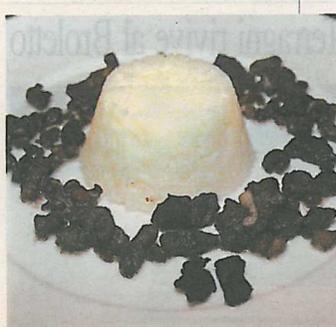


LE VIE DEI GOLOSI

BRUSCITT

Ingredienti
per 4 persone

- ⇒ 500 g di reale di manzo, 600 g di cappello del prete, 500 g di fusello, 100 g di burro
- ⇒ 100 g di pancetta tesa, 20 g di semi di finocchio, una manciata di timo
- ⇒ uno spicchio d'aglio, vino rosso robusto q. b., sale e pepe

Preparazione

Battere leggermente la carne e sminuzzarla con il coltello a piccoli quadretti. Mettere i bruscitt in una pentola con il burro, la pancetta tritata, sale e pepe. Fare un saccottino di tela con gli aromi e unirli alla carne. Passare la pentola sul fuoco a fiamma bassa, mettere il coperchio e coprirlo con un panno per trattenere il vapore. Cuocere per circa 3 ore. Se durante la cottura la carne risultasse asciutta aggiungere altro burro, al contrario, se troppo umida, togliere il coperchio e far evaporare. A cottura quasi avvenuta togliere il sacchetto degli aromi e unire il vino. Cuocere a fiamma vivace finché il vino non sarà stato ben assorbito. A questo punto portare in tavola su una fetta di pane o accompagnato da polenta.

GASTRONOMIA / Un piatto tipico della Romagna e due ricette di Busto Arsizio proposte dall'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como

Specialità bustocche



A TAVOLA

Cuochi e allievi al lavoro nelle cucine del "Gianni Brera". I piatti proposti oggi sono tratti dalla tradizione lombarda e da quella romagnola (Fotoservizio Mattia Vacca)

CUPETT DI BUSTO



Ingredienti per 4 persone

- ⇒ 300 g di miele, 200 g di gherigli di noce, 50 g di nocciole, 100 g di cedro candito, 100 g di arance candite, 18 cialde di pasta sfoglia (o frolla)

Preparazione

Tritare grossolanamente le noci e le nocciole, fare in una bardastella un impasto con il miele e i canditi, versare il tutto in una pentola di rame e cuocere a fuoco medio. Quando il miele inizia a caramellare, togliere dal fuoco e deporre l'impasto sopra le cialde, far raffreddare e servire.

"Bruscitt", bruscolini. Termine usato per indicare faccende di poco conto, ma che nel vocabolario culinario della tradizione lombarda indica una specialità di Busto Arsizio a base di carni rosse. Il nome particolare è derivato dalla pratica dello sminuzzare grossolanamente la carne in modo da ottenerne piccoli pezzetti. Accompagnati da una polenta o adagiati su una fetta di pane, i bruscitt si gustano con vini rossi e ben strutturati: Buttafuoco dell'Oltrepò, per esempio (vedi la scheda), o Cellatica del Bresciano. Anche il dolce, i "Cupett di Busto" sono una spe-

cialità della città varesina. Il nome pare derivi dall'arabo "qubbait", ovvero "fatto con le mandorle". Si tratta di dolcetti di origine medievale, che, con nomi differenti e con l'aggiunta di altri ingredienti oltre alle mandorle, si sono diffusi in tutta Italia. La Romagna è invece la patria di una delizia per il palato: gli strozzapreti, una pasta semplice ma gustosa. C'è chi sostiene che il nome derivi dal fatto che le donne romagnole preparassero questo tipo di pasta per offrirlo al parroco del paese, al quale i mariti auguravano di "strozzarsi" mentre si abbuffava.

CALICE DOC / Buttafuoco Oltrepò



- **Zona di produzione**
Oltrepò pavese. Vitigni: croatina, barbera, uva rara
- **Caratteristiche**
Colore rosso vivo su fondo di porpora; profumo vinoso, sottile e delicato; sapore secco, con spuma rossa vivace
- **Temperatura di servizio**
14-16 °C
- **Abbinamenti**
Salumi caldi, zuppe di verdura, piatti corposi e robusti, lumache

STROZZAPRETI

Ingredienti
per 4 persone

- ⇒ un kg di pane raffermo, 2 tuorli, un litro di latte, 500 g di erbette (o, in alternativa, un cespo di coste)
- ⇒ 100 g di farina bianca, noce moscata (o cannella), sale e pepe
- ⇒ **PER IL CONDIMENTO:** 200 g di burro fuso, 80 g di grana padano o parmigiano reggiano, salvia

Preparazione

Mettere in una bacinella il pane secco con il latte e lasciare ammorbire. Pulire le erbette (o le coste), cuocerle con poca acqua, scolarle, strizzarle molto bene, tritarle e unirle al pane ammorbido e ai tuorli. Passare il tutto nel tritacarne. Mettere l'impasto sulla spianatoia, unire la farina, la noce moscata, il sale e il pepe e formare gli gnocchi. Cuocerli in acqua salata e a bollore. Non appena vengono a galla, metterli in una pirofila, condirli con il burro fuso e la salvia, spolverarli di parmigiano e passarli in forno caldo per 5 minuti. Servire ben caldi.

APPARECCHIARE CON STILE

Catene decorative con feltro e tessuti caldi

La tavola si veste di tessuti caldi e corposi: i decori ispirati alla stagione fredda sono pesanti anelli di feltro, legati con del filo rosso che ne esalta la trama e l'intreccio. Procuratevi alcuni fogli di feltro spesso almeno 6-8 mm, tagliateli in strisce e legatele insieme tra di loro con filo di cotone rosso. Otterrete così delle "catene" decorative da disporre a cerchio al centro del tavolo o in sequenze lineari, qualora si tratti di un tavolo rettangolare.

La modularità di tale decoro suggerisce molteplici applicazioni: può diventare un "caldo abbraccio" per il pane o un "delicato giaciglio" per i vostri piatti da portata. Il tovagliolo è anch'esso legato con un cerchietto di feltro bianco e può essere impreziosito con il menù stampato (lo potrete realizzare stampandolo su una carta transfer e poi riportando il tutto sul tessuto con un ferro da stiro).

Se volete rimarcare la tematica del "fil rouge", potrete decorare il tovagliolo con un punto a catenella rosso. In questo modo oltre a stupire i vostri ospiti donerete loro un "buon ricordo" della serata.



ROSSO E BIANCO

Il tovagliolo è legato con un cerchietto di feltro bianco e impreziosito con il menù stampato. Per abbellire il posto-tavola, decorare ciascun tovagliolo con un punto a catenella rosso