

La vera cucina bustocca in un DVD da leccarsi i baffi

Pubblicato: Giovedì 10 Marzo 2011



Un DVD "da leccarsi i baffi" per riscoprire le vere e rigorose ricette dei migliori piatti della cucina tradizionale bustocca, quella "della nonna", per intenderci, che il **Magistero dei Brusciotti** tiene viva dal 1975 con corsi, pubblicazioni e... pubbliche degustazioni. È l'iniziativa presentata dall'**assessorato alla Tradizione, Identità e Futuro** del Comune di Busto Arsizio, che promuove alcune iniziative di occasioni di valorizzazione di un patrimonio gastronomico che si è conservato nel tempo, oltre che nella memoria, nella tradizione orale e nelle feste tradizionali.

L'Amministrazione ha infatti contribuito alla realizzazione di un DVD promosso dal Magistero dei Brusciotti di Busti Grandi, realizzato da Cinquecento srl (<http://www.500srl.it>) in cui **sono dettagliatamente illustrate le fasi di realizzazione di 10 ricette tipiche bustocche**, ognuna spiegata nelle sue origini storiche e contesto, come precisavano i "confratelli" del Magistero, e intervallate da aneddoti e poesie dialettali lette in modo ineguagliabile da Ginetto Grilli. Alcuni dei DVD saranno distribuiti nelle scuole, presso le associazioni e in occasione di particolari manifestazioni, tra cui le due serate di cucina tradizionale bustocca previste. Lì si troverà anche nelle librerie del centro città.

In programma ci sono **due appuntamenti mangerecci** nella sala gemella del Museo del tessile: la prima il 18 marzo dedicata alla preparazione della *cazoëula*, la seconda il 25 marzo dedicata invece alla *stüà in conscia*. Oltre al palato, la cucina bustocca premierà la solidarietà: durante ciascuna delle due serate avranno luogo due aste benefiche il cui ricavato sarà interamente devoluto a quattro associazioni: **A.V.I.S.** Busto Arsizio Valle Olona e **P.A.D.** (Polisportiva Pro Patria Associazione Disabili) (18 marzo) e **Comunità Marco Riva** e **Associazione Christian Onlus** (25 marzo). «Busto ha un primato nell'associazionismo, bisognerebbe riconoscerlo» ha detto il sindaco Gigi Farioli. «La nostra città è veramente una capitale per grandezza umana e deonomica, bisognerebbe imparare ad amarla di più». Magari cominciando a tavola.

Oltre a queste serate, è stato previsto un altro breve viaggio, che si snoda in 5 appuntamenti, con iscrizione a pagamento, per apprendere ex novo o rivedere le fasi principali di preparazione dei nostri piatti tipici, che costituiscono parte integrante di una cucina locale "povera" negli ingredienti, data l'antica difficoltà di ricavare grandi frutti da una terra avara, ma anche varia e saporita. Organizzato dalla Gastronomia Crespi il corso si svolgerà nel suo laboratorio di viale dell'Industria 42 a partire dal 28 marzo.

Infine, l'Assessorato alla Tradizione, Identità e Futuro ha inoltre promosso la ristampa del volume "Cucina bustocca" di Carlo Azimonti per il suo valore di testimonianza della tradizione culinaria del

nostro territorio.

Il Magistero dei Bruscelli, fondato nel 1975 dal professor Bruno Grampa per la promozione della tradizione bustocca e il confronto con consimili realtà altrove, ha già fatto numerosi **gemellaggi** con altre confraternite gastronomiche italiane e anche straniere: «ci si conosce in Italia e in Europa come gente serie, **di buon cuore e ottima cucina**. Tutto ciò che ricaviamo lo distribuiamo alle opere di bene delle associazioni bustocche». A reggere lo stendardo dei *bruscelli*, della *rustisciana*, del *risòtu cunt'a lügàniga*, delle *pulpèti da verzi*, insomma dei piatti di bustocchità doc, sono per lo più uomini di età matura: ma «il magistero ha aperto ai giovani, ne abbiamo nel nostro novero, e ovviamente alle signore, per pari opportunità». Anche perchè a cucinare, gira e rigira, quasi sempre erano e sono loro, da madri e mogli. Tra le proposte quella di portare «una trentina di menù rigorosamente bustocchi» a tutti i **ristoranti** della città, suddivisi per stagione (la stagionalità degli ingredienti è caratteristica saliente della cucina nostrana) cercando di fare in modo che ci sia sempre almeno un menù integralmente bustocco ogni stagione al ristorante». E potrebbe scapparci in futuro un riconoscimento di ristorante “di cucina bustocca”. Chissà che una città certo fin qui non certo associata alla buona tavola non possa invece farsi una buona nomea, per controbilanciare la vecchia immagine da “*fam, fumm, fregg e fastidi*” parimenti ereditata da un’antica tradizione. **Buon appetito!**

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it