

Pasta e fagioli con le cozze, in Abruzzo un ristorante “riscrive” la tradizione napoletana

11 Febbraio 2025

di **Redazione**



L'AQUILA – Reinterpretata dai grandi chef stellati, perpetrata in osterie e trattorie della tradizione, in passato tra le ricette più ricercate al mondo su Google, la celebre pasta fagioli e cozze tipica napoletana viene “riscritta” in Abruzzo dove abbraccia un prodotto locale, il fagiolo di Paganica.

Presidio Slow Food dal 2015, la coltivazione del legume nella più popolosa delle numerose frazioni dell'Aquila ha una tradizione centenaria dovuta ai terreni di natura alluvionale e alla

gran presenza di corsi d'acqua, alimentati da numerose fonti risorgive che scendono dal vicino Gran Sasso.

Fino a qualche decennio fa la produzione era importante e occupava vaste aree agricole della zona e il fagiolo veniva commercializzato anche fuori dall'Abruzzo, nelle province limitrofe di Terni – dove veniva utilizzato nelle mense delle acciaierie – e Rieti, e persino all'estero.

La produzione, calata drasticamente a partire dagli anni Settanta, ha subito un'ulteriore riduzione dopo il 2009, quando sono stati sottratti all'agricoltura ben 30 ettari, particolarmente fertili, per realizzare le case destinate agli sfollati del terremoto.

Il futuro di questa coltivazione è ora nelle mani di un manipolo di giovani coltivatori.

Esistono due ecotipi di fagiolo di Paganica: quello a pane, anche definito “ad olio”, di colore beige tendente all'avana o al nocciola e con un occhio centrale, e quello bianco, anche definito “a pisello”, di colore bianco avorio e leggermente più tondo.

Il primo è quello scelto da **Graziana Marino**, del ristorante **Le Fontanelle di Enoà**, per la “sua” pasta, fagioli e cozze. Un piatto napoletano che incontra materia prima paganichese e formato di pasta tipico dell'Abruzzo: i tagliarelli acqua e farina. Con una preparazione fuori dal comune che, insieme a un po' di pomodoro che conferisce il giusto tocco acido e all'immane spolverata di aromi, fa assumere al piatto una sapidità straordinaria.

La ricetta de Le Fontanelle di Enoà

Ingredienti per 4 persone

- 200 g fagioli a olio di Paganica secchi
- 480 g tagliarelli acqua e farina
- Sedano
- Carote
- Cipolla
- Alloro
- Timo
- Maggiorana
- Aglio
- Pomodoro
- Cozze
- Vino bianco

- Peperoncino

Il procedimento

- Ammollare i fagioli il giorno prima in abbondante acqua
- Cuocere i fagioli in acqua con sedano, carote, cipolla e alloro per circa 1h e 30 minuti e tenere l'acqua di cottura
- Preparare il soffritto con sedano, carote, cipolla, maggiorana e pomodoro, poi aggiungere i fagioli e regolare di sale e pepe
- Aprire in una padella le cozze con aglio e sfumare con vino bianco. Poi prendere solo il mollusco e frullare con l'aggiunta dell'acqua di cottura dei fagioli fino ad ottenere una crema
- Cuocere i tagliarelli in acqua salata
- Calare la pasta nel soffritto con i fagioli, aggiungere acqua di cottura dei fagioli, un pizzico di peperoncino, timo fresco, la crema delle cozze, mantecare e servire