

## TAGLIARIN BERGIOLESE

### Breve storia "del tagliarin nei fagioli Bergiolese"

*Il Taglierin nei fagioli Bergiolese, nasce come sostentamento alimentare durante la fine della guerra, e come alimento per i cavatori della Brugiana, essendo un piatto povero e con poco impegno economico. Le materie prime di allora come in parte oggi, venivano raccolte nei campi del borgo di Bergiola Maggiore, con l'impasto molto semplice da eseguire. Era chiamato il piatto della "festa", perché le donne le mogli lo cucinavano molto spesso la domenica, quando i cavatori facevano ritorno a casa dal lavoro di cavatore o lizzatore. Oggi questa pietanza, viene riproposta da ormai quasi 20 anni alla "Sagra Vecchi Sapori della Brugiana", che si svolge tutti gli anni a Bergiola Maggiore a fine luglio.*

*L'acqua rigorosamente dalla fonte Comunale, l'olio extra vergine usato donato dal produttore paesano Alvaro danno al piatto un sapore genuino. La pasta viene sempre e rigorosamente preparata e tirata a mano con i cannello (mattarerllo) secondo la ricetta della Gigliola, tramandata da madre e figlia, e tagliati a coltello come tradizione vuole.*

*Com'è già detto, vengono preparati per i due giorni di festa freschi, sabato per il sabato domenica per la domenica, per la paura di trovarer il minestrone con il sapore di acido, come direbbero le donne "così non si sbaglia".*

### Ingredienti:

- 1 cavolo verza
- 10 carote
- 10 patate
- 4 cipolle
- 1 sedano
- 2/3 teste di aglio
- 5kg di fagioli freschi da sgranare
- 5kg di fagioli secchi da ammollare

(questa è la quantità necessatria per un solo giorno di sagra)

### Procedimento:

Mettere in ammollo i fagioli borlotti secchi in acqua della fonte Comunale per una notte.

Il mattino seguente, cuocerli.

Nel frattempo, mettere a rosolare in un tegame le verdure lavate, cavolo verza, carote, sedano, cipolla e patate.

Aggiungere un pò di concentrato di pomodoro e mettere il tutto in una bella pentola a cuocere aggiungendo i fagioli, cotti la sera prima.

Dare un tempo di cottura di circa 2 ore.

Al termine, passare con il passatutto a mano le verdure, aggiungere una manciata di fagioli borlotti freschi (cotti a parte in acqua) e assaggiare di sale e sapore.

### Impasto "Taglierin Bergiolese":

Impastare farina "00" e grano duro con acqua, un pò di sale e olio extra vergine di oliva.

Lasciare l'impasto non troppo tenero, tirare con cannello (mattarello) e tagliare a listarelle con il coltello.

Mettere il prodotto in vassoi infarinati a riposare.

Mettere il Tagliarin in pentola con il brodo e degustare con un po' di olio extra vergine sopra e pepe (a chi piace)... Occhio alla cottura...