



febbraio 1951, Gian Carlo Carando nato a Santhià il 2 novembre 1951 e Gian Carlo Coda nato a Vercelli il 20 marzo 1951 - ridiede vita ai fasti dei Pifferi e Tamburi la cui presenza nel Carnevale Storico di Santhià risale quantomeno al 1833 in quanto nel menù del pranzo dell'ultimo lunedì del Carnevale del 1833 (30 gennaio 1833), si può leggere testualmente "Però il tamburo ed il piffero saranno esenti di pagare la loro mercede";

2) che la Piazza "Tere Berri" nei giorni del Carnevale è destinata alla realizzazione della "Colossale Fagiolata", un evento nel quale vengono distribuiti fagioli, salame, pane e vino, secondo le antiche tradizioni carnascialesche, per 20.000 (ventimila) persone;

3) che in questo momento, essendo le ore 6,14 (sei e quattordici minuti) del mattino, gli addetti alla preparazione della "Colossale Fagiolata" accendono i fuochi posti sotto le innumerevoli pentole in rame (le cd. "caudere") che contengono i fagioli destinati alla cottura, mentre i "Pifferi e Tamburi Città di Santhià" suonano la cd "Provvisoria" ("La Fasulà") che accompagna i momenti fondamentali dell'evento;

4) che la "Colossale Fagiolata" è da considerarsi la più grande del Mondo e, a tale scopo, è intenzione della "PROLOCO SANTHIA" depositare nei miei atti la ricetta della medesima.

Ciò premesso il comparente, alla presenza dei testimoni, mi consegna la ricetta della "Colossale Fagiolata" e 2 (due) documenti di trasporto relativi alla consegna dei fagioli, e della cipolla nonché la fattura dei maiali per il confezionamento dei salami, il tutto per complessivi 5 (cinque) fogli i primi due dei quali scritti per quattro facciate, e gli altri tre scritti sulla sola prima facciata.

Gli scritti non presentano postille, abrasioni, correzioni o altri vizi visibili: essi vengono allegati in unico fascicolo sotto la lettera "A" al presente verbale e con questo verranno sottoposti alla formalità di registrazione.

Il comparente espressamente mi autorizza a rilasciarne copia autentica a chiunque ne faccia richiesta e mi dispensa espressamente dalla lettura degli allegati.

Le operazioni si chiudono alle ore 6,18 (sei e diciotto minuti) del mattino.

Del che ho redatto il presente verbale e, alla presenza dei testimoni, l'ho letto al comparente che lo sottoscrive con i testimoni e me Notaio essendo le ore 6,24 (sei e ventiquattro minuti) del mattino.

Scritto a mano da me Notaio il presente verbale occupa tre pagine intere e quanto fin qui della quarta dei due fogli di cui consta.

In originale firmato:

Fabrizio Pistono

Cherubin Paolo teste

Alessandro Caprioglio teste

Andrea Dragone Notaio

## La "Fagiolata" del

ALLEGATO A AL.N. 9787  
DELLA RACCOLTA

### *Carnevale Storico di Santhia, il più Antico del Piemonte*

L'evento *clou* del nostro Carnevale è la "Colossale Fagiolata del Carnevale Storico di Santhia", che si tiene il lunedì che precede le Sacre Ceneri. Chi non vive almeno una volta la Fagiolata non può comprendere pienamente cosa sia il Carnevale di Santhia: alle 5 del mattino i componenti del corpo Pifferi e Tamburi provvedono alla sveglia delle autorità carnevalesche addette all'allestimento delle monumentali cucine da campo e all'accensione dei fuochi a legna per la cottura della succulenta specialità. Le 150 caldaie di rame sono issate sui trespoli, riempite e condizionate a dovere dai cuochi, che si avvalgono della collaborazione di 50 tra fuochisti e aiutanti. Pochi minuti prima di mezzogiorno, previa benedizione del Parroco, attorno alle chilometriche tavole che circondano la piazza, coperte per incanto con migliaia di scodelle appartenenti ai Santhiatesi che hanno maturato nei secoli il privilegio e il dovere di consumare la loro razione di pane, salame, fagioli e vino, si attende con ansia l'inizio della distribuzione. Insieme a loro si aggiungono migliaia di commensali giunti dai vari centri del circondario, sempre graditi e trattati rigorosamente "alla pari" (cioè anche per loro la distribuzione è totalmente gratuita). Alle 12 in punto gli attendenti e il comandante di piazza, al segno di un doppio sparo di fucile, iniziano la distribuzione alla popolazione del pane e del salame. Quindi ha inizio la "Fagiolata" vera e propria, la più grande d'Italia. A questo punto, i 300 camerieri, sotto la guida dei "capi-palina", distribuiscono la dovuta razione di fagioli, che vengono versati nelle scodelle e nei recipienti di ogni tipo appoggiati sulle tavole. Pare impossibile a credersi, ma oltre 20.000 razioni delle popolari cibarie spariscono totalmente in meno di mezz'ora! Cerchiamo di illustrare brevemente le ragioni storico-antropologiche attraverso cui interpretare questa colossale distribuzione gratuita di generi alimentari.

#### Il fondamento storico-antropologico della Colossale Fagiolata di Santhia

La celebrazione dei carnevali che vantano le origini più antiche (e che di solito prevedono i cerimoniali più complessi), si rifà ad almeno una di queste circostanze:

- ✓ la fine di una tirannia, che opprimeva in modo più o meno diretto il popolo;
- ✓ il riconoscimento di un libero matrimonio, in qualche modo ostacolato dai poteri locali;
- ✓ la scampata paura della fame.

Va da sé che la Fagiolata, essendo una distribuzione gratuita di derrate alimentari, richiami soprattutto quest'ultimo aspetto, diventando così il simbolo dell'antico miraggio di liberarsi dalla penosa "schiavitù della fame". Nella nostra tradizione locale se ne trova traccia fin dalla cosiddetta "Elemosina di maggio", fissata da un preciso statuto cittadino, che troviamo al foglio 30 del "Liber Statutorum Communis Sanctae Agathae", risalente al Trecento. Era così chiamata una straordinaria distribuzione di pane che l'amministrazione civica faceva eseguire il 1° maggio di ogni anno, festa dei santi apostoli Giacomo e

**Sezione ANTICA SOCIETA' FAGIUOLESCA**

**CARNEVALE STORICO DI SANTHIA'**



costituiti in Santhia' "ab immemorabili" anno domini 1093



Filippo. L'imposizione di questo onere ai più abbienti e l'epoca stessa fissata per la distribuzione permettono di ipotizzare che questa iniziativa fosse concepita come uno strumento (necessariamente simbolico) per scongiurare il pericolo della fame quando le scorte erano ai minimi, ovvero negli ultimi giorni prima che la terra iniziasse ad elargire i frutti della nuova stagione agricola.

Nei secoli successivi (e anche oggi, con le "pule") le derrate alimentari destinate a questa elargizione venivano ottenute tramite questue, mentre, all'epoca degli Statuti, erano richieste alla popolazione più benestante in modo abbastanza coercitivo e annunciate tra le vie del Borgo con apposite grida. Naturalmente il dover contribuire a questa raccolta era un onere ma anche un motivo d'orgoglio, perché sottolineava l'appartenenza a uno status di relativa agiatezza.

C'è chi ha ipotizzato che la distribuzione gratuita di derrate potesse rappresentare un modo per svuotare i magazzini in attesa dei nuovi raccolti (un po' come accade oggi dopo le festività natalizie, con la distribuzione gratuita – o a prezzi molto scontati – di panettoni o prodotti simili), ma questo aspetto parrebbe indicare una situazione di abbondanza che, pur possibile, mal si abbina alle storiche carenze alimentari dei secoli passati.

Pare invece più corretto ricollegare la distribuzione gratuita di generi alimentari a un'altra espressione tipica dei carnevali storici, ovvero al riconoscimento della lotta secolare sofferta dal popolo alla ricerca della libertà e di un po' di benessere, elemento che sappiamo essere presente fin dai carnevali più antichi (come quelli di origini babilonesi). Ma non si tratta propriamente di una "rivendicazione sociale", bensì di un'occasione per far festa nell'irrazionale "logica del mondo capovolto" che caratterizza i carnevali. Fin dall'antichità, infatti, durante i giorni di Carnevale si accetta che il mondo vada al contrario rispetto al resto dell'anno: dunque è il popolo a comandare (e non i potenti di turno) e per giunta in modo irrazionale, secondo una "logica degli eccessi", che fa sì che in quei giorni le risorse siano addirittura sovrabbondanti e ci si possa permettere di regalarle a tutti coloro che ne abbisognano, giungendo persino a sprecarle.

E ora passiamo all'Antica Ricetta della nostra colossale Fagiolata (20.000 porzioni).

*Fabrizio Pistono*

*Cherubin Paola ESTE*

*Alessandra Caprioglio ESTE*

*Andrea Dragone*



Sezione ANTICA SOCIETA' FAGIUOLESCA

CARNEVALE STORICO DI SANTHIA'



costituiti in Santhia' "ab immemorabili" anno domini 1093



## Antica Ricetta che i Santhiatesi si tramandano dal XIV secolo

### Ingredienti

- 20 quintali di fagioli qualità Saluggia coltivati sul territorio della Provincia di Vercelli
- 10 q. di salami da cuocere, prodotti con suini allevati e macellati sul territorio della Provincia di Vercelli
- 10 q di pane prodotti da panettieri attivi sul territorio della Città di Santhià
- 1,5 q. di lardo tritato, derivante dalla lavorazione dei suini allevati e macellati sul territorio della Provincia di Vercelli
- 1,5 q. di cipolle tritate
- 750 foglie di alloro
- 80 kg di sale grosso

### Preparazione

Dividere i 20 quintali di fagioli in 150 caldaie in rame non stagnato, aggiungere acqua e lasciare riposare per otto ore in modo che i fagioli si ammorbiscano.

Trascorse le otto ore scolare l'acqua rimasta e riempire nuovamente le caldaie.

Accendere i fuochi a legna e iniziare la cottura.

Rimestare in continuazione onde evitare che i fagioli si attacchino sul fondo della caldaia.

Dopo un'ora di cottura aggiungere il lardo tritato e, a seguire, le cipolle.

Trascorse tre ore di ebollizione, aggiungere i salami e lasciarli cuocere per 45 minuti. Trascorso tale tempo togliere i salami e aggiungere le foglie di alloro e il sale, e far cuocere ancora per un'ora.

Al termine della cottura, dopo la Benedizione del Prevosto e lo sparo di un fucile, in Piazza Zapelloni (denominata durante il periodo carnevalesco "Piazza Teresio Berri") i fagioli sono distribuiti lungo le paline nel seguente modo:

- Un mestolo di fagioli
- Una porzione di salame
- Una pagnotta di pane



Il tutto rigorosamente... in recipienti di ogni fattura e dimensione, che la popolazione santhiatense si porta dalle rispettive abitazioni.

Naturalmente la ricetta originale, che deriva dalla Tradizione della Fagiuolata, può essere riproposta anche in altre occasioni e cucinata utilizzando quantità inferiori dei diversi ingredienti (ovvero preparando un minor numero di "porzioni"). In altre parole, sebbene si possa perdere un po' del fascino esclusivo che deriva dall'imponente allestimento predisposto il lunedì di Carnevale, vero *clou* della "Tradizione" carnevalesca santhiatense, anche preparazioni quantitativamente inferiori mantengono intatti gli ingredienti, il procedimento di cottura e, in definitiva, i sapori di questo piatto semplice e genuino, tipico della nostra realtà.

*Fabrizio Pistano*

*Cherubin Paolo*

*Alessandro Caprioglio*

*Alessandro Caprioglio*

*Andrea Dragone*



F.G.S. S.R.L.



Agricola Sementi

13048 SANTHIA' (VC)  
fgssementi@libero.itRegione Piagera - Tel. 0161.921.376 - Fax 0161.922.967  
www.fgsagricolasementi.itASSOCIAZIONE TURISTICA PRO  
LOCO SANTHIA'

13048 SANTHIA' VC

VIA DELL'OSPEDALE 11

P.IVA: 84501950020 CF: 84501950020

Cod. Fisc. e Partita Iva: IT 01243660022  
Aut. Reg. 01/0421 - F.G.S. AGRICOLA SEMENTI - S.R.L.

Destinazione:

Via:

Variazioni:

## DOCUMENTO DI TRASPORTO (D.P.R. 472 14/08/96)

Del

N°

24-02-2017

13/2017

Trasporto a Cura del Mittente	Causale del Trasporto Vendita	Inizio del Trasporto o Consegna data 24-02-2017	ora 10:10
-------------------------------	----------------------------------	--	-----------

Quantita	UM	Descrizione beni (Natura - Qualità)
----------	----	-------------------------------------

2000 Kg FAGIOLI SECCHI SALUGGIA A370-1439-08 sc. dicembre 2018

*Assolve gli obblighi di cui all'art.62, comma1, del decreto legge 24 gennaio 2012 n.1, convertito, con modificazioni, dalla Legge 24 marzo 2012, n.27**Durata contratto: unica cessione. Prodotti agroalimentari non deperibili.*

Fabrizio Pistono

Cherubin Paolo

Alessandro Caprioglio

Andrea Dragone



pagina.1 / 1

Pagamento		
Aspetto esteriore dei beni A Vista		Numero Colli
Annotazioni		Peso Kg.
Firma conducente	Firma destinatario	Comunicazioni alla Clientela
Alessandro Caprioglio		Legge 675/96 Tutela Privacy: I Vs dati in nostro possesso sono custoditi nei nostri archivi ed usati solamente per l'adempimento degli obblighi previsti dalla legge in vigore - Contributo ambientale CONAI assolto ove dovuto.







Visgel Catering Srl

SEDE LEGALE: Via San Lazzaro, 18 - 15011 Acqui Terme (AL)  
 SEDE OPERATIVA • AMMINISTRAZIONE • UFFICI: Regione Rive, 24 - 15010 Terzo (AL)  
 Tel. 0144.594620/30 - Fax 0144.594634 - www.visgel.com - info@visgelcatering.com  
 Capitale Sociale € 80.000,00 i.v. - Registro Imprese di Alessandria: 01978870069  
 R.E.A. di Alessandria 216002 - C.F. e P.Iva 01978870069  
 Coordinate Bancarie: INTESA SANPAOLO SPA - Piazza Italia, 9 - Acqui Terme (AL)  
 IBAN: IT 39 G030 6947 9431 0000 0060 178

Luogo destinazione diversa

Spett.  
 PRO LOCO DI SANTHIA'  
 ASSOCIAZIONE TURISTICA  
 Via Dell'Ospedale 11  
 13048 Santhia (VC)  
 TEL. 339/9958329  
 OR. SCARTO: 09,00-15,00

DOCUMENTO DI TRASPORTO E DI CONSEGNA MERCİ, valido per la fatturazione differita (D.P.R. 14-08-96, n. 472)	TIPO DI DOCUMENTO FATTURA	N. DOCUMENTO 9594	DATA DI COMPILAZIONE DOCUMENTO 23/02/17	PAG. 1
--	------------------------------	----------------------	--	-----------

AGENTE 083	CODICE FISCALE	PARTITA I.V.A. 01755020039	CAUSALE DEL TRASPORTO VENDITA	CODICE CLIENTE 14615	3
---------------	----------------	-------------------------------	----------------------------------	-------------------------	---

CONDIZIONI DI PAGAMENTO 001 RIM. DIR. PASS. PIAZZ.	BANCA DI APPOGGIO
---	-------------------

CODICE	DESCRIZIONE	U.M.	QUANTITA	RIE LOTTO INTERNO	PREZZO	S.C.	IMPORTO	IVA
01074	CIPOLLA A CUBETTI PG es. CONTRIBUTO CONAI ASSOLTO OVE DOVUTO.	KG	160,000	L.1/2017	1,20		192,00	04

La merce viaggia a rischio e pericolo del committente anche se convenuta franco destino. La temperatura di trasporto dei prodotti è garantita dal venditore a norma di legge. Eventuali danneggiamenti o mancanze dovranno essere annotati sul presente documento al momento della consegna, non si accettano reclami successivi in merito. Qualsiasi non conformità per merce difettosa e/o importi della merce, deve essere notificata per iscritto entro 8 giorni dal ricevimento di quanto fornito, in caso contrario non sarà accettata. Non si accettano resi se non autorizzati. Trascorsi i termini fissati per il pagamento, la ditta venditrice avrà diritto agli interessi legati. Con la firma del presente documento si intendono approvate tutte le condizioni di vendita in esso riportate. Per ogni controversia è competente il foro di Acqui Terme. Ai sensi del D.L. 196/2003 (tutela della privacy), vi comunichiamo che siamo in possesso dei vostri dati anagrafici, essi saranno protetti e verranno da noi utilizzati presso la nostra sede ai soli fini amministrativi, gestionali, statistici ed adempimenti contrattuali e di legge. I vostri dati anagrafici sono da considerarsi esatti sotto la vostra responsabilità, salvo diversa comunicazione, come previsto dall'art. 41 DPR 26/10/72 N° 633. Firma del destinatario - Per accettazione merce e condizioni di vendita

CODICE + DESCRIZIONE ALIQUOTA IVA 04 IMPON. 4%	IMPONIBILE 192,00	IMPOSTA 7,60	IMPONIBILE 192,00
			IMPOSTA 7,60
			TOTALE FATTURA 199,60

Avviso importante: Il Vs. Indirizzo e partita IVA presenti sul documento saranno utilizzati salvo Vs. diversa disposizione agli effetti degli artt. 21-29-41 del D.P.R. L.V.A. n. 633/72. Con questo avviso decliniamo ogni responsabilità.

PORTO	ASPETTO ESTERIORE DEI BENI A VISTA	COLLI +	PESO NETTO +	PESO LORDO 16
TRASPORTO A CURA DEL MITTENTE	DATA DI PARTENZA MERCI 24/02/17	FIRMA CONDUCENTE <i>[Signature]</i>	FIRMA DESTINATARIO X <i>[Signature]</i>	
VEITTORE	DATA	FIRMA CONDUCENTE		
NOTE				

Fabrizio Pistone

Cherubin Paolo

Alessandro Caprioglio

Andrea Dragone





FA.MA.AR.CO. S.p.A.  
 VIA TRINITA', 48  
 12041 BENEVAGIENNA (CN)  
 TEL. 0172.65.47.96  
 FAX 0172.65.49.25  
 www.famaarco.it  
 e-mail: info@famaarco.it

PARTITA IVA / COD. FISC. 00268643042 - CAPITALE SOCIALE € 1.000.000,00  
 P.E.A. CUNEO N. 7/1110 - ISCR. REG. IMP. CUNEO AL N. 908 / 130

PAGINA	N. FATTURA	DATA FATTURA
1/1	13	17/02/17

NUMERO D.D.T.	DATA D.D.T.	N. RIM. - INT.	COD. RAP.
9/000008	05/02/17		000

C. CLIENTE	CODICE FISCALE	PARTITA IVA
C1839	84501950020	
C. VETTORE	TRASPORTO A CURA	
	DESTINATARIO	

SPETT.LE  
**ASSOC. TURISTICA PRO-LOCO SANTHIA'**  
 13048 SANTHIA' (VC)

CARTICOLO	DESCRIZIONE ARTICOLO	U.M.	N. CONF.	QUANTITA'	PREZZO	IMPORTO	C.IVA
SU170	SUINI DA MACELLO TONELLO N. 15  RIF. D.D.T. 10 DEL 05.02.2017  NOSTRE COORDINATE IBAN :  IT61P055844604000000000069  Durata : Consegna singola  Assolve gli obblighi di cui all'articolo 62, comma 1, del decreto legge 24 gennaio 2012, n. 1, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 marzo 2012, n. 27  Contributo Ambientale CONAI assolto ove dovuto	KG.		1570	1,692	2.656,440	10A

TOTALE MERCE	SCONTO %	NETTO MERCE
2.656,44		2.656,44
C.IVA	IMPONIBILE	ALIQUOTA
10A	2.656,44	10A
	IMPORTO IVA	
	265,64	

DESTINAZIONE  
**IDEM**

TOTALE IMPONIBILE	TOTALE IVA	ES. ART. 15	BOLLO
2.656,44	265,64		

- = INTEGRATORE PER MANGIMI
- = INTEGRATORE MEDICATO PER MANGIMI
- = MANGIME SEMPLICE
- = MANGIME COMPLETO
- = MANGIME COMPLEMENTARE
- = MANGIME COMPLETO MEDICATO
- = MANGIME COMPLEMENTARE MEDICATO

CONDIZIONI DI VENDITA - SI PREGA DI VERIFICARE ATTENTAMENTE IL PESO E/O I COLLI AL MOMENTO DELLO SCARICO E DI SPORGERE EVENTUALI RECLAMI AL VETTORE. I PAGAMENTI SI RITENGONO VALIDI SOLO SE FATTI DIRETTAMENTE ALLA NOSTRA SEDE O A PERSONE ESPRESSAMENTE AUTORIZZATE PER QUALSIASI CONTROVERSA E COMPETENTE IL FORO DI CUNEO. - NON SI ACCETTANO RECLAMI DI ALCUN GENERE TRASCORSI 5 GIORNI DAL RICEVIMENTO DELLA MERCE. - IL MANCATO PAGAMENTO ALLA SCADENZA, COMPORTERA' L'ADDEBITO DEGLI INTERESSI DI MORA.

COD. PAG.	MODALITA' DI PAGAMENTO
001	RIMESSA DIRETTA VISTA FATTURA

TOTALE FATTURA E.S.A.O.  
**2.922,08 EUR**

Fabrizia Pistono  
Fabrizia Pistono

Cherubin Paola  
Cherubin Paola TESTE

Alessandro Caprioglio

Andrea Dragone



Copia ai sensi dell'art. 22, D. Lgs. 82/2005, su supporto informatico conforme all'originale del documento su supporto cartaceo.

Santhià, ventisette febbraio duemiladiciassette

Ricevuta del: 08/03/2017 ora: 10:17:24

Utc: 1488964633573708

Utc\_string: 2017-03-08T10:17:13.573708+01:00

Ricevuta di Trasmissione e di Registrazione

Data invio: 08/03/2017

Ora invio: 10:17:13

Dati identificativi

Identificativo attribuito dall'utente: 12637

Codice invio attribuito dall'Amministrazione: 99556899

Codice fiscale di colui che ha firmato il documento: DRGNDR74M16L750J

Ufficio delle entrate competente:

TTZ - Ufficio Territoriale di VERCELLI

Numero atti trasmessi: 1

Numero atti scartati: 0

Importo per il quale e' stato disposto l'addebito: 245,00 Euro  
sul c/c intestato al codice fiscale: DRGNDR74M16L750J

Dati di dettaglio dell'atto trasmesso nel file

Repertorio: 12637/9787 (del codice fiscale: DRGNDR74M16L750J)

Estremi registrazione: Serie: 1T Numero: 1200 del 08/03/2017

Ai fini della pubblicita' immobiliare il titolo e' stato trasmesso per via telematica

TTZ Ufficio Territoriale di VERCELLI - Entrate

Tributo	Importo
9814 IMPOSTA REGISTRO - ATTI	200,00 Euro
9802 IMPOSTA DI BOLLO	45,00 Euro