

Mi scuso, prima di tutto, con gli amici di Busto Arsizio, per l'uso del vocabolo *bruscitt*, che significa frustoli o briciole, tratto dal dialetto di Varese in luogo dell'originario *bruscitti* del dialetto bustocco.

Vi è una buona letteratura sui *bruscitt*, ovviamente bustocca, e mi è indispensabile la consultazione di queste opere per spiegare cosa sono i *bruscitt*, la loro origine, quanto sono buoni e quanto sia complessa, pur sembrando semplice, la loro preparazione.

I *bruscitt* sono un classico piatto della cucina lombarda, che non è omogenea, ma ha dei tratti comuni: i condimenti, il lardo e il burro; la tecnica di cottura, tempi lunghi; le risorse legate all'abbondanza di acque e cioè foraggi e quindi carni, latte e derivati; la coltivazione, nei campi, di cereali, grano, riso, granoturco con i quali preparare pane, polenta e minestre; l'abbondanza di boschi e quindi castagne e alimenti per maiali; gli orti vicino alle abitazioni che oggi sono diventati parcheggi, ma una volta erano coltivati nei ritagli di tempo rubati all'attività principale, producevano gli ortaggi destinati al consumo familiare e permettevano l'allevamento di animali da cortile che integravano, con le uova e le loro carni, la povera dieta abituale. Orti che alcune amministrazioni comunali hanno ricreato mettendo a disposizione degli interessati delle aree destinate allo scopo.

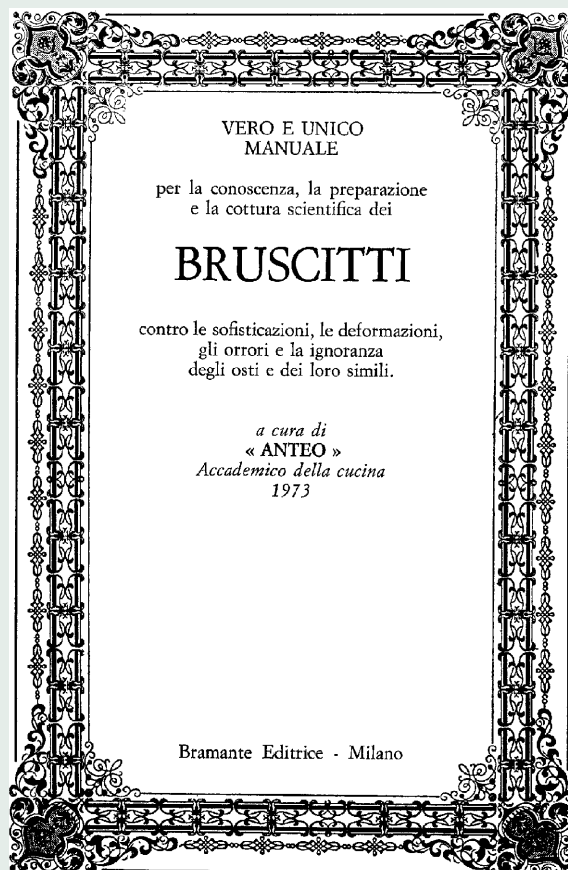
I *bruscitt* sono il risultato di tutte queste varie componenti della cucina lombarda. Non solo esclusivamente lombarda, ma anche del confinante Novarese (che come cultura è praticamente lombardo), dove un piatto simile chiamato *taplon* o *tapuloni* è cucinato in quel di Borgomanero ed è senz'altro il risultato della bella abitudine delle massaie (esistente ancora oggi) di trasmettersi l'un l'altra le ricette ritenute più valide e quindi di maggiore successo.

L'origine dei *bruscitt* e di piatti simili risale evidentemente ai periodi più difficili per l'economia del nostro territorio. Non è necessario ricondurre l'origine di questa ricetta dei *bruscitt* alle massaie che gravitavano, nella valle dell'Olona, attorno alle conerie e che ricuperavano i

I 'BRUSCITT'

Fra i piatti della tradizione gastronomica del territorio varesino e soprattutto altomilanese, i bruscitt rappresentano senza dubbio una delle specialità più tipiche e famose, frutto – come la gran parte delle preparazioni semplici ma che richiedono tempo (e pazienza) – della secolare esperienza contadina.

Piero Colombo



brandelli di carne dalle pelli destinate alla concia, è sufficiente dar credito alla leggenda secondo cui l'origine dei frustoli, da trasformare in *bruscitt*, risale al lavoro di ricupero dei rimasugli di carne rimasti appiccicati alle ossa e alle pelli del bestiame macellato. La carne così recuperata veniva poi cucinata per l'alimentazione dei macellai. Più realisticamente erano usati, per la preparazione dei *bruscitt*, i ritagli e gli scarti della lavorazione delle carni destinate alle mense dei più abbienti.

Qualunque sia l'origine di queste ricette, si deve riconoscere che la povertà aguzza l'ingegno, grazie al quale sono state inventate delle preparazioni prelibate e che sono, attualmente, anche costose.

Le parti che oggi vengono normalmente usate per preparare i *bruscitt* sono quelle più muscolose: la fustella, il cappello del prete, il reale e la tampetta. Risalgono alla ricetta originale e, come già detto, sono piuttosto muscolose e quindi di masticazione laboriosa, perciò la sminuzzatura della carne necessaria per preparare i *bruscitt* può anche essere attribuita alle necessità di persone la cui dentatura era più o meno efficiente. La sminuzzatura, o taglio, della carne è fondamentale per la buona riuscita del piatto. Il coltello deve avere un filo perfetto e la carne deve essere tagliata senza che perda alcunché del suo sugo (perdita che si verificherebbe se la carne venisse tritata con una macchina).

Un altro ingrediente indispensabile nella preparazione dei *bruscitt* è l'*erbabonna*. È questo un vocabolo in uso in Lombardia fin dal 1400 e significa finocchio. Il finocchio è una pianta erbacea coltivata per le guaine carnose addossate le une alle altre e formanti grumoli compatti. Nel nostro caso è necessario solo aromatizzare la vivanda e quindi si utilizzano solo i semi del finocchio selvatico, dell'*erbabonna*, che si trova lungo le siepi e nei terreni aridi e incolti e che riassume la povertà e il profumo della nostra terra.

La cottura deve essere lentissima (rispecchia esemplarmente la cucina lombarda e, in genere, contadina) e deve essere fatta in una pentola



con le pareti molto spesse (possibilmente di terracotta) che consente una cottura perfetta senza richiedere particolari attenzioni. Con le pentole in uso oggi, leggere e dalle pareti sottili, trascurare la sorveglianza può provocare la perdita della pietanza per abbrustolimento. Il tocco finale è l'aggiunta di un vino robusto, quello che comunemente era consumato un tempo nelle case private e servito nelle osterie. I *bruscitt* sembrano un piatto facile, di semplice preparazione e indubbiamente lo erano in origine: una volta posta la pentola con tutti gli ingredienti sul camino o, meglio ancora, affogata nelle braci ardenti, la massaia poteva dedicarsi alla cura della casa, della cucina, dell'orto prospiciente e della famiglia. La preparazione di un piatto come i *bruscitt* è oggi, per la massaia moderna, praticamente improponibile.

È mio dovere, a questo punto, citare il 'Magistero dei Brusciotti' di Busto Arsizio perché dalla loro pubblicazione del 1978, *Ul diavaren da Bùsti* ho tratto molte importanti notizie sui bruscitt e concludo trascrivendo un loro aforisma e la ricetta originale:

I "bruscitti", si sa, sono nati nel paradiso terrestre.

Hanno conservato con la carne il sapore del peccato;

col finocchio, raccolto nei campi, il profumo della giovinezza;

col vino il gusto prepotente dell'età matura.

Il Consiglio del Magistero

è lieto di aver scoperto il segreto della loro nascita.



LA RICETTA

Carne: polpa reale, tampetto, fustello, cappello del prete.

Preparazione: la carne deve essere tagliata e sminuzzata a filo di coltello, a pezzetti grossi come una mandorla.

Allestimento: in una pentola di grosso spessore mettere i *bruscitti* a freddo con cinquanta grammi di burro ogni chilo di carne. Aggiungere una pestata di lardo, circa un etto ogni due o tre chili di carne, diminuendo, però proporzionalmente, la dose di burro. Sale giusto, pepe discretissimo.

Un sacchetto di garza ben chiuso contenente mezzo cucchiaino di *erbabonna* ogni chilo di carne va messo subito in mezzo alla carne. Se piace, inserire, nel sacchetto, una punta d'aglio.

Cottura: porre i *bruscitti* sul fuoco a fiamma bassissima e incoperchiarli subito, con sopra un bel

peso. Cuocerli, sempre a fuoco basso, per due o tre ore.

Finitura: la cottura deve continuare lentissima per due, tre ore e anche più, dipende dalla qualità della carne. Bisogna fare qualche prudente assaggio e qualche rimestatina con un cucchiaino di legno. Se sono un po' asciutti, aggiungere solo burro (mai brodo), se al contrario sono troppo bagnati scoprirli, per un po' di tempo. Non aggiungere altri odori!

Quando la cottura è prossima alla fine, ed è il momento più delicato, togliere il sacchetto degli odori e mettere, a fuoco allegro, un bicchiere di vino robusto. Ancora qualche minuto di fiamma vivace e coprirli di nuovo, lasciando il fuoco bassissimo fino a che, annusandoli, si constata che è scomparsa l'asprezza del vino e che quindi tutti gli ingredienti si sono ben legati tra loro.

Portare a tavola con la polenta o con delle belle fette di pane misto.