

Ristorante «La pesa» in via Fantoni 25 (02.4035907).

## *Trippa, pancetta, verdure e... pazienza: la «buseca» più cuoce e più è buona*

MILANO — Ovunque la conoscono come «zuppa di trippa» o, più semplicemente, «trippa». Ma i milanesi, quelli doc, hanno ribattezzato questo antichissimo piatto con un nome dialettale, la «**buseca**». Il piatto è quasi scomparso dai menu tradizionali, ma meriterebbe di essere riqualificato perché è una parte importante della storia della gastronomia lombarda. Per prepararla, prendete della **trippa di vitello tagliata a pezzetti** (meglio scegliere le parti chiamate «ciapa» e «francese», conosciute anche come «ricciolina» o «millepelli»), che va lavata accuratamente. Dopo aver fatto rosolare del burro con un po' di pancetta, aggiungete carote, sedano e cipolla, versate la trippa e rosolatela bagnandola con un po' di vino bianco. Poi si sala, si aggiunge dell'acqua e si fa cuocere a fuoco lento per almeno tre ore, perché **più la cottura è prolungata e più il risultato è buono**. Alcune massaie meneghine aggiungevano al tutto anche dei pezzettini di patata, dei fagioli e un po' di conserva di pomodoro. La vera «buseca» deve essere un po' brodosa perché, dopo essere stata spolverizzata ben bene con del parmigiano grattugiato, si deve gustare con del pane raffermo o abbrostolito in forno o su una piastra. Ed è consigliabile cucinarne un bel tegame perché questa specialità, un tempo riservata alle tavole dei poveri, è migliore quando viene riscaldata.