

MalpensaNews

Per dieci giorni la cucina di Busto Arsizio invade i ristoranti della provincia di Varese

Orlando Mastrillo · Thursday, October 26th, 2023

La **cucina bustocca**, fatta di ingredienti poveri che ricordano la dura vita agricola della Busto Bruciata, invade la provincia di Varese con la terza edizione dell'iniziativa che porterà **bruscitti, risotto con la luganega, polpette di verza e cazoeula** nei menù di 19 ristoranti sparsi da Cuveglio fino a Legnano.

È il periodo dell'anno giusto per assaggiare la cucina bustocca

In concomitanza con il Di' dei Bruscelli del 9 novembre (500 prenotazioni alla grande cena annuale in pochi giorni, ndr), dal 10 al 19 novembre torna la Settimana della Cucina Bustocca, promossa dal Magistero dei Bruscelli, con il patrocinio e la collaborazione dell'Amministrazione comunale.

L'identità di una comunità passa dalla cucina

L'assessore alla Cultura, che ha anche la delega dell'identità, Manuela Maffioli è entusiasta: «È la terza edizione per questa iniziativa che nasce sotto l'egida del magistero dei Bruscelli. Il Comune ritiene che sia una delle migliori realizzazioni del concetto di identità. Sosteniamo, promuoviamo e tramandiamo un sapere delle nostre tradizioni. La cucina è una delle classiche espressioni del modo di essere di una comunità perchè permette di conoscere molto di quel territorio e di come ha vissuto nei secoli».

Tutta la provincia vuole assaggiare la cucina bustocca

L'iniziativa promuove le tradizioni gastronomiche, patrimonio identitario della città, e nello stesso tempo offre visibilità ai ristoranti della città e del territorio. La novità di quest'anno è l'adesione numerosa di attività delle città limitrofe, da Gallarate a Legnano, ma non mancano ristoranti del nord della provincia, a Varese, Malnate, Cuveglio.

La novità della cazoeula

Per il maestro Edoardo Toia è il momento più importante del magistero da lui presieduto: «Questa bella collaborazione ci rende felici. Siamo arrivati col nostro menù in 19 ristoranti non solo di Busto Arsizio. Già questo ci dice che è un successo. Portare la nostra cucina fuori dalla nostra città è motivo d'orgoglio. Quest'anno abbiamo aggiunto la cazoeula per una proposta più completa. Le ricette sono quelle ufficiali del magistero poi ogni ristoratore potrà presentare i piatti alla sua maniera».

La cucina povera che sale in cattedra

Prosegue Toia: «Sono piatti che nascono per la necessità di mangiare con quel che c'era. La bellezza di tutto questo è la capacità dei nostri predecessori di trasformare questi ingredienti poveri in qualcosa di gustoso. Parliamo di parti meno nobili del maiale, con la salsiccia, di carne di manzo cosiddetta di scarto per i bruscitti, di verze. Da piatti poveri sono diventati piatti gourmet». Ai ristoratori il magistero ha consigliato quattro macellai di Busto che sono dotati dei giusti tagli di carne.

L'anno scorso i ristoranti che hanno aderito hanno visto un aumento di prenotazioni attorno al 30% rispetto alla media dello stesso periodo, degli anni precedenti. Sono stati duemila i piatti venduti in 10 giorni.

In vetrina anche sui social con Tasso Culinario

L'evento è diventato anche un tema social grazie alla collaborazione avviata con il food influencer bustocco Mirko Tassin, noto come Tasso Culinario coi suoi quasi 20 mila follower su TikTok, e a quella che potrebbe nascere con un altro food blogger del quale, però, non è stato reso noto il nome: «Stiamo aspettando una conferma» – concludono dal magistero. Il consiglio per tutti è quello di prenotare in fretta nei ristoranti che trovate di seguito. A tutti coloro che gusteranno i piatti tipici sarà regalata la ricetta originale dei Bruscitti di Busto Arsizio.

I ristoranti che partecipano alla Settimana della cucina bustocca (10-19 novembre)

OSTERIA DUL TARLISU, 0331 631728, Via Foscolo 2, Busto Arsizio

BUAR BISTROT, 0331 678239, Via Cardinal Tosi 9, Busto Arsizio

LA CUCINA DI ALTAMURA, 0331 887021, Via S. Antonio 1, Busto Arsizio

RISTORANTE CASCINA DEL LUPO, 0331 382965, Via Romagnosi 5, Busto Arsizio

RISTORANTE ALBERGO MAZZINI, 0331 631715, Piazza Manzoni 1, Busto Arsizio

RISTORANTE CUORE E MIDOLLO, 0331 1086289, Via Manzoni 1, Gallarate

OSTERIA DEI MERCANTI, 0331 770412, Via Matteotti 32, Gallarate

OSTERIA DELL'ANGIOLINA, 0331 621947, Via S. Pellico 35, Olgiate Olona

RISTORANTE IDEA VERDE, 0331 629487, Via S. Francesco 12, Olgiate Olona

IPER SOLBIATE, 0331 396611, Via per Busto 11, Solbiate Olona

RISTORANTE HILTON DOUBLE TREE, 0331 1186, Via per Busto, Solbiate Olona

RISTORANTE CIELO E VINO, 0331 432553, Via E. Toti 28, Dairago

RISTORANTE LE QUERCE, 0331 763055, Via Ronchetto 6, Casorate Sempione

OSTERIA DEGLI ANGELI, 0332 427614, Via Brusa 5, Malnate

RISTORANTE CUCINA BARZETTI, 375 5321190, Via S. Vito 10, Malnate

OSTERIA DEL CENTENATE, 0332 236422, Via Centenate 15, Varese

OSTERIA DEGLI ARTISTI, 0331 1132645, Via Roma 3, Lonate Pozzolo

GROTTO S. ANNA, 0332 624526, Via S. Anna 3, Cuveglio

RISTORANTE KOINE', 0331 599384, Via Corridoni 20, Legnano.

This entry was posted on Thursday, October 26th, 2023 at 3:06 pm and is filed under [Tempo libero](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

