

## IL TAPULON DI BORGOMANERO

### Quando una città nasce grazie allo stufato d'asino

I membri dell'Antica cunsurterija dal tapulon sono i detentori ufficiali della ricetta dello spezzatino di Borgomanero, provincia di Novara, che deve essere rigorosamente di carne d'asino. Nel tempo è stato tollerato anche l'uso del manzo purché accompagnato e cotto nel vino.

Il nome della ricetta deriva da una variante locale del verbo piemontese *ciapulé* che significa tritare, sminuzzare finemente. È la storia del piatto ha origini lontane. Secondo una leggenda è legata alle origini di Borgomanero. La ricetta infatti sarebbe stata creata da tredici pellegrini affamati che, di ritorno da una visita al santuario di San Giulio d'Orta, si fermarono nel luogo ove oggi sorge Borgomanero. Avendo ormai esaurito le provviste alimentari, cucinarono un asinello a loro seguito. Per attenuare la durezza delle carni dell'animale, i pellegrini le spezzatarono finemente e le lasciarono cuocere a fuoco lento per molto tempo nel vino. La pietanza piacque così tanto alla compagnia da convincerla a stabilirsi definitivamente nel luogo del posto, dove fu fondato un villaggio che costituì il nucleo dell'odierna cittadina di Borgomanero.

Per entrare a far parte della confraternita, l'aspirante membro deve sedersi alla tavola con i commensali e, degustando il piatto, pronunciare la frase: «Fà dal ben e lassa zi» (Fa del bene e lascia che gli altri parlino). A quel punto gli vengono consegnati il collare con il logo dell'associazione e la mantella, da indossare in ogni occasione ufficiale di ritrovo.

## IL GORGONZOLA DI CAMERI

### Quelle venature magiche celebrate anche dal cinema

Santissimo gorgonzola. La confraternita su cui ironizza Claudio Bisio nel film «Benvenuti al Sud» esiste davvero. Nel 2000 un gruppo di otto amici di Cameri, provincia di Novara, decidono di rendere onore alla patria del formaggio lombardo-piemontese e si riuniscono in un'associazione.

I paludamenti dei seguai consistono in un ampio mantello grigio e rosso, adornato con bottoni oro.

Capita spesso di sedersi a tavola e di dover far chiarezza sulle origini del formaggio stritato di muffe, che un tempo veniva considerato un prodotto a metà strada tra alchimia e magia. Secondo alcuni storici infatti il primo gorgonzola viene prodotto prima del dodicesimo secolo nelle pianure attorno a Milano, nella cittadina di Gorgonzola, da cui prenderebbe il nome. Nei secoli successivi le famiglie di caseari si sarebbero trasferite nel Novarese, zona piena di pascoli, e l'avrebbero trasformata in un'area di produzione privilegiata. Talmente tanto tipica che nel 1970 viene creato il consorzio di Tutela. Significa che il gorgonzola per essere realmente tale deve essere realizzato con il latte proveniente dal territorio consorziale, prodotto, stagionato e tagliato per la vendita. Altrimenti si tratta di un altro formaggio, senza eccezioni. Ogni anno la confraternita organizza il capitolo, un incontro conviviale che è anche l'occasione per far visitare ai turisti enogastronomici le aziende agricole della zona, di formaggio e no.

## I BRUSCETTI DI BUSTO ARSIZIO

### La carne cuoce lentamente mentre le donne lavorano

Un tempo le donne lavoravano tutto il giorno nei campi o nelle fabbriche e avevano bisogno di inventarsi qualcosa che cuocesse lentamente sulla brace senza bruciarsi e senza richiedere troppe attenzioni. Nascono così i bruscetti (letteralmente bruciate), carne di manzo tagliata al coltello tipica della cittadina di Busto Arsizio, provincia di Varese.

Il magistero che ne conserva ricetta e tradizione ogni anno alla fine di novembre celebra *Ul di di bruscetti*, un ritrovo istituito nel 2012 in cui a tavola si serve la specialità assieme alla polenta. Altra data in cui il piatto finisce inimmancabilmente sulla tavola dei bustocchiesi è la giornata della Gioiella, celebrato alla fine di gennaio dando fuoco al fantoccio di una vecchia strega, simbolo dell'inverno. Come mai i bruscetti nascono proprio a Busto Arsizio? Il terreno è arido, ghiaioso, poco adatto alle coltivazioni ma un tempo era ricco di vigneti, citati anche da Ugo Foscolo e da Carlo Porta e scomparsi a metà dell'Ottocento sia per l'arrivo delle fabbriche sia per l'invasione della fillossera, un insetto molto dannoso per le viti. Ecco, quel vino è un ingrediente fondamentale per la cottura lenta dei bruscetti. Così descrive il piatto il fondatore del magistero, Bruno Grampa, come riporta Toia nel suo libro: «I bruscetti hanno conservato con la carne il sapore del peccato, col linocchio raccolto nei campi il profumo della giovinezza e col vino il gusto prepotente dell'età matura». Bianco e rosso, i colori della città, con anche i colori del collare del gran maestro e dei soci.



### LE CONFRATERNITE DEL CIBO

# Fratelli di tavola: gli inflessibili custodi dei sapori antichi

di Maria Sorbi

Quello delle confraternite enogastronomiche è un mondo che sa di riti medievali e di cotture lente. I gran maestri custodiscono ricette storiche, intatte nei secoli, e accettano i nuovi membri alla loro tavola solo dopo riti di iniziazione, prove e giuramenti. «Sii saggio come questo sale, candido come questo latte, equilibrato come questo gorgonzola» pronunciano i gran casari che stanno per accogliere i novelli nella Confraternita del Gorgonzola di Cameri, in provincia di Novara. Sì, proprio quella su cui

ha ironizzato il film «Benvenuti al Sud» con Claudio Bisio. Ogni congregazione ha i suoi simboli, si distingue per i colori del mantello, gli stemmi e lo stile del colletto. E tutte stanno in equilibrio fra riti leggendari e quella vena di goliardia che in una tavolata ci sta sempre bene. C'è l'Arcisodalità per la ricerca del culatello supremo, il Sovrano Ordine dei cavalieri della grappa e del tomino, la Confraternita degli amici del porcellino, l'Arciconfraternita degli amici del chinotto. A mettere in fila tutte le associazioni si potrebbe ricostruire la mappa dell'Italia. Sicuramente la sua storia. I piatti

passano attraverso guerre, raccontano di una storia parallela a quella ufficiale che abbiamo studiato sui libri di scuola. Quasi tutti raccontano di tradizioni povere, di un'arte dell'arrangiarsi in cui nulla andava gettato e tutto poteva essere reinterpretato in nuove ricette. «Molte attuali confraternite - spiega Marco Porzio, presidente Fice, la federazione italiana che riunisce le confraternite enogastronomiche - si rifanno a un'origine antica, mentre altre sono nate in tempi molto più recenti con l'obiettivo di tramandare alle future generazioni il bagaglio culturale e storico dei propri territori».

Confraternita dei Bigoi al torcio (Limena, Padova)

Confraternita del capocollo (Martina Franca, Taranto)

Confraternita del gorgonzola (Cameri, Novara)

Accademia della costina (Coazzese di Somma, Varese)

Congrega dei radici e fasoi (Susagana, Treviso)

Magistero dei bruscetti (Busto Arsizio, Varese)

Confraternita del Capunsel (Soiferino, Mantova)

Confraternita dei Nostalgici del Tabar di San Antonio Abate (Concamarise, Verona)

Confraternita panormita (Palermo)

Confraternita della bagna caoda (Faula, Cuneo)

Cavalieri del raviolo e del Gavi (Alessandria)

Confraternita del pampascione salentino (Alezio, Lecce)

Venerabile confraternita del bacalà (Sandrigo, Vicenza)

Confraternita della frittola calabrese (San Fili, Cosenza)

Associazione esperti degustatori di aceto balsamico (Modena)

Confraternita del bollito e della pera madernassa (Guarone, Cuneo)

Confraternita Amici del porcello (San Paolo, Brescia)

Arciconfraternita del chinotto (Sestri ponente, Genova)

Arcisodalità per la ricerca del culatello supremo (Soragna, Parma)

Accademia della castagna bianca (Mondovì, Cuneo)

Accademia dello stoccafisso (Ancona)

Confraternita dei Grass (Piacenza)

per saperne di più

**LIBRI**  
«Qui starete benissimo. Ricette e storie delle confraternite enogastronomiche italiane» a cura di Edoardo Toia (Nomos edizioni); «Viaggio tra le confraternite enogastronomiche d'Italia» di Michele Leone (Odaya editore); «I cavalieri del buon gusto» di Margherita Volpi (Enopannoroma, 1976)

**INTERNET**

Www.confraternitefice.it è il sito della Federazione italiana dei circoli enogastronomici

**FILM**

«Benvenuti al Sud» di Luca Miniero con Claudio Bisio, membro della Confraternita del gorgonzola

Più di cento gli «ordini» in Italia. Tutti con un obiettivo: mantenere vive le ricette della cucina del passato

Negli statuti riti solenni e titoli onorifici: cerimonie e tradizioni a metà strada tra storia e goliardia

ri. E non disperdere l'immenso patrimonio culturale che deriva dallo studio dei piatti tipici regionali».

«Le più grandi invenzioni culinarie sono nate un po' per caso ma più spesso per necessità - scrive Edoardo Toia, autore di «Qui starete benissimo», libro dedicato alla storia delle confraternite -. Gli abbinamenti azzardati di ciò che era disponibile, le cotture lunghe che permettevano alle donne di preparare il pranzo di prima mattina per poi lasciarlo cuocere per tutto il tempo in cui dovevano assentarsi per lavorare in fabbrica o nei campi. In Italia abbiamo una grande biodiversità, la nostra

ricchezza è l'unicità dei prodotti tipici, ogni paese ha una tradizione gastronomica, un piatto caratteristico o una produzione diversa dal paese poco lontano».

La maggior parte delle confraternite (in tutta Italia sono oltre un centinaio) sono al Nord, in particolare modo in Piemonte e Veneto. Ma negli ultimi anni sono sorte anche al Sud dove ufficializzare in una confraternita la volontà di mantenere viva una ricetta ha aiutato parecchi borghi delle Marche o della Basilicata a richiamare turisti grazie alle feste popolari o alle sagre di paese e a scongiurare il rischio di spopolamento.

## LA SALSICCIA DI BRA

### L'insacotto di vitello nato per la comunità ebraica

La salsiccia di Bra, provincia di Cuneo, era un tempo prodotta senza utilizzare il grasso suino ed era destinata principalmente alla comunità ebraica di Cherasco, che si riforniva di carne al vicino mercato di Bra e che, per motivi religiosi, non poteva consumare insaccati a base di carne suina. Un regio decreto del 1874 recepì l'usanza braidese permettendo ai macellai del comune la produzione di salsiccia bovina fresca, cosa che veniva invece proibita nel resto del Paese. Oggi l'insacotto prevede anche una «quota» di carne di maiale.

Della specialità parla anche lo scrittore Giovanni Arpino nelle sue pagine che descrivono il desco dell'amato nonno e raccontano di uno zio «con un ultimo lembo di salsiccia cruda mangiata a metri». La salsiccia di Bra è l'unico insacotto a non aver bisogno di stagionatura ma viene consumata fresca ed è quindi reperibile tutto l'anno.

La confraternita è nata nel 2016 per recuperare i prodotti e le ricette della tradizione ed è composta da 42 soci ordinari e sette onorari, tra cui anche l'attore Renato Pozzetto.

Durante il rito di iniziazione per diventare un confratello, il gran maestro appoggia una bastone da pastore sulla spalla del nuovo adepto e proclama la formula. I colori della mantella sono un omaggio all'Italia e al Piemonte. L'azzurro ricorda il blu savoia, il giallo della mozzetta è il colore tipico del Piemonte e compare anche nello stemma dei Savoia.

## LA FRITTOLA DI SAN FILI

### Il rito della quadara riscopre il bello dell'attesa

La Confraternita calabrese della frittola ruota attorno a un oggetto: la quadara, un grosso recipiente in cui veniva (e viene) fatta cuocere la carne. Chi conosce la ricetta originale della frittola sa bene che la carne va sistemata secondo una successione ben precisa, che vanno rispettati i tempi di cottura e che c'è un modo esatto per rimastare, di tanto in tanto. Niente fretta: il pentolone deve rimanere sul fuoco dodici ore. Ma, tradizione vuole che, mentre si aspetta, ci si diletta con altre specialità tipiche, formaggi, peperoni sottolio, olive. E ovviamente c'è tutto il tempo per dilungarsi in racconti, vecchie leggende e lanciarsi in qualche partita a carte.

Il rito della frittola prosegue anche quando la frittola è finita. Quello è il momento degli «scarafuagli», cioè tutto quello che avanza della quadara, piccoli pezzi di carne rimasti in mezzo al grasso, ormai diventato un olio denso. Ecco, gli scarafuagli si mangiano nella pitta, la focaccia calabrese, con una macinata (sempre molto generosa) di peperoncino. E comincia così l'attesa per la frittola dell'anno successivo. La confraternita, con sede a San Fili, provincia di Cosenza, per mantenere viva la tradizione «della lentezza» organizza feste, eventi aperti al pubblico e occasioni in cui la ricetta popolare torna in auge e viene tramandata. Il gruppo punta anche, valorizzando il patrimonio gastronomico, a combattere lo spopolamento dei borghi della Calabria richiamando i turisti.

## IL CAPOCOLLO TARANTINO

### I soci del capocollo incoronati durante la festa del Grugno

La confraternita del capocollo nasce a Martina Franca, provincia di Taranto, nel 2007: da un gruppo di amici che si promette di riscoprire le ricette della tradizione pugliese e tenerle in vita. Uno dei momenti più importanti dell'anno è la festa associativa è legato alla festa della Grugnata. Un altro momento è la festa del Grugno, quando avviene l'incoronazione dei nuovi membri del gruppo. Per aderire alla confraternita, gli aspiranti soci devono dimostrare di volerlo davvero. Devono cioè trascorrere un periodo da «esterni» frequentando però tutte le attività sociali. Solo dopo potranno presentare domanda al consiglio direttivo.

La cerimonia di iniziazione consiste nella vestizione del nuovo membro con i paludamenti di rito, la consegna della spilletta, del collare e della pergamena della carta di adesione alla confraternita. A suggellare il patto di fedeltà, una fetta di capocollo, da degustare secondo le indicazioni dei maestri.

Lo stemma del gruppo raffigura una corona, simbolo della nobiltà, con l'effigie del capo e del collo di un maiale rosa sorridente. Al di sotto tre ramoscelli di alloro e bacche viola. Quando il nuovo socio lo riceve deve già sapere con esattezza tutto il procedimento di preparazione dell'insacotto, come avviene la salatura, quanto deve essiccare e quanto deve rimanere immerso nel vino, con quali erbe e spezie. Il capocollo è anche presidio Slow Food tutelato dal consorzio Operatori turistici ed enogastronomici Terrae maris.