
I Bruscelli di Busto Arsizio protagonisti a Palazzo Lombardia

Categorie: Iniziative ed eventi

I Bruscelli di **Busto Arsizio**, uno dei piatti tipici della tradizione lombarda, protagonisti di un evento straordinario a Palazzo Lombardia.

La specialità, cucinata secondo l'antica ricetta del [Magistero dei Bruscelli](#) di Busto Arsizio, sarà protagonista in [Regione Lombardia](#). In piazza Città di Lombardia, infatti, si svolgerà questa [iniziativa benefica](#). Il ricavato sarà devoluto alla [Fondazione Bianca Garavaglia](#). L'associazione, dal 1987, è al fianco dei bambini malati di tumore e delle loro famiglie, attraverso progetti di ricerca, cura ed assistenza.

Per l'occasione, venerdì 18 ottobre, anche il **Belvedere al 39° piano di Palazzo Lombardia** sarà aperto ad accesso libero e gratuito. Per tutti, quindi, anche la possibilità di godere di una delle più spettacolari viste sulla città.

La degustazione potrà essere accompagnata dal pane 'di una volta' e da vino rosso. Per concludere, anche la 'Pulenta e Bruscelli', una delle migliori interpretazioni dolciarie della Cucina Bustocca.

I Bruscelli di Busto Arsizio

I piatti saranno presentati dallo [chef Sergio Barzetti](#) e cucinati secondo la ricetta depositata del Magistero dei Bruscelli.

A distribuire le porzioni saranno i Confratelli del Magistero dei Bruscelli di Busto Arsizio Aps. L'associazione, a carattere volontario e senza fine di lucro fondata nel 1975, ha lo scopo di valorizzare la tradizione e le radici della Cucina Bustocca.

I Confratelli saranno riconoscibili dal mantello rosso e dal collare con le spillette delle diverse Confraternite d'Italia.

Ad ogni partecipante sarà richiesto un contributo simbolico.

I 'Bruscitti' sono nati per rispondere all'esigenza di cucinare qualcosa che cuocesse molto lentamente sulla brace del camino, senza tante attenzioni. La richiesta partiva proprio dalle donne che lavoravano nei campi o in fabbrica.

In base alla ricostruzione che è stata pubblicata sul sito del [Comune](#) di Busto Arsizio (Varese), si depositavano tutti gli ingredienti a freddo nella pentola di coccio e poi, a fine cottura, al ritorno a casa, un bicchiere di vino ed una fiammata.

Da piatto povero quale è nato è diventato, col tempo, un piatto della tradizione.

La ricetta

La ricetta, certificata con atto notarile, è stata depositata presso al [Camera di Commercio di Varese](#).

Difficoltà: media.

Tempo di preparazione: 2,5 ore.

Ingredienti

Questa la lista degli ingredienti per 12/15 persone:

- 100 grammi di burro.
- 30/35 g di lardo pepato.
- 3 kg delle seguenti carni: reale, fustello, cappello del prete, diaframma.
- semi di finocchio.
- un bicchiere di vino Gattinara.

La preparazione

Iniziare il taglio delle quattro parti di carne con un coltello ben affilato. Tagliare a dadini della grandezza di un mezzo pollice e buttare il tutto sul burro e il lardo già adagiati in una casseruola di terracotta. Mettere il tutto a freddo. Una volta preparata la casseruola con i vari pezzi di carne, iniziare la cottura su un fuoco piccolo. Dopo circa 15-20 minuti di cottura a fiamma molto lenta, il sugo sarà montato sopra la carne. Quindi mescolare bene ed aggiungere l'erba bona (i semi di finocchio).

Coprire e lasciare cuocere per altri 40 minuti circa. Nel frattempo è possibile cucinare la polenta che accompagnerà i bruscitti nel piatto. Giunti a metà cottura (dopo circa 40 minuti) togliere il sacchetto dei profumi e aggiungere un bicchiere di vino Gattinara. Attendere l'aumento del bollore, quindi togliere il coperchio e attendere l'evaporazione del vino. Quando il profumo dei bruscitti comincia a farsi sentire la cottura sarà terminata.

I Confratelli del Magistero dei Bruscitti di Busto Arsizio

A distribuire le porzioni saranno i Confratelli del Magistero dei Bruscelli di Busto Arsizio Aps. L'associazione a carattere volontario e senza fine di lucro fondata nel 1975 ha lo scopo di valorizzare la tradizione e le radici della Cucina Bustocca. I Confratelli saranno riconoscibili dal mantello rosso e dal collare con le spillette delle diverse Confraternite d'Italia.

Le prenotazioni

Per ogni partecipante è richiesto un contributo simbolico.

Pochi i posti ancora disponibili, per prenotare è necessario iscriversi a questo [link](#) .

Menù della serata

Menù della serata:

Bruscelli, cucinati secondo la ricetta depositata del Magistero dei Bruscelli.

Pane 'di una volta'.

Calice di vino rosso.

Dolce 'Pulenta e Bruscelli'.