invece sono le citazioni fatte da autori vari, tra cui alcuni molto noti come Gianni Bre-ra e Opicino de Canistris. I nostri antenati distinguevano in due diverse tipologie di “mangiate”, quella della sopravvivenza e quella delle grandi occasioni. Veniva dato un grande valore al concetto di “condivi-sione” del pasto con l’ospite, un senso sia di accoglienza sia di stare insieme.

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di fagioli borlotti freschi di Gambolò già sbucciati
- 70 g di lardo
- 40 g burro
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 foglia di alloro
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 litro di brodo
- 300 g pasta corta tipo ditaloni
- 150 g di pomodori freschi
- sale e pepe

Fate lessare i fagioli in abbondata acqua salata. Tritate finemente il lardo e mettetelo a sciogliere in una tegame capiente con il burro. Affettate la cipolla, tagliate a cubetti

il vino

Il **Buttafuoco** è una denominazione dell'Oltrepo Pavese, che prevede la produzione di un vino rosso, sia fermo che frizzante, ottenuto da uve Barbera, dal 25% al 65%, Croatina, dal 25% al 65%, Uva rara e Ughetta (Vespolina) fino a un massimo del 45%. Il nome Buttafuoco si origina dall'antica frase “al buta me al feug” ossia germoglia come il fuoco, con riferimento sia ai vitigni con cui è fatto, sia al suo deciso colore rosso.

il sedano e la carota e metteteli a soffriggere nel tegame con il lardo e il burro.

Aggiungete anche l’aglio tritato finemente. Quando la cipolla si sarà imbiondita, aggiungete i pomodori privati dalla loro pelle e tagliati a cubetti e l’alloro. Schiacciate 1/3 dei fagioli con un po’ della loro acqua di cottura e aggiungeteli alla salsa di pomodoro insieme ai fagioli restanti e coprite con il brodo. Lasciate cuocere a fuoco basso per una decina di minuti e aggiungete la pasta, correggendo eventualmente di sale. Portate a cottura la pasta e servite caldissimo con una macinata di pepe fresco.

La densità della pasta a fagioli è a vostra discrezione, se la volete più liquida aggiungete qualche mestolo di brodo in più.

