

Una cena per 400 persone: “Ul dì di Bruscelli” trasloca a MalpensaFiere

Pubblicato: Sabato 26 Ottobre 2019



«La novità è che ci saranno Bruscelli per tutti»: **Antonio Colombo**, Maestro del Magistero, lo dice con orgoglio. Il Museo del Tessile era diventato troppo piccolo per accontentare il palato dell'enorme numero di appassionati del tipico piatto bustocco e così quest'anno “Ul dì di Bruscelli” si trasferisce a MalpensaFiere. **Dalle 300 persone dell'ultima edizione, si passerà ad oltre 400 commensali, tutti serviti comodamente seduti a tavola.**

L'appuntamento, come sempre, è per il secondo giovedì di novembre. «La data da segnarsi è il 14 del mese prossimo -sottolinea Colombo-. Grazie alla collaborazione dell'amministrazione comunale, avremo la possibilità di accogliere molte più persone. Sono benvenuti anche i “foresti”, **anzi li aspettiamo per far loro gustare i veri e unici Bruscelli, cucinati a regola d'arte, nel pieno rispetto della ricetta originale depositata dal notaio**».

Ed eccola la ricetta: quattro tipi di carne (tampetta, fusella, reale e cappello del prete per un totale di circa 200 chilogrammi) rigorosamente battuta a lama di coltello; il solo profumo concesso, ovvero il seme di finocchio, meglio noto come “erba bona”; un bicchiere di vino rosso robusto aggiunto 15 minuti esatti dal termine della cottura. A far da contorno, polenta, pane preparato con diversi tipi di farina, insaccati e l'immane salaminato di cavallo e la formaggella alla bustocca. «Tutti prodotti -precisa il Maestro- tipici bustocchi, acquistati nei negozi di Busto». Infine l'intrattenimento: niente musica, ma chiacchiere in dialetto bustocco gestite da illustri e noti personaggi. Il magistero chiede un

contributo di 25 euro a persona.

Bruno Ceccuzzi, storico esponente del Magistero e presidente del Distretto Urbano del Commercio, sottolinea da parte sua lo scopo di questa iniziativa e il sostegno da parte del Duc: «**Manifestazioni come “Ul dì di bruscitti” portano lustro alla città e soprattutto tengono vive le nostre radici.** Perché il commercio, soprattutto in questo momento storico, deve sì rinnovarsi ma deve farlo tenendo sempre presenti le tradizioni e la cultura locale».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it