
Fagioli alla madrilenana

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Una tipica ricetta spagnola in occasione della festa di San Isidoro, il santo patrono di Madrid: i fagioli alla madrilenana.

Il santo patrono della città di Madrid è **Isidro Labrador** (Isidoro l'Agricoltore), un agricoltore dai poteri miracolosi, vissuto nell'XI secolo e canonizzato dalla Chiesa cattolica a metà del 1600, celebrato il 15 maggio. Nei giorni precedenti e successivi a questa data i madrileni festeggiano il santo durante una delle feste più attese dell'anno: **la Fiera di San Isidro**. La festa raggiunge il suo culmine con il pellegrinaggio all'Eremo di San Isidro, dove, secondo la tradizione, è di buon auspicio bere l'acqua della **Fonte di San Isidro**. Presso questa fonte, infatti, sgorgò l'acqua dopo un miracolo del santo. Durante questi giorni di festa, i madrileni vestiti in maniera tradizionale, i chulapos e chulapas, si riversano nelle strade, nelle piazze, nei parchi, per fare festa assieme. Molte sono le ricette tradizionali di Madrid. **La ricetta dei fagioli alla madrilenana**, detta anche fagioli allo zio Luca (judías a lo tío Lucas), risalirebbe al XIX secolo ed è attribuita all'illustre Lucas González de Caso, popolarmente noto come "Tío Lucas" (zio Luca). Lo zio Luca possedeva una taverna nella Travesía de los Peligros, situata tra le vie Siviglia e Alcalá (oggi non più esistente). A quel tempo sarebbe un luogo molto frequentato a Madrid, con la consueta presenza di attori, toreri, artisti, dove sarebbero stati serviti squisiti piatti a base di fagioli, tra le altre specialità. Il condizionale è d'obbligo perché, in realtà, secondo gli studi, questa storia sarebbe una semplice leggenda. **Ingredienti per la zuppa di fagioli** 500 g di fagioli bianchi 250 g di pancetta striata 1 cipolla 2 spicchi d'aglio 2 foglie di alloro 1 rametto di prezzemolo fresco **Ingredienti per il soffritto** 2 spicchi d'aglio 2 cipolle 1 cucchiaino di paprika ¼ cucchiaino di cumino macinato 2 cucchiaini di aceto sale e pepe nero macinato fresco q. b. olio extravergine d'oliva q. b. **Tempo di preparazione** Tre ore (più il tempo per tenere a bagno i fagioli, circa 8 ore) Selezionare i fagioli e metterli a bagno in abbondante acqua la notte precedente al giorno di preparazione; di solito è sufficiente che i fagioli restino a bagno per almeno 8 ore, in modo che si idratino a sufficienza. Il giorno successivo, scartare l'acqua. Quindi disporre in un tegame capiente i fagioli, la pancetta, la cipolla sbucciata, un mazzetto di prezzemolo fresco legato, le foglie di alloro e i due spicchi d'aglio interi sbucciati. Versare abbondante acqua per coprire il tutto. Scaldare a fuoco alto finché il liquido non inizia a bollire. A questo punto aggiungere mezzo litro di acqua fredda. Ripetere questo processo altre 2 volte. Quindi cuocere la zuppa a fuoco medio/basso, con il tegame coperto ma lasciando uno spazio per consentire la fuoriuscita del vapore. Cuocere per 2 ore (o 45 minuti se si usa la pentola a pressione). Salare a piacere ad inizio cottura e rettificare successivamente se necessario. Poi, 20 minuti prima di ultimare la cottura della zuppa, iniziare la preparazione del soffritto. Disporre in una padella l'olio extravergine di oliva e far rosolare gli spicchi d'aglio tagliati a fettine; poi toglierli. Tagliare le cipolle a brunoise e farle appassire per 10 minuti. Quindi prendere la pancetta dalla pentola dei fagioli, tagliarla a cubetti piccoli e aggiungerla alla zuppa. Rosolate tutto insieme per un paio di minuti. Togliere il tegame dal fuoco e aggiungere la paprika, il cumino, l'aceto e un paio di cucchiaini di acqua di cottura. Mescoliamo. Cuocere ancora per 3-4 minuti a fuoco medio. Infine rimuovere l'acqua in eccesso dalla pentola dei fagioli, lasciandoli con il liquido. Versare il soffritto e mescolare tenendo la padella per le maniglie, con un movimento avanti e indietro. In questo modo si evita che i fagioli si rompano. Infine alzare il fuoco e portare il tutto a bollore. Quindi spegnere e lasciare riposare per almeno 40/45 minuti. È possibile preparare questa ricetta anche il giorno prima della loro consumazione, ma i fagioli vanno serviti ben caldi a tavola, accompagnati da un po' di prezzemolo fresco tritato al centro di ogni piatto. —

Sostieni l'informazione libera di Città Nuova! Come? [Scopri le nostre riviste, i corsi](#)

[di formazione agile](#) e [i nostri progetti](#). ***Insieme possiamo fare la differenza! Per informazioni: rete@cittanuova.it***