



Origini, ingredienti e sapori di quattro fra i piatti più noti della gastronomia brianzola: rustisciada, busecca, cassoeula e torta paesana

A

Alcuni anni fa, ospite di un carissimo amico in quell'accogliente città che è Cesena, mi ritrovai a tavola per una gradevolissima cena con un gruppo di commensali molto variegato sia per origini che per residenza: erano rappresentate le regioni italiane quasi al completo. Nel corso della piacevole serata la conversazione si spostò, come accade quasi sempre in simili circostanze, a "volo di rondine" sugli argomenti più disparati. Sport, politica, cinema e, non ultima, la cucina tipica e la gastronomia tradizionale che proprio in quel periodo stava prepotentemente tornando di moda, conquistando spazio e attenzione anche sui media nazionali. Interpellato, al mio turno, sulle tradizioni della mia terra d'origine, la Sicilia, mi resi conto di non avere bisogno di particolari argomenti per sostenerne le caratteristiche e le peculiarità: molti dei miei amici si dichiararono estimatori della cucina tipica siciliana, alcuni sostenendo e sottolineando la sua particolare vocazione scenografica, altri puntando sui dolci, altri ancora sui sapori particolarmente legati al sole e al mare. Non così, subito dopo, per la cucina lombarda, sebbene la Lombardia fosse la regione più rappresentata, in quella tavolata. Mi sembrò allora naturale assumere "d'ufficio" la difesa della tradizione culinaria lombarda in generale e brianzola in particolare. Non che fossi particolarmente esperto, ma feci riferimento a quello che di alcuni piatti già conoscevo, al fatto che la cucina popolare lombarda mi sembrava avesse una particolare capacità di aderenza ai prodotti tipici del suo territorio, alla dimensione internazionale che alcune tipiche ricette brianzole hanno. Naturalmente facevo riferimento alla Brianza geografica intesa in termini tradizionali, al triangolo Monza – Lecco – Como, per intenderci.



Johannes Vermeer, "La lattaia", c. 1658, Rijksmuseum, Amsterdam

Quell'esperienza mi fu in seguito molto utile, mi avvicinò alla tradizione brianzola, mi permise di scoprire alcune peculiarità della gastronomia di tradizione che, come osserva lo chef Giovanni Guadagno, presidente dell'Associazione Cuochi Brianza, si può riassumere nella formula "nutriente, economica, di breve preparazione", caratteristiche presenti nei principali piatti contadini dei secoli scorsi: la *rustisciada*, la *busecca*, la *cassoeula* e la torta paesana. Quel "di breve preparazione" allude al fatto che spesso i piatti erano preparati mettendo insieme i vari ingredienti nel paiolo che poi veniva lasciato sulla stufa o sul camino a cuocere lentamente, mentre ci si dedicava alle faccende quotidiane nelle stalle o nei campi. Ma l'indagine su alcuni piatti della tradizione mi ha portato anche a scoprire importanti dimensioni della vita popolare. Per esempio ho potuto apprezzare meglio il ruolo che ha avuto la vita associativa nelle corti, diretta derivazione della *curtis* longobarda, azienda agricola attorno a cui ruotavano le dimore signorili, gli alloggi dei contadini, i magazzini e le stalle. La corte rappresentava, fino alla metà del XIX secolo, l'unità fondamentale della società brianzola, il centro della vita sociale, economica e religiosa dove ogni avvenimento del vivere quotidiano, dalla nascita di un bambino all'uccisione del maiale assumeva inevitabilmente una dimensione collettiva. Spesso la preparazione ed il consumo dei pasti avveniva assieme, in condivisione con le altre famiglie della corte.

Una vita organizzata in tal modo portava all'utilizzo di ingredienti facilmente reperibili nel contesto immediato, come, per esempio, la carne di maiale o le verdure dell'orto che diventavano la base del nutrimento di tutta la famiglia.



Diego Velázquez, "Colazione", c. 1618, Hermitage, San Pietroburgo

LA RUSTISCIADA

Piatto generalmente accompagnato alla polenta, deve il suo nome all'uso che avevano i contadini di lasciar cuocere le carni dopo averle soffritte (*rustè*) insieme alla cipolla nel grasso di maiale.

Ingredienti:

- Spalla di maiale - 300/400 grammi
- Salsiccia – 300/400 grammi
- Cipolle – due o tre
- Burro – 30/40 grammi
- Farina bianca – quanto basta
- Polpa di pomodoro – 100 grammi circa
- Sale e pepe

Si affettano le cipolle e si fanno imbiondire in una casseruola con burro e sale. Quando risulta cotta, si unisce la salsiccia tagliata a tocchi, la polpa di pomodoro, il pepe e si bagna con un mestolo di acqua. Si taglia la spalla di maiale a fettine sottili che vengono infarinate e poggiate sulla cipolla. Dopo aver lasciato cuocere per un po' il primo strato, se ne aggiunge un altro. Si mischia quindi tutto e si lascia cuocere a fuoco lento per circa un'ora, servendo, infine, ben caldo.

LA BUSECCA MATTA

La *busecca* è una tipica zuppa milanese a base di trippa. Nel nostro caso si tratta di una variante brianzola in cui “matta” sta per “finta”, cioè con delle frittatine affettate al posto della trippa.

Ingredienti:

- Uova – 5
- Polpa di pomodoro – 200 grammi
- Cipolla – 1
- Prosciutto cotto – 1 fetta unica di circa 150 grammi
- Burro, olio, sale, foglie di salvia, parmigiano grattugiato – quanto basta

In una terrina si sbattono le uova già leggermente salate, in una padella con olio ben caldo si preparano delle frittatine molto sottili che si lasciano cuocere da entrambe le parti. Si lasciano intiepidire e quindi si arrotolano singolarmente e si affettano sottilmente. Si scalda in un tegame del burro e vi si lascia soffriggere la cipolla affettata sottile con qualche foglia di salvia e il prosciutto, anch'esso tagliato a dadini piccoli. Si unisce la polpa di pomodoro, del sale e, dopo una decina di minuti, le fettine di frittata. Si lascia cuocere per altri 5 minuti e si serve ben caldo dopo aver spolverizzato con del parmigiano grattugiato.

LA CASSOEULA

È forse il più noto piatto della tradizione milanese-brianzola. Per spiegarne le origini si sono nel tempo raccolte varie ipotesi e leggende. Di certo rimane il fatto che molti altri piatti della tradizione europea utilizzano ingredienti e metodi di cottura molto simili. Si dice che una buona cassoeula “la g'ha de vess tachenta e minga sbrodolenta” (deve attaccarsi alla pentola e non essere brodosa). Ma soprattutto non deve essere unta. Particolarmente apprezzata da chi non ama le verze la variante che utilizza i porri.

Ingredienti:

- Verza – 1 chilogrammo
- Sedano – 250 grammi
- Carota – 250 grammi
- Cipolla – 1
- Puntine di maiale – 500 grammi
- Luganega – 250 grammi
- Cottenne di maiale – 100 grammi
- Piedini di maiale – 2
- Salamini da verza – 4
- Olio, burro, vino bianco secco, brodo vegetale, sale, pepe – quanto basta

Si cuociono dapprima per circa un'ora i piedini, spaccati in due per il lungo, e le cottenne già fiammeggiate. Si affetta la cipolla sottile e la si soffrigge con un cucchiaino di olio e uno di burro. Si aggiungono le puntine, la luganega tagliata a tocchi ed i salamini da verza. Si lascia rosolare bene il tutto e si versa sopra un bicchiere di vino. Si lascia evaporare, si tolgono tutti gli ingredienti e nel recipiente si versano le carote ed il sedano tagliati sottili. Si versa un po' di brodo, si aggiunge il sale ed il pepe, si abbassa il fuoco e si lascia cuocere lentamente mescolando di tanto in tanto. Dopo aver mondato e lavato le verze, le si mettono sul fuoco in una pentola con la sola acqua rimasta dopo il lavaggio, si lasciano appassire e si aggiungono alle altre verdure che stanno cuocendo. Si mescola e si distribuiscono sopra le puntine, la luganega, i salamini e le cottenne. Agitando la pentola si fa in modo che il sugo di cottura ricopra un po' questi ingredienti, si copre la pentola e si lascia cuocere per almeno un'ora, avendo cura di eliminare di tanto in tanto l'unto che dovesse prodursi in superficie. Si serve calda da sola o

accompagnata da polenta fumante.

LA TORTA PAESANA

E' un dolce abbastanza povero, nato nelle campagne presumibilmente tra '600 e '800. Facile trovarlo nei negozi dei "prestinaï" brianzoli che in questo modo riciclavano il pane e i biscotti "possî", ossia rafferma. Si conserva benissimo fuori dal frigo anche per tre giorni ed ha la caratteristica di prestarsi a molte varianti, con aggiunta di pinoli, canditi, frutta secca, rum, caffè...

Ingredienti:

- Pane rafferma – 500 grammi
- Amaretti – 300 grammi
- Cioccolato fondente – 100 grammi
- Burro – 50 grammi
- Cacao dolce – 100 grammi
- Cacao amaro – 50 grammi
- Uova – 2
- Zucchero vanigliato – 200 grammi
- Latte – 1 litro
- Sale – un pizzico

In una ciotola si spezzetta il pane e lo si ricopre con il latte. Si sbriciolano gli amaretti, si strizza il pane con le mani e lo si impasta con gli amaretti, il burro fuso, i due tipi di cacao, le uova, il sale, lo zucchero e il cioccolato grattugiato. Se necessario si aggiunge del latte. Si unge una teglia, la si spolverizza di pan grattato e vi si versa il composto ottenuto. Si cuoce in forno a 180 gradi per circa un'ora.