

In **primavera** era diffusa in Brianza la *questua*, rito legato alla Passione di Cristo e di cui erano protagonisti i bambini. Questi, durante la settimana Santa, giravano di casa in casa per il canto delle *Cristèe*, filastrocca beneaugurante che consentiva loro di ricevere in cambio un cesto di uova per il giorno di **Pasqua**. In questa festività, era consuetudine preparare un pranzo speciale in cui i cibi – soprattutto uova e prodotti primaverili dell'orto – avevano il valore beneaugurante di segni della rinascita della vita. In **autunno** era fortemente sentito il culto dei morti, con la S. Messa, il pellegrinaggio al cimitero per una preghiera per i cari defunti, il cartoccio di *castegn* e un piatto di *ravitt*. Festività d'intimità familiare per eccellenza, però, era sicuramente il **Natale**. L'intero Avvento era caratterizzato da un clima d'intenso fervore, in cui ogni componente della famiglia aveva un compito ben preciso da svolgere nel migliore dei modi: i bambini preparavano il presepe, gli uomini raccoglievano la legna per il camino e le donne organizzavano il pranzo di Natale, per tradizione il più abbondante dell'anno, con i tipici piatti – risotto con salsiccia, *büseca*, cappone, dolci casarecci preparati con latte, uova, burro, zucchero – e consumato in una atmosfera gioiosa e festante. L'**inverno** si concludeva con la *Giubiana*, durante la quale veniva bruciato un fantoccio vestito di stracci a rappresentare il valore beneaugurante del fuoco distruttore degli avvenimenti negativi della stagione trascorsa. Grande valore sociale rivestivano anche **fiere agricole**, per scambi di conoscenze su nuove tecniche di coltivazione o macchinari, e **sagre patronali**, occasione di incontro e di svago per le famiglie che intervenivano sempre numerose.

Ricetta *Büseca* e testi tratti e rielaborati da AA.VV. Collegio Ballerini, *Brianza in cucina*, Bellavite Editore, 1999



ASSOCIAZIONE
CUOCHI
BRIANZA

ASSOCIAZIONE CUOCHI **BRIANZA**
c/o Istituto Alberghiero COLLEGIO BALLERINI
Via G. Verdi, 77 - 20831 Seregno (MB)
Tel. 329 8297620

cuochibrianza.it

C&T

04

non, c'è
TRIPPA
per
gatti
?

Cucina & Territorio
per innovare le tradizioni

04



LA CUCINA DEL DÌ DI FESTA

I fest rivestivano un'importanza particolare per le famiglie della Brianza contadina, di stampo patriarcale e i cui componenti erano costretti a lunghe e faticose giornate di lavoro nei campi. La **domenica** era il giorno di ritrovo all'osteria per una partita a carte o per sorseggiare un bicchiere di vino, ma erano soprattutto le tradizionali festività religiose ad essere molto attese e profondamente sentite, sia per la presenza di una fede fortemente radicata, sia per condividere un momento di gioia e di meritato riposo.

Molto forte era la devozione ad alcuni **santi**, principalmente i protettori delle attività lavorative. Basti citare sant'Antonio abate, protettore dei *legnamee* e soprattutto dei *prestinee* i quali, il 17 gennaio, in suo onore non accendevano i forni e si riunivano, con tutto il paese, intorno ad un grande falò, assaporando *cazzola cunt i cudegh*; san Biagio, invocato per la protezione del mal di gola ed in onore del quale si

usava mangiare una fetta di pane bianco ed, ancora oggi, una fetta di panettone conservata in occasione delle feste natalizie; sant'Agata, protettrice delle donne, con la tradizionale preparazione di chiacchiere e frittelle; san Giuseppe, in onore del quale si

preparavano tortelli da gustare in occasione delle prime scampagnate primaverili; santa Valeria, la cui benedizione era invocata per la protezione della produzione gelsibachicola.



TRIPPA ALLA MILANESE

per 10 persone – 3 kg trippa di vitello mista
– 100 g di pancetta



– 50 g di burro
– 200 g di cipolla
– 200 g di carota
– 200 g di sedano
– salvia e rosmarino



– 200 g di vino bianco
– 200 g di pomodori maturi
– 3 litri di brodo di carne
– 200 g di Parmigiano
– 1 kg di pane “francese”

● Metodo

1. Lavare bene la trippa e metterla in una marmitta. Lasciarla asciugare a fiamma moderata fino a che l'acqua sia completamente evaporata.

2. A parte preparare la cipolla e il sedano a julienne e la carota a grosse rondelle, unirle alla trippa con il burro, la pancetta in un pezzo solo e un mazzetto di salvia.

3. Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare, unire i pomodori a pezzi e il brodo.

4. Cuocere per almeno 2 ore a fuoco moderato.

5. Prima di servire tagliare la pancetta a pezzetti e accompagnare con abbondante Parmigiano grattugiato e fette di pane tostato a parte.



● Variante

A Lodi usano aggiungere patate a pezzi (500 g); in Toscana usano l'olio e l'aglio al posto del burro e della salvia e i fagioli bianchi di Spagna (300 g di fagioli secchi già ammollati e uniti al fondo di verdura).



Ricetta tratta da G. Guadagno, *ABCuoco - volume E*, Urban Editore, 2011

TRIPPA IN UMIDO (BÜSECA)

La *büseca* era un piatto tipico della tradizione natalizia: veniva preparata in umido, servita con fette di polenta abbrustolita o pane giallo. Alle spezie viene aggiunto l'aglio.

Spesso la *büseca de Natal* veniva conservata e utilizzata per alcuni giorni.

per 12 persone – 1,8 kg di trippa riccia

– 40 gr di burro
– 80 gr lardo pestato
– 3 grani di pepe
– 3 chiodi di garofano
– 300 gr di cipolla tagliata fine
– 300 gr di sedano
– 500 gr di carote
– 100 gr di salsa di pomodoro
– 200 gr di fagioli di Spagna secchi
– 100 gr di prezzemolo
– 2 foglie di salvia



● Metodo

1. Far ammollare i fagioli in acqua per 24 ore, poi lessarli in acqua non salata per circa un'ora.

2. Tagliare a quadretti la trippa.

3. Far rosolare la cipolla con burro e lardo, unire la trippa e, dopo 15', unire sale, pepe, chiodi di garofano, salsa di pomodoro, sedano e carote.

4. Lasciar stufare per altri 15', poi aggiungere acqua o brodo e continuare la cottura per un'ora.

5. Unire i fagioli, serbati al caldo nella loro acqua di cottura, un mazzetto di salvia e prezzemolo e cuocere per un'altra ora.

6. Servire con un trito abbondante di salvia e prezzemolo.



● Variante

Unire in cottura un pezzo di coda di manzo per dare sapore e consistenza al brodo. Sostituire i fagioli con gr 500 di patate a pezzi.