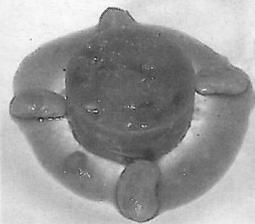


LE VIE DEI GOLOSI

LA RICETTA

DI OGGI

La "buseca"



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- ⇒ 1,5 kg di trippa, 150 g di pancetta, 500 g di fagioli bianchi di Spagna, 100 g di sedano
- ⇒ 50 g di doppio concentrato di pomodoro
- ⇒ 2 cipolle grandi, 350 g di carote
- ⇒ 5 foglie di salvia, 10 chiodi di garofano
- ⇒ olio, sale

Preparazione

Pulire e lavare con cura la trippa e tagliarla a listarelle. In una casseruola con un filo di olio far rosolare la pancetta, le verdure tagliate e un rametto di salvia. Aggiungere la trippa, lasciarla insaporire per alcuni minuti e salare. Dieci minuti prima del termine della cottura (2 ore circa), unire i fagioli. Servire la "buseca" (qui presentata in forma di tortino) accompagnandola con pane bianco tostato.

GASTRONOMIA / Le proposte dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera"

La gustosa trippa da mangiare in compagnia

Un piatto povero che si tramanda da molte generazioni

Molti sono i modi di cucinare la trippa, un piatto consumato dal Nord al Sud Italia. La preparazione, dunque, varia da regione a regione. La tradizione lombarda vuole che si utilizzino esclusivamente carni di vitello o di manzo, mentre in altre regioni la trippa si prepara con manzo, maiale, pecora e capra o anche interiora di pollo e di coniglio.

La trippa (*buseca*, in dialetto milanese) è, insieme con la *cassoœula*, uno dei classici piatti della notte di Natale. Dopo la messa di Mezzanotte era tradizione radunare tutta la famiglia e mangiare la trippa (il cosiddetto "busechin de la Vigilia") in compagnia, insieme con crostini di pane o polenta fredda.

Nato come cibo povero è divenuto un piatto tipico delle nostre zone, soprattutto di Erba, ed è molto apprezzato nei mesi invernali. La ricetta proposta oggi dagli allievi cuochi dell'Istituto "Gianni Brera", diretto da Franco Soldaini, che ha sede in via Carloni 8 a Como, segue la tradizione comasca che vuole un uso abbondante di verdure, in particolare del sedano. Qualche consiglio per l'acquisto. Solitamente la trippa si trova in macelleria già pulita e anche parzialmente lessata. È preferibile acquistarla in una macelleria di fiducia, chiedendo la qualità definita "grigia" o "scura", che viene lavata accuratamente e



Gli allievi chef dell'Istituto Brera hanno preparato la trippa, tradizionale piatto natalizio

appena sbollentata.

La trippa è composta dal "rumine", la parte a forma di sacco di maggior volume, l'"omaso", la parte formata da lamelle sovrapposte, detta anche "centopelli" o "fotolo", e il "reticolo" o "cuffia", composta

da superficie a rete. Attenzione a lavaggio e precottura che possono deteriorarne la qualità. Spesso, infatti, vengono utilizzati detergenti che la sbiancano e rendono la carne quasi insapore.

Conservazione. Il tipo scuro può essere conservato in frigo per 3 giorni, avendo subito pochi trattamenti, il tipo bianco fino a 4-5 giorni.

Vi suggeriamo di tenerla in frigorifero immersa nell'acqua fredda, per evitare che ingiallisca.

Attenzione. La trippa è molto ricca di colesterolo.

Per informazioni sulla ricetta, contattare l'Istituto Brera al numero di telefono 031.30.55.40.

IL VINO CONSIGLIATO

● GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASEALESE DOC

● PARTICOLARITÀ

Vitigni principali: Grignolino. Gradazione alcolica minima: 11° vol.

● CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino con tendenza all'arancione se invecchiato. Odore caratteristico e delicato. Sapore asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amaro, con caratteristico retrogusto persistente.

● COME VA SERVITO

Temperatura di servizio: 14°-16°. Calice: tulipano di media capacità. Abbinamenti: ravioli del plin, faroana al forno, coniglio in casseruola e "buseca". La zona di coltivazione del vitigno si trova a nord di Asti e si estende verso il Monferrato casalese

CURIOSITÀ



Piante di sedano

I sedano - nelle varietà "da costa" (*Apium graveolens dulce*), di cui si utilizzano i piccoli fogliari lunghi e carnosì, e "sedano rapa" (*Apium graveolens rapaceum*), di cui si consuma la radice - è un ortaggio noto fin dall'antichità. Viene citato addirittura nell'Odissea quale erba medicinale, mentre le prime notizie sull'uso del sedano in cucina risalgono al Seicento. Il sedano cresce spontaneo in alcune regioni particolarmente umide in Europa, Asia, Africa e America del Sud. Si coltiva soprattutto per i grossi piccoli fogliari (chiamati coste o costole) increspati e succosi, che si possono mangiare sia crudi, in diverse insalate miste, sia cotti, soli o aggiunti a minestrone, stufati o salse. Il ciclo della pianta è di 6-7 mesi; 25-30 giorni prima della raccolta del sedano da costa si pratica l'"imbianchimento", legando i cespi di foglie e rincalzando le piante con la terra oppure ricoprendole con altri materiali.

BANQUETING

UNA TAVOLA A TEMA

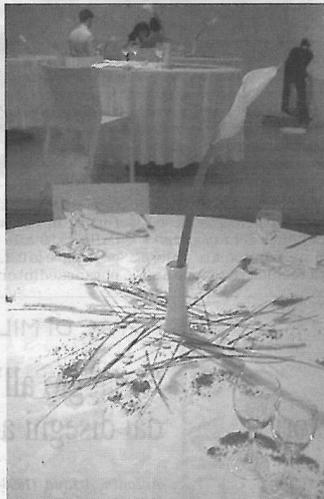
Geometrie scultoree sul bianco dell'elegante calla

I banquetting designer del "Gianni Brera" propongono quale esempio di "tavola delle feste" una vestizione scultorea, che gioca con le altezze e le geometrie dipinte sul tavolo.

I due giovani designer hanno realizzato un allestimento con polveri colorate, gocce in vetro opaco azzurro, fili di belgrass e il fiore che maggiormente ricorda una scultura: l'elegante e candida calla.

In un vaso monofiore di porcellana bianca gli allievi Elena e Cristian hanno disposto una calla dell'altezza di circa 40 centimetri. Alla base, la composizione assume forme astratte e geometriche grazie all'intreccio del belgrass con alcuni decori realizzati con polveri colorate di due diverse tonalità di verde (chiara e scura).

Per il tovagliolo i due allievi del Brera hanno effettuato una semplice tripla piega che rinnova l'eleganza della tavola qui rappresentata dedicata, alla Vergine, della quale è appena trascorsa la festività.



Una tavola delle feste ispirata al candore della Vergine