

Cucina bustocca da leccarsi i baffi: a lezione di cassoeula

Data : 15 gennaio 2008

Si ricorda l'appuntamento di oggi 15 gennaio alle 20 al museo del Tessile con la prima lezione del corso di cucina bustocca curato dal Magistero dei Bruscelli.

Durante la serata si potrà imparare o si ripasserà la ricetta della cassoeula, il tipico piatto a base di maiale e verze: i cuochi spiegheranno i procedimenti, i criteri della scelta degli ingredienti e racconteranno la storia del piatto. La cassoeula sarà poi distribuita a tutti i partecipanti.

Nel corso della lezione sarà anche presentato e offerto il libro "Sant'Antoni dul porscell, ovvero divagazioni sulla cazzuola", scritto da Angelo Grampa. Oltre alla vera ricetta (quella scritta da Carlo Azzimonti) e a versioni più o meno originali della cassouela, che per tradizione si gustava proprio il 17 gennaio, giorno in cui si ricorda sant'Antonio Abate, il libro contiene spunti molto interessanti sulla storia della cucina e sugli ingredienti. Il ricavato servirà a sostenere alcune iniziative benefiche del Magistero.

Si ricorda infine che il corso è gratuito.