

Il “pelandrone”, il fagiolino Bobis di Albenga

di **Elisa e Stefano Pezzini**

09 Agosto 2021 - 9:41



LIGURIA DEL GUSTO SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI

A CURA DI ELISA E STEFANO PEZZINI **IVG.it Ge24.it**

E' un po' come la storia delle Repubbliche marinare: i libri scolastici ne esaltano quattro (Genova, Venezia, Pisa e Amalfi), dimenticando sempre l'altra, Noli, che pure è stata a tutti gli effetti prestigiosa Signora dei mari e dei commerci. Così ai quattro di Albenga, gli eccellenti prodotti dell'orticoltura ingauna (asparago violetto, Presidio Slow Food, pomodoro cuore di bue, zuccina trombetta e carciofo spinoso) bisognerebbe aggiungere il sempre dimenticato fagiolino Bobis di Albenga. Anche perchè, cosa di non poco conto, viene venduto in tutta Italia dai maggiori produttori di sementi, nelle bustine con sopra scritto, a caratteri cubitali, "Fagiolini Bobis d'Albenga", una promozione di immagine niente male.

Ad Albenga è conosciuto come “pelandrone” (in altre parti d'Italia i pelandroni sono fagiolini più piatti), perchè, a parte il lavoro di impianto, non ha bisogno di grandi cure per radicare e crescere. Già dal primo sguardo il “pelandrone” Bobis appare diverso dai suoi parenti coltivati in altre zone. Leggermente più piatti, sono verdi con striature nere, la forma del baccello tradisce il maggior numero di semi all'interno, assomigliano più ai piselli, per dire, che agli altri fagiolini. Appena raccolti, a freddo, non hanno odori, profumi, ma appena scaldati, in padella, a lessare o solo lasciati al sole per qualche ora, cominciano a sprigionare profumi dolciastrici che invitano all'assaggio, e magicamente le striature nerastre scompaiono, facendo diventare il Bobis un fagiolino di un verde intenso, invitante.

“La morte loro” sarebbe al naturale, appena lessati, con un filo d'olio e un briciolo di sale, magari in insalata con patate bollite. La loro dolcezza e burrosità, unite ad un retrogusto piccantino, si unisce ad un'altra proprietà: l'assenza di filamenti. Sono ottimi nel

polpettone alla ligure, accompagnati da un bicchiere di Vermentino.

“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa e Stefano, per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).