

## La Büseca, la trippa lodigiana che fa star bene tutto l'anno

scritto da Alessandra Barbazza | 17/01/2017



**Mangià la büseca de San Bassan vör dì sta ben tüt l'an (Mangiare la trippa di San Bassiano, vuol dire stare bene tutto l'anno) è un antico detto lodigiano per celebrare la Büseca, la trippa lodigiana che viene**

**offerta durante la festa del patrono, accompagnata dal vin brulé e che veniva considerata un ottimo ricostituente.**



I **piatti con la trippa** appartengono alla tradizione più antica e sono stati sempre considerati rustici, popolari, non degni di una tavola raffinata, dell'invito più importante.

Ora i "valori" si sono capovolti e queste ricette sono divenute raffinatissime. I "*cultori della buona tavola*", infatti, sono tornati a valorizzare la gastronomia tradizionale di estrazione povera e, a dispetto delle mode del momento, si continua a cucinare piatti forti, portate robuste, sostanziose e gagliarde come la **trippa**.

### **Trippa: caratteristiche e tipologie**

La trippa, facente parte del cosiddetto *quinto quarto*, è una **frattaglia** molto economica, ricavata dalle diverse parti dello stomaco del bovino (talvolta anche del maiale o dell'agnello). In commercio si trova la "**trippa grigia o scura**", lasciata allo stato più naturale e non lavorata, e la "**trippa bianca**", già pulita e *sbianchita*, cioè parzialmente lessata.

Pur essendo un alimento molto nutriente, non è grasso ed infatti, dal punto di vista nutrizionale, con 100 grammi di trippa bovina si assumono 98 kcal, con il 15% di proteine e soltanto il 4% di grassi.

Fa parte della gastronomia tipica di molte regioni d'Italia, in particolare della cucina lombarda, piemontese, veneta, ligure, emiliana, toscana e romana: ogni territorio propone ricette proprie con

diversi nomi, metodi di cottura, condimenti e spezie.

## La trippa lodigiana

A Lodi la trippa non è solo cibo, non è solo una ricetta: è "La Tradizione". Le doti peculiari di questo piatto sono la genuinità, la semplicità e il gusto tipici della terra lodense.

Per secoli è stato un piatto contadino perchè quando non c'era la possibilità di mangiare tagli più nobili, non rimaneva che orientarsi verso i resti e gli scarti della macellazione che venivano resi più appetitosi con un po' di creatività.

Qui la trippa si arricchisce di verdure, sapori e spezie cucinate a lungo con sapiente cura e con il gusto antico per le cose lente e ripetitive. Storicamente, veniva cucinata nei mesi più freddi per le occasioni speciali, come il Natale, le feste patronali o le fiere del bestiame.

## Festa di San Bassiano a Lodi

A Lodi il 19 gennaio, durante la festa del patrono **San Bassiano**, lungo i portici del Broletto e nello scenario suggestivo della Piazza Vittoria, tutti potranno gustare la tipica **büseca o trippa lodigiana** offerta dalla Pro Loco e distribuita fumante dagli alpini, accompagnata da un bicchiere di vin brulé e da altri prodotti della tradizione come la raspadura e la tortionata.

A livello locale è una tradizione di buon auspicio per l'anno nuovo da poco iniziato, seguendo l'antica credenza secondo la quale era un ottimo ricostituente.

## Ricetta della büseca o trippa lodigiana

Esistono molte varianti della ricetta, perché ogni famiglia improvvisava con ciò che era di facile reperibilità in quel momento. Una lunga cottura è necessaria, sia per acquistare la giusta morbidezza sia perchè la trippa assorba gli aromi che le conferiscono un sapore appetitoso.

### Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di trippa di vitello
- 200 grammi di carote
- 1 patata
- 1 gambo di sedano
- 1/2 cipolla bianca
- 100 grammi di pomodori
- 30 grammi di burro
- 100 grammi di fagioli bianchi di Spagna
- concentrato di pomodoro
- chiodi di garofano
- alloro
- [olio extra vergine di oliva](#),
- sale e pepe.

### Preparazione

Sgrassare, raschiare e lavare bene la trippa; quindi farla sobbollire un poco nell'acqua bollente e tagliarla a listarelle sottili.

Tagliare a pezzetti le carote, la patata, il sedano, mezza cipolla. In una pentola con bordi alti, mettere a soffriggere con il burro e mezzo bicchiere di olio.

Appena la cipolla comincerà a colorirsi, aggiungere la trippa tagliata a listarelle e i fagioli bianchi di Spagna. Cuocere per un quarto d'ora e bagnare il tutto con una tazza di brodo di carne nella quale sarà stato diluito un cucchiaino di concentrato di pomodoro.

Far bollire a fuoco sostenuto per circa 4 ore, avendo l'accortezza di aggiungere gradualmente il brodo di carne caldo, per evitare che il composto si asciughi.

Particolare attenzione dovrà essere tenuta nella preparazione del brodo che dovrà essere di sola carne senza aggiunta di verdure. Si consiglia di usare un pezzo di coda di bovino, che si potrà servire di accompagnamento alla trippa.



Vino da abbinare: **Barbera dell'Oltrepò Pavese** o **Gutturnio dei Colli Piacentini**