

TRADIZIONE Con la storica ricetta del gastronomo Emilio Mazzi

Sotto i portici del Broletto 3mila porzioni di trippa

Lo chef dell'Einaudi Francesco Algeri sarà alla guida di una squadra di volontari. «Cerchiamo sempre di migliorarci»

di Fabio Ravera

■ «Mangià la tripa el dì de San Bassàn vör dì sta ben tüt l'an». L'antico detto lodigiano torna d'attualità ogni 19 gennaio. La festa del Santo patrono è strettamente legata al rito della distribuzione gratuita della "büseca", piatto che appartiene alla tradizione popolare. La novità 2025 è il nuovo pentolone, acquistato grazie alla raccolta fondi promossa da Pro loco, Comune, Bcc Lodi e "Il Cittadino", in cui verranno cucinati i circa 20 quintali di trippa che saranno poi offerti alla cittadinanza sotto i portici del Broletto a partire dalle 10.30.

Anche quest'anno, la Pro loco ha affidato alla Croce Rossa di Lodi la preparazione della pietanza, sotto la supervisione dello chef Francesco Algieri, insegnante di cucina all'Einaudi, seguendo la storica ricetta del gastronomo Emilio Mazzi. In piazza Broletto è atteso il consueto "serpentone" di persone che, con pazienza, attenderanno il proprio turno per gustare la büseca fumante.

«Inizieremo a cucinare alle 3 di mattina in viale Dalmazia - racconta Algieri - Si parte con il soffritto di olio, burro e verdure, poi si aggiunge la trippa, si sfuma con il vino bianco e si inseriscono tutti gli altri ingredienti. La cottura dura circa quattro ore, ma va considerato qualche tempo in più: il fuoco sarà acceso già da mezzanotte».

Per arrivare al quantitativo di richiesto (circa 3mila porzioni), servono 600 chili di trippa e fojolo, 300 di patate, 140 di sedano, 80 di cipolle, 70 di carote, 20 di burro, 100 chili di fagioli, 70 di carne macinata e 30 di pancetta, oltre a vino, olio, pomodori, sale, aglio e aromi. «Saremo una ventina di volontari della Croce Rossa, più uno della Pro Loco che ci aiuterà a "remare", come si dice in gergo, cioè a mescolare senza sosta. Altri quindici che, prima e dopo la cottura, aiuteranno a sistemare, riordinare e lavare. L'aspetto più complicato? Coordinare la squadra. Soffriggere quantità così grandi non è semplice».

Per Algieri è il terzo anno alla guida della preparazione. Lo chef resterà poi sotto il Broletto per la distribuzione, a cura di storici cuochi dell'Ospedale di Lodi: «Mi piace rac cogliere i pareri della gente. Ogni



A Lodi questo un rito irrinunciabile

anno cerchiamo di migliorarci». Originario della Calabria e residente a Lodi dal 2014, Algieri chiude con un sorriso: «Anche da noi si fa la trippa, ma in modo un po' diverso. A Lodi è un rito irrinunciabile». ■

