

## MAGISTERO dei BRUSCITTI da BUSTI GRANDI

### RICETTA ORIGINALE

Come devono essere cucinati  
i veri e antichi "bruscitti", con le necessarie  
spiegazioni scientifiche a fianco,  
ad uso delle massaie  
e di chi vuol conoscere  
la genuina cucina dei bisnonni

<b>CARNE</b> : polpa reale , tampetto, fustello, cappello del prete. g 300 a persona	<i>La carne deve essere non troppo magra, ma nemmeno piena di grasso o di pellaccia. Deve avere le naturali venature che aiutano a renderla morbida.</i>
<b>PREPARAZIONE</b> : tagliati a filo di coltello, a pezzetti grossi come una mandorla. Basta prendere un bel coltello corto e pesante, ben affilato, e battere la carne un pezzo alla volta sul tagliere. E' un lavoro facile e di pochi minuti.	<i>Il taglio della carne è essenziale. Se il coltello ha un filo perfetto, la carne si taglia senza spremere sugo, come avviene invece con la macchinetta; e ciò è un elemento indispensabile perché è proprio questo sugo di carne che deve poi mescolarsi al burro.</i>
<b>ALLESTIMENTO</b> : in una pentola di grosso spessore, mettere i "bruscitti" a freddo con cinquanta grammi di burro per ogni chilo di carne. Aggiungere qualche pezzetto di pancetta (non affumicata!!) fino a circa un etto per ogni due o tre chili di "bruscitti". Sale giusto, pepe discretissimo. Se qualcuno volesse ritornare agli antichi tempi, non guasterebbe, al posto della pancetta, una pestata di lardo, diminuendo naturalmente le dosi di burro. Un sacchetto di garza ben chiuso, con dentro mezzo cucchiaino di "erbabona" per ogni chilo, va messo subito in mezzo alla carne. A chi piace, nel sacchetto, può essere aggiunta una punta, solo una punta, di aglio.	<i>Perché a freddo? I "bruscitti" devono ammorbidirsi lentamente nel burro e cedere, lungo la cottura, il loro sugo di carne. Qualunque rosolatura iniziale ne comprometterebbe fatalmente l'esito, creandovi intorno una crosta che impedisce la perfetta mescolanza di burro e sugo. La pentola deve essere di grosso spessore perché non disperda facilmente il calore. E' certo che, meglio di ogni pentola, sarebbe utile il cosiddetto "stuen" di terracotta, ma purtroppo questo, dopo un po' di tempo, si impregna di odori che la terracotta assorbe facilmente con l'uso, così da compromettere la riuscita : perché i "bruscitti" devono essere composti e "personalizzati" solo dal loro profumo, esaltato, con molta discrezione, dalla "erbabona".</i>

**COTTURA** : porli sul fuoco a fiamma bassissima e incoperchiarli subito, con sopra due pesi. Qualcuno mette fra pentola e coperchio un foglio di carta da macellaio, che aiuti a trattenere l'eccesso di vapore, ma non è indispensabile. Cuocerli sempre a fuoco basso, per due o tre ore.

*La cottura deve essere sempre lunga e sempre a calore tenuissimo per permettere una ideale fusione di aromi. Bisogna pensare che i nostri bisnonni, o i nostri avi, cuocevano i "bruscitti" con la pentola affogata nella brace del camino. I "bruscitti" sono infatti un cibo povero, di gente che ha fretta di andare in campagna o allo stabilimento; così che, messi a fuoco, non devono richiedere altre attenzioni o rimescolamenti. Un tempo a curarli restava in casa la vecchia nonna (a mamagranda) che ne sorvegliava l'andamento solo con il naso.*

**FINITURA** : la cottura continua lentissima per due o tre ore (o anche più) secondo la qualità della carne. Bisogna fare qualche prudente assaggio e una rimestatine col cucchiaino di legno. Se manca bagna bisogna aggiungere solo burro : mai brodo. Se son troppo bagnati scoprirli per poco tempo. Assolutamente da scartare qualunque altra aggiunta di "odori".

Quando la cottura è prossima alla fine, è il momento più delicato. Togliere il sacchetto degli odori e mettere, a fuoco allegro, un bicchiere di vino robusto : Barolo, Barbera, Barbaresco. Il vino ideale è il gattinara di almeno dieci anni. Qualche minuto di fiamma vivace, e poi, di nuovo ricoperti, lasciarli ancora sul fuoco bassissimo, per poco tempo, fino quando cioè, annusandoli, è scomparsa l'asprezza iniziale del vino : è il momento in cui il vino si è sposato col burro. Spegnerne e portare in tavola.

*Qualcuno potrà chiedere : ma perché la "erbabona" e non un altro aroma? Perché, come abbiamo detto, essendo i "bruscitti" un cibo povero, per povera gente, l'"erbabona" rappresenta e riassume proprio la povertà e il profumo della nostra terra : quel profumo che si trovava, lungo le siepi e sui sentieri aridi, nel seme del finocchio selvatico. Se ne faceva una piccola raccolta, in un vasetto, per l'occasione; nessun altro aroma potrebbe infatti sposarsi ai "bruscitti" e dar loro quel tenuissimo "odore" orientale. La cucina bustocca è fatta, come in oriente di solo profumo.*

**PRESENTAZIONE** : dicono che sia d'obbligo la polenta, ma, poiché questa non assorbe molto il sugo, anche il pane misto - ma esclusivamente il "misto" del Catòni, o, oggi, dei suoi volgari imitatori - è uno sposo ideale, specialmente sui "bruscitti" riscaldati, il giorno dopo quando la polenta, ormai fredda non si presta più alla "puccia".