

## Terra bustese

### LA COSTRUZIONE DELLA TERRA

Il bustocco è conosciuto in tutto il mondo per la sua produzione industriale e per la sua eccellente capacità commerciale; ma pochissimo o nullaffatto come agricoltore. Gli stessi bustocchi delle ultime generazioni ignorano le virtù degli avi come costruttori di terra. Il vocabolo « costruttori » contraddice con « terra » poichè questa, prima d'essere atta alla coltivazione, deve propriamente essere *costruita*.

I nostri antenati, posti a risiedere in una zona arida, sassosa e infesta dal brugo, hanno costruito pezzo per pezzo, pertica per pertica, la terra da appoderare. Ognuno può immaginare quanto sudore fu sparso nella lotta tremenda contro la natura selvaggia prima di renderla doma. Tuttavia il bustocco, a furia di assalti, condotti con perseverante tenacia, riuscì a vincere la battaglia durata dei secoli, per la redenzione della sua terra. Ancora molte brughiere si possono vedere intorno a Busto, ma da molto tempo, sul territorio propriamente bustocco, il *gerbo* è stato debellato. Sopra gli sterpai maledetti, la nostra gente ha costruito dei magnifici campi coltivati e la scarsità del prodotto per mancanza di irrigazione non ha fiaccato gli sforzi sempre moltiplicati per far rendere la terra al massimo grado possibile.

Cassina Brughetto, Cassina Malavita, Cassina Gerbone, Cassina Catabrega, Cassina del Lupo, Cassina dei Poveri, Cassina delle Corde, sono le sentinelle avanzate poste ai confini estremi del Borgo a difendere le terre coltivate dalle minaccianti invasioni della brughiera. I nomi di queste cascine sono segni di gloria per i bustocchi, bandiere dei limiti del lavoro vittoriosi nella tremenda battaglia per la redenzione della terra. Si faceva *malavita* a campare, si doveva *brigare* per vivere, si conduceva una esistenza da *lupi* pur di lottare contro il *gerbo* e contro il *brugo*. Ed ecco dei nomi, che al forestiero possono sem-

brare « malfamati », salire al simbolo della gloria di tutta una popolazione.

Il territorio bustocco nel 1596 era costituito da 23.084 pertiche di terra, delle quali (fate attenzione!) 11.432 aratorie, 4.250 vitate, 4.445 boschive e 3.256 brughiera. Se si tien conto che il bosco era necessario per far legna da ardere e per far legname di sostegno alle viti e se non si dimentica che per fare il bosco ai *bigatti*, allora coltivati su larga scala, occorre il brugo, si vede subito, come già fin da quel tempo, il bustocco avesse, unicamente con i suoi sforzi di sudore, pressochè *redento* tutto il territorio e *costruita* tutta la sua terra.

Nei periodi in cui, nei secoli scorsi, imperversò la peste decimando a più riprese la popolazione, la terra ne soffrì e la brughiera tentò di riprendere il suo dominio, ma la facilità di ricupero della nostra gente fece sì che il nemico dei campi coltivati fosse sempre ricacciato al di là del confine.

### BRUGHIERACCIA

*Brughieraccia* è la grande estensione di brughiera, che si domina a perdita d'occhio e appena lascia scorgere qualche rara oasi piantumata lontano, lontano. Brugo alto poche spanne, interpolato da scarse piante di ginestra. Fiorellini pallidi d'un rosa svanito, quelli dell'erica; fiori gialli sgargianti, quelli di ginestra. D'estate, quando l'afa pesante ti toglie il respiro e il sole bruciante ti fa la frittura di cervella nella scatola cranica, se ti sdrai nella *brughieraccia* e allunghi lo sguardo a fior di brugo, vedi muoversi delle ondate di calura, che sembran dirette ad una impresa d'assalto a base di calorie asfissianti. E per poco che la fantasia lavori, ti parrà di scorgere in lontananza il lento procedere di uno stanco cammello in mezzo al deserto. Tutte le sensazioni dell'Africa Sahariana le puoi provare: il silenzio sgomentevole, la sete straziante (salvo che non ti sia preventivamente munito di qualche bottiglia), il pericolo di perdere la direzione (sdraiato, i campanili non li scorgi), il timore di trovarti a tu per tu con dei serpenti (qualche vipera in brughiera c'è), la nostalgia della patria lontana (se ti addormenti, in brevi istanti fai il giro del mondo fra mille avventure). Insomma non manca nulla. Provare per credere.

### BRUGHIERETTA

*Brughieretta*, il diminutivo carezzevole lo indica di per sè, è la piccola, simpatica brughiera, spezzettata in mille lotti, ognuno dei quali è circondato da piante (di robinia, di castano, di noce) ed altre piante ancora si sventolano,

qua e là nel mezzo, a rallegrare di verde la campagna. La *Brüghieretta* è buona parte coltivata: a prato asciutto, a melgone, a segale. La tenacia dell'uomo ha forzato tutti gli ostacoli della natura (quello del secco, in primo luogo) e vi ha « costruito » (è la parola appropriata) la campagna, dove non era che brugo e sabbia. E' un assalto alla brughiera che dura da anni e da anni. Stanco di attendere l'acqua, che non veniva mai, l'uomo ha deciso di marciare ugualmente verso la meta: bonificare per quello che è possibile le terre dannate alla sterilità. La marcia è lenta, ma continua e tenace.

\* \*

Nella *Brüghieretta*, starci d'estate è un incanto. Se ti alzi il mattino all'alba, tu sentirai un concerto d'ogni sorta di uccelli. Una di quelle musiche divine che solo la natura è in grado di offrirti senza bisogno di scritturare artisti, poichè gli uccelli si ritrovano e si organizzano da soli. La tua anima si porrà immediatamente a contatto col creato e potrai intavolare con la natura dei dialoghi che solo un poeta, un grande poeta, potrebbe rendere. I cattivi pensieri sono subito fuggati e una tenerezza infinita si diffonde nella tua sensibilità.

Alla levata del sole, una lieve nebbia si stenderà come un velo sulle distese di brugo fino a coprirle. Fenomeno di breve durata. Quando i raggi del sole brilleranno nella loro miglior lucentezza e ti si figgeranno nelle reni come colpi di spillo, la nebbia sarà sparita e saranno rimaste miriadi di gemme di rugiada. Gli uccelli alzeranno il tono delle loro note melodiche e ondate di gorgheggi ti diranno che è giorno fatto. Disciolta la rugiada nei prati e nel brugo, vedrai saltellare giulivi i « *saltamartini* » (piccole cavallette) e poi arriveranno le api a sùggere i fiorellini e sarà tutto un armonioso ronzio.

Qualche ora dopo salteranno fuori i « *ghezzi* » (ramarri) e le lucertole, che è una meraviglia vederli rincorrersi. Tutto il giorno un incanto e alla sera le lucciole, stelle della brughiera, invidiose delle stelle del firmamento, ti sciameranno in giro per farti ricordare che, per quanto piccole, un po' di luce la proiettano anche loro e i grilli, chitarrini notturni, t'accompagneranno col loro rì... rì sulla via del ritorno. D'autunno la *Brüghieretta* è ancor più seducente. Bressanelle e roccoli attendono, dopo d'aver irretito i « *pasturoni* » (uccelli locali), la passata dei migratori. I cacciatori la battono in lungo e in largo per le lepri e per le pernici. La *Brüghieretta* è affollata come non mai. Intanto la natura prepara la sua toeletta invernale. Le foglie delle piante assumono impensati colori: rossi, gialli, verdi, d'ogni gradazione e sfumatura, che nessuna tavolozza di pittore potrà mai riprodurre nelle meraviglie naturali. Molte foglie son già cadute e i campi spogliati; l'occhio può spaziare lontano. Le montagne sembran vicine d'un tiro di fucile.

Il Monte Rosa si erge nella sua piena magnificenza, con le spalle — sotto la enorme testa perennemente candida — già coperte di novella neve e al tramonto languido oppone la sua maestosità di colosso, che sfida senza paura le ombre della notte, le quali par che avanzino, al suo fiero cospetto, con molta circospezione, quasi timorose di doverlo avvolgere nel loro lugubre manto.

Dal Rosa alle Grigne, al Resegone, tutto l'incantevole e superbo semicerchio delle Alpi, che gli ultimi bagliori indorano prima della notte, dalla *Brughieretta* la si vede sempre con meraviglia e in autunno con rapimento.

Chi dice che la brughiera non ha bellezze? Chi dice così, ha perduto il dono divino di intendere il linguaggio poetico, che dovunque e sempre suole usare, per esprimerlo, la natura. Non è forse la brughiera che ha dato la ispirazione al sommo Goethe, per quella che è generalmente giudicata la più bella tra le sue poesie?

da: *Campagna nostrana*

di CARLO AZIMONTI - ed. Arti Grafiche Bustesi - Busto Arsizio - anno 1957.

## Cucina bustocca

Con questo volumetto ho voluto richiamare alla memoria di tutti i bustocchi la nostra antica cucina, che è quella comune del nostro forte popolo lavoratore; composto di vispe liete e sane famiglie numerose. Il bustocco di razza; leggendo queste pagine, si ritroverà a convito con la sua gente, gongolerà di gioia per la gradita occasione ed in cuor suo farà voti perchè la cucina bustocca ritorni alla mensa familiare comune. La cucina « standardizzata » (che orribile vocabolo) lasciamola ai « malgustai », che sono abituati a spender molto per mangiar male, mentre si può spender meno a mangiar bene.

Con l'invasione di gente d'ogni regione, la cucina ha subito molte variazioni, sulle quali nulla ho da ridire, perchè ognuno, in regime di libertà ha diritto di mangiare a modo suo; ma il bustocco ha pure diritto di tener fede alle sue antiche costumanze culinarie.

Il bustocco è dotato di un acume, d'uno spirito d'osservazione, d'una capacità di realizzazione di primissimo grado. Guardate alla invenzione dei « brusciti », il piatto principe della cucina bustocca. I nostri avi hanno pensato: se noi facciamo cuocere un grosso pezzo di carne dobbiamo impiegare molto tempo, tanta cura ed assai fuoco. E la carne del mezzo sarà molto meno cotta di quella che sta alla superficie. Tosto che il pezzo di carne sarà cotto, lo si dovrà pure tagliare a pezzettini per mangiarlo. Tanto vale che noi facciamo prima la carne cruda a pezzettini: cuocerà più in fretta, si risparmierà tempo e combustibile; gli aromi saranno bene assorbiti dalla carne e la cottura perfetta. Le mandibole faranno meno fatica a masticare e lo stomaco sarà facilitato nel suo compito.

Sfido chiunque a trovare tanta sapienza concentrata in un piatto: « minimo di spesa e di fatica col massimo risultato ». . . .

La comune cucina bustocca non conosce nè antipasti nè dolci. È

composta generalmente di un piatto unico, abbondante se volete, ma unico. Un piatto, un pezzo di pane o di polenta ed una immancabile caraffa di vino: basta! E quando si tratta di un pasto frugale « asciutto », il bustocco non si scomoderà neanche per mettersi a sedere. Una fetta di pane, un salamino caldo, un pezzo di formaggio sono subito mangiati. Un bicchiere di vino, un mezzo sigaro in bocca. Finito il mezzo sigaro, si riprende il lavoro. Così.

Riterrò ricompensata a iosa la mia fatica se sarò riuscito a richiamare l'attenzione delle donne sul modo pratico, spedito, economico e nello stesso tempo gustoso di far da mangiare. Con tutte le indicazioni che questo libro fornisce c'è da fare una cucina varia fin che si vuole ed a base di prodotti delle nostre terre, la maggior parte dei quali si trova a portata di mano. Tengan presente le donne che una accurata cucina non risponde soltanto alla economia ma alla stessa tranquillità familiare. Il malumore degli uomini dipende molto spesso, infatti, dalla trascuratezza della consorte nei riguardi della cucina. Non importa se ne soffrono il lucido delle unghie ed il tocco delle labbra: il marito sorriderà dinanzi ad un buon piatto ben cucinato e quel sorriso si convertirà certamente in tanto affetto per la cara moglie.

Arte, poesia, economia, morale, storia e filosofia si compendiano nella cucina bustocca. Esaltiamola!

da: *Cucina bustocca*

di CARLO AZIMONTI - ed. Arti Grafiche Bustesi - Busto Arsizio.

## Polent' e brusciti

Quello dei *brusciti* è il re dei piatti della cucina bustocca. Un re che si accontenta di farla da sovrano in un territorio limitatissimo, pur di avere dei sudditi fedelissimi... fino alla morte! Tutti ricorderanno il nonagenario Precòtu in punto di morire, il quale, dopo d'aver fatto le sue cose in perfetto ordine, dal testamento alla comunione con Dio, richiesto dalla numerosa tribù dei figli, delle nuore e dei nipoti che cosa desiderasse prima di passare al mondo di là, diede questa risposta: *Un tondu da pulent' e brusciti par no fà ul viàgiu cunt ul véntar veui!* Che Dio l'abbia in gloria!

\* \*

I *brusciti* possono fare buona compagnia, alla tavola col pane (meglio se pane misto classico bustocco); ma il vero sponsale lo fanno colla polenta. Ragion per cui dovrò avantitutto parlare della polenta e di quella qualità di polenta che i *brusciti* amano d'amor fervente. Polenta: una parola! Ma statemi a sentire. Per fare la polenta occorre una certa qual farina, che si chiama tipo bergamasca o bramata, di macina grossa. Una volta la farina per la polenta la si otteneva col nostro melgone scelto, portato alla macina qualche giorno prima dell'uso, in modo che la farina fosse ben fresca e non « immuttrignita » nei sacchi « tanfati ». Ora ci si arrangia come si può. Un discapito tremendo per la polenta deriva dal delitto d'aver soppresso in molte case (specie in quelle ultramodernissime) il camino. Come si fa a fare una polenta, da far cantare: *Salve polenta... piatto da re*, se non è passata per le fiamme del purgatorio d'un fuoco ben vivo e veemente, almeno per un'ora? Un fuoco alimentato di legna secca di robinia o di rovere, perchè dia buona fiamma e niente fumo. E la farina dev'essere dimenata e remenata con un robusto *regundèn*, fatto cannella, di legno di corniolo e nel-

l'acqua, quando si aggiunge il sale, si devono mettere un paio di spicchi d'aglio, che daranno a piena cottura un profumo delizioso (attenti: due soli spicchi, due *fese sole*, non di più). La polenta deve sempre essere ben cotta, cottissima e quelli che dicono di ottenere la cottura in mezz'ora offendono la scienza *polentesca* e ancora il comune buon senso. La polenta da sposare ai *brusciti* (contrariamente al « polentino » da combinare con la *rustisciàna*) dev'essere *sostenuta* (che non significa *dura*) in modo che la si possa ripartire a grosse fette tagliate a fil di *spago* (proto: attenti di non stampare a fil di *spada!*). Ecco: la polenta è pronta, fumante, sorridente in mezzo alla tavola, adagiata sul candido lino ancora profumato dal bucato recente. Un momento di pazienza e verranno i *brusciti*.

Per avere i *brusciti* bisogna andare, beninteso, dal macellaio; ma non già per prenderli bell'e preparati, poichè c'è pericolo di portare a casa della *remondià* buona a strappare i denti ai gatti, bensì per scegliere accuratamente il pezzo di carne appropriata, come sarebbe la *polpa reale* oppure *tampetto e fustello*. Bisogna fare avvertenza che la carne sia di manzo ben maturo e non di civetto. Soprattutto stare attenti che il manzo sia veramente manzo e non toro o vacca, o peggio ancora cavallo o asino e simili... *scalòssi!* Scelto il bel pezzo di carne, fatela mondare *pulito*, per togliere le eventuali aderenze cartilaginose e poi, tagliata a bocconi, datela a passare alla macchinetta per la tritura. Ma se la fortuna vi facesse incontrare un macellaio di buona razza, che sappia adoperare il fil di coltello, come un barbiere che si rispetti adopera il fil di rasoio, fategli fare i *brusciti* « a mano » in modo che ogni *bruscén* risulti della grossezza di un fagiolo. Insomma i *brusciti* non devono risultare impasticciati come fossero carne da insaccare, ma ciascun *bruscén* deve avere la sua ben distinta personalità individuale.

Ora abbiamo la carne preparata, ben cernita e ben trattata, pronta per la padella. Piano: se invece di una comune casseruola, ci fosse uno *stièn* di terracotta, di quelli che usavano ai tempi andati, sarebbe la cucina, perchè *brusciti* e terracotta sono legati da simpatia. Messa la casseruola sul fuoco, dentro un bel tocco di ottimo burro (*ta salüdu, bon biiter da panàgia!*). Sciolto il burro si mettono i *brusciti* e che il tutto marci a fuoco discreto e non furibondo. E' *indispensabile* prendere un cucchiaino di semi di finocchio (*erbabòna*) e riempire un minuscolo sacchettino di tela chiuso con refe, in modo che il seme dia profumo senza spandersi, perchè se il seme si spande l'è un mangià da *buricu*. Il sacchettino, riempito di questo aromatico, lo si collochi nel bel mezzo della casseruola, in modo che, cuocendo, diffonda il suo profumo esultante. Se poi siete dei veri *leccardoni*, mettete nei *brusciti* qualche fettina, tagliata a



nastro, di pancetta. Aiuterà a far condimento e a dar al piatto maggior sapor casalingo. Se i *brusciti* fanno acqua togliete il coperchio e lasciate che il vapore inondi di profumo l'aria della cucina. Se sono asciutti, non aggiungere brodo perchè li assassinereste, ma condimento: vale a dire burro. Quando i *brusciti* stanno per raggiungere la perfetta cottura, sgrasateli con una *sguriàa da vén* (con una spruzzata di vino). Non dimenticate mai che i *brusciti* vanno salati a tempo e l'aggiunta di un *présèn da pèvar* non turba.

La polenta sorride, i *brusciti* saltellano giulivi, il piatto è pronto per la buona bocca. Per conoscere se i *brusciti* sono riusciti, basta guardarli in faccia sul piatto: se fanno ressa in una *bagna* ristretta sono a prova di bacio, se nuotano nella brodaglia, ahimè! invece di *brusciti* avete fatto le *rane in guazzetto!*

I *brusciti*, come la *rusticiàna*, come la *cazoela*, come lo *stüa in cònschia*, sono piatti « individualisti ». Rovinate il pranzo se lo fate precedere da antipasti. Gli antipasti in genere altro non servono che a strapazzare i succhi gastrici, a disturbare il palato e a diffamare i piatti di vera consistenza. Dopo i *brusciti* è ammesso un *grugnèn* di formaggio di grana (*chèl cal gùta*) o quanto meno un centimetro cubo di stracchino di Gorgonzola (*chèl cunt i èrbi*). Se volete una mela o una arancia prendetela... Non ho ancora detto nulla del vino: ah, quel chiaro vinetto salato delle nostre vigne che furono (*mandèm giù 'l magòn e lassèmala bìi*). In mancanza bisogna sostituirlo con altri vini chiari e generosi, quali il Bardolino, il Valpolicella, l'Alba o il Ghemme. Da scartarsi i vini troppo neri e troppo pesanti. Non è prescritto, ma è concesso, a pasto finito, un piccolo bicchierino di « Fior di vite », come si noma oggi, di « Acqua vite » come si nomava un tempo...

---

N. B. — Non mai cambiare la qualità del vino durante il pasto e assolutamente non mescolare il vino con l'acqua, perchè c'è pericolo che i *brusciti* saltin fuori dallo stomaco a gridare: scellerati! Oppure a ripeter la famosa invettiva del buongustaio tradito:

*Chi bee vin con acqua misto  
Maledetto sia da Cristo  
Per gli eterni secoli.*

da: *Cucina bustocca*

di CARLO AZIMONTI - ed. Arti Grafiche Bustesi - Busto Arsizio.