



### Storico Carnevale di Ivrea – Tradizioni gastronomiche

Ivrea – Il cibo come scambio culturale. Vale anche al Carnevale di Ivrea dove, in più momenti, il cibo è occasione di socialità, un modo di far vivere antiche tradizioni e rafforzare i legami fra quanti vivono in uno stesso luogo: la distribuzione del cibo da consumare insieme, in modo festoso e collettivo, diventa così un rito. E rituali lo sono certamente – e forse ancor di più – tutte le lunghe fasi di preparazione e cottura. *“Tutto viene svolto in un clima di vera amicizia... Anche durante i turni di cottura le ore passano veloci in allegria, fra scherzi, canti e barzellette”*. Il filo conduttore di ogni appuntamento sono l'entusiasmo e un'insopprimibile volontà di esserci e partecipare.



Prima e durante il clou della manifestazione (quest'anno sabato 22 febbraio – martedì 25 febbraio) in città si svolgono le tradizionali **“fagiolate”** che servono i cosiddetti **faseuj grass**: **11 fagiolate** di cui 10 rionali e 1 benefica. Le fagiolate hanno una connotazione storica fortissima e un legame con gli appuntamenti del Carnevale molto stretto.

La Fagiolata Benefica del Castellazzo è l'unica **fagiolata benefica** proprio perché oltre alla distribuzione dei fagioli offre in beneficenza un pranzo completo ai bisognosi della città.

La tradizione delle fagiolate risale al Medioevo, quando razioni di fagioli - bene prezioso nell'alimentazione dei popolani - erano distribuite dalle Confraternite eporediesi ai poveri ridotti alla fame dalle infinite tasse. Si narra che in questo periodo due volte all'anno anche il feudatario donasse una pignatta di fagioli alle famiglie meno abbienti e queste, per disprezzo, gettassero i fagioli per le strade preferendo il digiuno all'accettazione di questa elemosina. Così i fagioli, in ricordo dell'antico tiranno, sono entrati nelle vicende dello Storico Carnevale di Ivrea. La fagiolata del Castellazzo è la più antica ed è l'unica a essere inserita nel Cerimoniale dello Storico Carnevale e, nonostante il passare degli anni, conserva tuttora l'aspetto “benefico”: oltre alla distribuzione dei fagioli offre in beneficenza un pranzo completo ai bisognosi della città, così come da tradizione facevano nel Medioevo le Confraternite del Santo Spirito. Quest'anno le razioni benefiche saranno più di 600.

Le **origini della fagiolata del Castellazzo** derivano dalle Confraternite del Santo Spirito del 1300 le quali avevano lo scopo di offrire un pasto completo per i meno abbienti in due particolari periodi dell'anno: la Pentecoste e il giorno del Santo Patrono della città. Da studi storici è risultato che proprio nel rione di San Maurizio ve ne fosse una molto attiva. Queste confraternite si sono poi trasformate, intorno alla fine del 1700, nelle Badie dei Giovani, ossia associazioni di giovani che inserirono questi pasti benefici nelle feste carnevalesche. Si arriva poi al 1878 con un documento attestante un "Disné d'Beneficenssa in Piazza Maretta" e quindi la fagiolata che tutt'oggi esiste.

#### SEDE LEGALE

CITTÀ DI IVREA piazza Vittorio Emanuele 1, 10015 Ivrea (TO)  
tel. (+39) 0125 410222 fax (+39) 0125 48883  
fondazionecarnevale@comune.ivrea.to.it  
Codice fiscale 93037710014

#### SEDE OPERATIVA

Antico Palazzo della Credenza, 10015 Ivrea (TO)  
tel. fax (+39) 0125 641521  
info@storicocarnevaleivrea.it  
www.storicocarnevaleivrea.it



Gli ingredienti per tutte le fagiolate sono uguali: fagioli Saluggia cotti con i *preive* e cotiche di maiale arrotolate con spezie ed aromi, ossia maiale e salamelle.

Ecco i sorprendenti numeri della Fagiolata del Castellazzo:

- I fagioli vengono cucinati in **11 pentoloni delle dimensioni di 90 x 90 cm**. Ogni pentolone ha una capienza di 600 litri. Moltiplicando questa singola capacità per gli 11 pentoloni utilizzati si ottiene la ragguardevole quantità di 6.600 litri.
- **14 quintali di fagioli Saluggia**. Il fagiolo Saluggia ha la peculiarità di essere resistente alla cottura, per cui anche dopo molte ore di bollitura rimane comunque intero e consistente.
- **4 quintali di cotenna di maiale** che viene tagliata, speziata, arrotolata e legata ottenendo circa 3.200 *preive*.
- **4 quintali di cotechini** che, una volta cotti, andranno a riempire le pentole con cotiche e fagioli.
- **140 chili di lardello e 2 quintali di cipolle** che formeranno il soffritto da aggiungere ai fagioli in ebollizione.
- **300 chili di salamini crudi e 120 chili di pane** che verranno utilizzati per la distribuzione benefica e per il confezionamento dei panini da distribuire in piazza.
- **200 litri di vino**... per rendere più piacevole una scodella di fagioli grassi.
- **18 quintali di legna** per alimentare le fiamme che permetteranno la cottura di fagioli, cotiche e salamini nel corso di tutta la notte del Sabato Grasso di Carnevale.
- Poco più di **23.000 razioni di fagioli grassi** sono il risultato di questa antica manifestazione che si lega indissolubilmente allo Storico Carnevale di Ivrea. 23.000 razioni che, nell'arco di circa 5 ore, vengono distribuite a chiunque lo desideri.
- **600 razioni benefiche** sono infine distribuite: 1 scodella di fagioli grassi, 1 salame cotto, 1 salame crudo, 1 confezione di formaggini, 2 arance, 1 barretta di cioccolata, 1 pagnotta ed 1/4 di vino.

**Un altro piatto accompagna il Carnevale di Ivrea o, meglio, lo saluta:** il mercoledì delle Ceneri, primo giorno di Quaresima, **dopo aver dato l'arrivederci al Carnevale, tutti i cittadini si trovano in Borghetto** (il quartiere di Ivrea "oltre" la Dora) **per mangiare insieme Polenta e Merluzzo**, tipico piatto di magro, offerto dal Comitato della Croazia.

Il nome Croazia si deve alla presenza di alcuni Croati in questo rione di Ivrea giunti verso la metà dell'Ottocento. Il termine **Bano** che oggi indica la figura del presidente dell'attuale Comitato della Croazia, è un vocabolo slavo che indica il capopopolo (in Croazia i banati erano gli equivalenti dei nostri granducati). Facendo ricerche storiche le prime presenze accertate di Croati in questo territorio risalgono a molti secoli addietro, durante il periodo delle Crociate. Pare che alcuni Croati, dopo aver incontrato dei cittadini eporediesi decisero di





trasferirsi a Ivrea, anziché tornare in patria, per migliori prospettive di vita. Da quel momento a Ivrea sarebbe esistita una comunità croata che via via si mescolò a quella italiana.

La distribuzione di Polenta e Merluzzo è una **tradizione che però risale alla seconda metà del Cinquecento**: ogni rione, su iniziativa dei cittadini, nel primo giorno quaresimale cucinava un po' di polenta accompagnata da merluzzo e cipolle, per rispettare il giorno di magro. Al termine della seconda guerra mondiale il Comitato della Croazia fece sua questa iniziativa conferendole un carattere benefico.

Oggi tutta la lavorazione viene eseguita esclusivamente dai partecipanti del Comitato della Croazia presso la sede in Vico del Forno 6. **La preparazione è un vero e proprio evento che dura 9 giorni**: durante tutto il periodo di Carnevale **50 volontari effettuano 3 turni di 8 ore al giorno** per la lavorazione di **900 kg di merluzzo, 1000 kg di cipolle, 600 lt di olio, più di 70 lt di sugo e 1300 kg di polenta**.

**La lavorazione inizia il lunedì della settimana precedente il Carnevale** con la sbucciatura delle cipolle bionde effettuata in due giorni con il prezioso contributo delle donne del rione. Dopo esser stato battuto per eliminare parte del sale, il merluzzo viene privato delle pinne e della coda, disposto in enormi catini, coperto d'acqua e, nei successivi cinque giorni, ripetutamente lavato per un totale di tre risciacqui e tre cambi d'acqua. Sgocciolato per due giorni interi, nella serata di domenica si procede al taglio dei pezzi, poi depositati in grandi contenitori di acciaio.

Il lunedì si affettano le cipolle e, accesi i fuochi al mattino presto, si cominciano a cuocere separatamente dal merluzzo. Il giorno successivo è la volta della preparazione del sugo che a fine cottura viene distribuito nelle teglie con il merluzzo e le cipolle. Il lavoro si protrarrà per ventiquattr'ore, con tre squadre che si alterneranno nella preparazione, procedendo con la friggitura del merluzzo e la cottura del sugo.

**L'alba del mercoledì delle ceneri vedrà infine all'opera i "polentai" per la cottura della polenta.** I personaggi del Carnevale in borghese - Mugnaia, Generale, Stato Maggiore e varie rappresentanze delle componenti del Carnevale - le autorità cittadine, Sindaco, Vescovo e i rappresentati delle Forze dell'Ordine aprono ufficialmente la distribuzione e, in un paio di ore al massimo, vengono distribuite oltre duemila razioni.

[www.storicocarnevaleivrea.it](http://www.storicocarnevaleivrea.it)  
facebook.com/storicocarnevaleivrea  
#CarnevaleIvrea