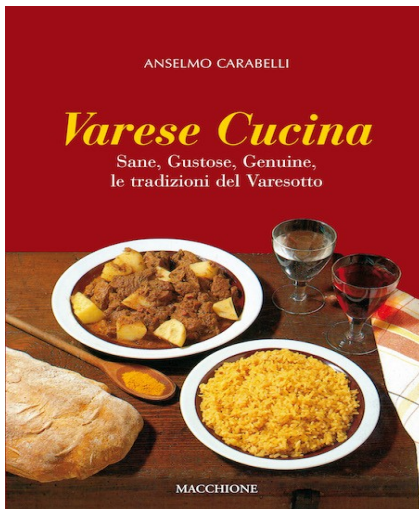


Pietro Macchione Editore

Varese



Autore **Anselmo Carabelli**

Titolo **Varese Cucina**
Sane, Gustose, Genuine,
le tradizioni del Varesotto

Formato 17x24
Pagine 204
Anno di edizione 2017
Prezzo € 25,00
Isbn 978-88-6570-434-9

Varese Cucina

Sane, Gustose, Genuine, le tradizioni del Varesotto
di Anselmo Carabelli

Nuova edizione del volume *Mangià e Tradiziun del Varesotto* - Macchione Editore - 2008

...Ogni famiglia, seppur povera, disponeva di prodotti agricoli genuini: verze, fagioli, patate, latte, vino, farine di frumento, farine di mais, ortaggi, pollame, salumi e si preoccupava di conservarli con sistemi millenari che ancora oggi potrebbero essere adottati. I cibi si cucinavano nel *parieu* - paiolo di rame per la sola polenta, nel *caldär* e nella *padèla*, appesi alla catena della cappa, riscaldandoli se necessario nelle calderine - *stuen* di terracotta posate nella cenere.

Nella nostra cucina permangono piatti millenari quali: *a cazeula* e *a minestra d'orz*. *I brüscit* sono presenti sulla nostra tavola almeno dal 1500. La *süpa da verdüra da stagion* rappresentava la quotidiana risorsa di una popolazione agricola assai parca che, di sabato, portava i suoi prodotti agricoli migliori in vendita sul mercato. Ci si consolava ironizzando: *quand la cambia l'è sempar süpa* - quando cambia è sempre la solita zuppa, anche se in inverno si variava con le foglie di verza, con le rape e aumentava la quantità di patate, ma se non si voleva diminuire la scorta di *pom da tèra*, si compensava la mancanza di verdure aggiungendo pasta a mezzogiorno e riso la sera.

L'ümid - i less - ul grand büj) e *ul rost* cioè l'umido, il bollito, l'arrosto preparati con carni di pollame o vacche, sono riservati alle occasioni importanti. Il Santo Patrono, la Madonna del Carmine, il Natale, un matrimonio, ma anche la veglia funebre prevedono una risottata.

Si occupava un posto a tavola *sota la topia du l'üga* - sotto il pergolato se estate o *inturna al feug se invèrnu* - attorno al fuoco se in inverno e per l'occasione: *putòst che roba vanza crépa panza* - meglio un'indigestione che avanzar roba...

Si dice che un popolo senza storia rimanga sempre bambino, perciò veicolare l'amore per le nostre origini legandolo alla descrizione delle antiche ricette esposte nella semplicità ed autenticità della sapienza culinaria delle nonne, ha sempre rappresentato per Anselmo Carabelli, un impegno costante appagato dal successo dei suoi libri.

Info: 3385337641 | macchione.pietro@alice.it | www.macchionepietroeditore.it