

MalpensaNews

Dal ris in cagnun alla rusumada, Oggi nel Varesotto ricorda le ricette delle nonne

Maria Carla Cebrelli · Tuesday, March 12th, 2019

Le ricette di una volta, i piatti della domenica e quelli “del giorno dopo”, la tavola apparecchiata per la merenda con i prodotti della terra: nulla, meglio dei sapori e dei profumi, può farci tornare indietro nel tempo riportando alla mente i momenti passati. **Quali sono le ricette tipiche del territorio e cosa bolliva nelle pentole delle famiglie del Varesotto fino mezzo secolo fa?**

Da una domanda “buttata lì” alla comunità di iscritti al gruppo Facebook di VareseNews, **Oggi nel Varesotto**, è nato uno scambio di piatti (e ricordi) degno di un ricettario. Dai **classici** – non potevano mancare la **polenta e bruscitt** e il **carpione di pesce di lago** in tutte le sue declinazioni – ai più particolari come la **rusumada** o il **sancarlín** (formaggina condita con pepe lasciata a riposare fino alla formazione di una patina molto saporita). Ricette più o meno elaborate e stagionali che, come succede magnificamente in tutto il nostro Paese, hanno conosciuto decine di varianti in base agli ingredienti a disposizione e ai segreti delle persone che le hanno tramandate.

La **rusumada** ad esempio, nella versione ricordata da molti, non è altro che **una sostanziosa merenda** a base di uno o più uova (alcuni usano l'uovo intero altri solo il rosso, altri ancora il rosso e poi montano i bianchi a neve per mantenere la crema più soffice) sbattute con lo zucchero e poi rinforzate con un bicchiere di vino o marsala.



Come le uova, il vino e molte altre materie prime “di campagna” anche il riso è uno dei protagonisti di molte ricette Varesotte che si sposa **con il persico** nei comuni affacciati sul lago, **con il latte** (il riso e latte si prepara cuocendo il riso nel latte “allungato” da una parte di acqua con un pizzico di sale e, a seconda dei gusti, una noce di burro alla fine), il prezzemolo (il **riso e erburin** è cotto nel brodo, mantecato con burro e formaggio e arricchito da foglie di prezzemolo tritate e aggiunte a fine cottura) o ancora **in cagnun** (cotto nell’acqua e insaporito con aglio, parmigiano, burro e salvia).

Naturalmente queste sono solo alcune delle ricette che si possono ricordare. Per raccontare le vostre, potete scriverci nei commenti, oppure a turismo@varesenews.it

This entry was posted on Tuesday, March 12th, 2019 at 12:51 pm and is filed under [Life](#), [Lombardia](#), [Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.