

Un'accademia per difendere la costina

Pubblicato: Venerdì 7 Maggio 2010



Saranno per la prima volta al **Palio Bosino** di Varese. Con i monelli della Motta, saranno le "Guest Star" gastronomiche del weekend di festa patronale. Hanno solo due anni, ma sono già un mito enogastronomico. Sono i gran maestri dell'Accademia della Costina, che ha sede a **Coarezza**: depositari di un sapere, pardon di un sapore, che fa impazzire i fan delle sagre d'Italia.

Ma come sono nati? Abbiamo provato a chiederlo al loro Gran maestro, **Massimo de Micheli**: che di professione fa il gioielliere, ma una volta all'anno si trova per le mani ben altri "capolavori".

Quando è nata l'Accademia della Costina??

«L'accademia nasce nel 2007, ma noi abbiamo cominciato la festa da cui è nata a metà degli anni settanta. Tutto è nato con una grigliata da amici dove ci si divideva il prezzo della spesa, poi la gente è sempre aumentata e abbiamo cominciato a chiedere un prezzo simbolico per pagarci le spese. Poi la festa aumentava sempre di numero così abbiamo deciso di organizzarci, prima con una vera e propria festa di paese e poi decidendo di creare l'accademia, per la difesa del prodotto in sé».

Come è strutturata?

«L'accademia si sviluppa in Gran maestri, maestri accademici, cavalieri della costina e tesserati. Siamo iscritti alla Fice (**Federazione italiana Circoli Enogastronomici**), che ha 145 confraternite. Ogni confraternita fa un convivio domenicale. Anche noi abbiamo una serata per incontrare le confraternite, provenienti dalle varie regioni d'Italia se non dall'estero. Quest'anno per esempio abbiamo incontrato Orval (Belgio) e Ginevra».

La costina è un culto. Da dove nasce?

«Il culto della costina nasce dalla cosiddetta **posciandra**, che era un modo per conservare in una giara le parti più povere del maiale adagiate su verze. Da lì è nata la cazzuola, il piatto che principe per l'utilizzo delle costine. La costina come l'intendiamo noi, è considerata un piatto tipicamente estivo. Le persone di solito grigliano la costina pezzo per pezzo ma fatta così è un prodotto che non ha qualità o sapore. Per questo abbiamo creato l'accademia, per difenderne il sapore originale».

Come si riconosce una costina doc?



«La costina doc è cotta rigorosamente intera, e divisa solo dopo la cottura. Dopodichè, si può farla alla griglia insaporendola o trattandola in mille modi. Noi come confraternita, invece abbiamo ricette che conserviamo segrete. E che possono essere messe in pratica solo dai maestri, che di fatto lo diventano dopo avere cotto costine per tre giorni di seguito 24 ore su 24».

E per noi poveri mortali quando possiamo assaggiare le ricette segrete? C'è un appuntamento a cui possiamo partecipare?

«Certo. L'appuntamento con noi è il 10-11-12 settembre a Coarezza. Ogni anno cuciniamo la costina alla griglia – l'anno scorso erano 70 quintali – in un modo diverso: posso già anticipare che i confratelli di Orval, belgi, ci hanno portato la loro birra chiedendoci di lavorarla con le costine. Quest'anno la ricetta comprenderà la birra belga».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it