

## CUCINA TIPICA E ALCUNE ANTICHE RICETTE BOCCIOLETESI

### AVA COCCIA

Di “acque cotte” se ne trovano in diverse regioni, ma quella bocciuletese si confeziona nel modo seguente: con burro si facciano imbiondire cipolla e il verde dei porri tritati, si aggiunga acqua e uno spicchio d’aglio; dopo un breve bollore l’“ava coccia” è pronta. Alcuni la indicano come “medesina dei ciuch”, ma è dubbio se la propinassero per lenire i postumi della sbornia o per castigo. Il gusto è buono. Se poi volete dare più importanza e consistenza a questo brodetto, potete aggiungere dei crostocini di pane e pezzetti di toma.

### PULENTA CUNCIA ALLA BOCCIOLETESE

Di polente concie ve ne sono di diversi tipi: conciate con solo burro fuso e formaggio, o con sughi di carne, o formaggio o bechamella ecc. Quella bocciuletese mi pare la concia più nostrana e antica: s’ha da fare con polenta calda. Si faccia soffriggere olio e burro, vi si aggiunga la polenta a strati con della toma e un poco di gorgonzola e si riscaldi, a poco a poco, coprendo il tutto. Si lasci riposare al caldo, così che la toma si fonda, e poi si serva.

### RIS E LACC

Si cuocia il riso nel latte e poco burro, si ottenga un risottino molto lento; si versi nei piatti e si serva quando si sarà formata in superficie una pellicina lucida.

### SALAMIN D’ LA DUJIA

Di salumi nostrani, e cioè fatti veramente in casa, se ne ha una certa abbondanza. Non esistono per questi confezioni tipicamente bocciuletési, poiché gli stessi modi di trattarli si riscontrano in tutta la Valsesia e anche giù, nella piana e in altri luoghi. Esiste comunque, a Boccioleto, una predilezione per i **SALAMIN D’ LA DUJIA** di puro suino, lunghi un palmo, messi, appena la pelle si fa passa, a conservare nel grasso dello stesso maiale in recipienti di terracotta detti, appunto “duja, o in quelli di pietra ollare, detti “olla”. Qui mantengono a lungo la loro morbidezza e il loro fresco sapore.

Degni di nota sono i **SALAM DAL LEANDRO e DAL GENIO** da cuocere e da mangiare anche crudi. Vengono poi i **SANGUINACC** che hanno in comune, naturalmente, il sangue del maiale, lardo e carne e che possono variare se contengono pane o patate o cipolle fritte.

Splendida tradizione è la **cena d’iossi** che si fa in famiglia con gli amici dopo aver macellato il maiale .

### I MIACCI O LE MIACCE

Specialità nota, poiché ancor si fanno, non è un vero e proprio piatto: è forse solo un ottimo pretesto per bere, possibilmente accanto al fuoco, un buon bicchiere in compagnia e tirar la notte alta (fée na miacciàa).

Per fare miacci bisogna però avere il ferro apposito, che ancora viene fabbricato . “Pare”- dicono gli esperti - “ci vengano dalla Toscana” . Infatti è fino a poco tempo fa che un’anziana signora del paese, le miacce le faceva con semplici piastre di ferro. Gli arnesi in uso oggi, invece, sono due dischi incernierati fra loro da un capo e con due lunghi manici per aprire i dischi , sufficientemente lunghi per accostar al fuoco senza bruciar la mano. Di miacce ve ne sono di tre tipi: le fini, secchi e croccanti, che a tavola possono sostituire i grissini, e che si fanno stemprando della farina bianca nel latte e sale, rimestando sino ad ottenere una pastella ben omogenea e piuttosto lenta; questa, con un mestolino si fa colare quanto basta su uno dei dischi già caldi ed unti leggermente con un pezzo di lardo; si chiudono dunque i due dischi e s’accosta al fuoco, voltando e rivoltando per pochi minuti. La miaccia è fatta.

Per quelle da farcire con pancetta o formaggio, o burro e miele, ecc. piegandole in due o in quattro, la pastella va fatta con latte, un poco d’olio, un rosso d’uovo, sale e farina bianca.

Per quelle dolci: panna, zucchero o miele, polvere di cacao e farina bianca.

## I FORMAGGI BOCCIOLETESI

Il formaggio per eccellenza a Boccioleto è la **TUMA**. Trovarsi con gli amici nell’osteria giusta e spizzicare, e intanto confrontare una toma con l’altra : la grassa , un poco colante , dal gusto pieno; la magra, dal sapore ancor di latte; la vecchia, più rara, che, impreziosita dalle cure amorevoli delle donne pazienti che l’accarezzano sovente con olio e acqua salata sino a renderla asciutta, quasi tarlosa, ma di grana così saporosa, da non far rimpiangere certi aristocratici e decantati formaggi.

Ma anche altri formaggi locali sono degni di nota: i **TOMIN D’ CRAVA**, di latte caprino o misto con vaccino ; il **SALAGNUN D’LA MARIA PIA** (mia nonna , che ha gestito per cinquant’anni la **Trattoria Mazzia e Pagnone al centro del paese**) fatto con toma fresca sbriciolata e impastata con mascarpone o panna, sale, pepe in grana e lasciato riposare almeno un mese in un “seubbru” (recipiente di legno), sino a che si formi, in superficie, una vellutata muffa candida.

## LE TROTE E LE RANE

Negli anni ’60 e 70’ sono diventate famose un po’ ovunque le **TROTE DEL CHETTO** e le **TROTE ALLA MODA DEL PASQUALIN** proposte dalla cucina di due grandissimi ristoratori locali: Enrico Robichon , titolare del Ristorante della Torre a Boccioleto e Pasqualino Cagna del Ristorante Valpiccola a Fervento. Quest’ultimo ha pure ottenuto un prestigioso riconoscimento ad un concorso gastronomico nazionale proprio con un piatto di trote, abilmente confezionato e presentato dalla figlia di Pasqualino.

Le trote infarinate e fritte in abbondante burro ed erba salvia o “salegia” (timo selvatico) sono veramente una prelibatezza.

Viene bene ora ricordare e far sapere delle rane, che in primavera si trovano nelle fredde e limpide acque dei laghetti dei nostri alpeggi e negli stagni del paese e delle frazioni, che hanno ben poco da spartire con le rane delle risaie della bassa vercellese.

Sono ottime fritte e adesso vengono proposte anche in guazzetto.

## CAPUNEIT

Di origine paiono non essere veramente valsesiani , ma è certo che si fanno a Boccioleto da tante generazioni. Trattasi di involtini di foglie di indivia o verza ripieni di: mortadella di Bologna tritata, prezzemolo, aglio, cipolla e pane ammollato, nel latte. Si brasano in burro, poco brodo e vino bianco.

## BUIET

Il buiet è una polenta molle, colante, da mangiare con il cucchiaino che all'inizio del secolo i boccioletesi erano soliti mangiare ogni giorno.

Si confeziona semplicemente con poca farina, sale e molta acqua. Si condisce con latte, o panna, o burro e toma.