

(M)eat in Busto: nasce la cotoletta bustocca

Pubblicato: Martedì 3 Settembre 2019



La “Bustocca”, una cotoletta interamente made in Busto Arsizio, potrà essere degustata giovedì 5 settembre, nella suggestiva cornice della rinnovata piazza Vittorio Emanuele II, durante l’evento **“(M)eat in Busto”** patrocinato dal Comune, Parco Alto Milanese e Ancos (Associazione nazionale comunità sociali e sportive).

L’inaugurazione dell’evento si terrà alle 20:00 alla presenza delle autorità cittadine, seguirà l’intervento di **Emanuele Forasacco** che racconterà la storia del **Salumificio Bustese**, realtà alimentare dal 1892, per poi presentare “la bustocca”, la prima cotoletta “made in Busto”, proposta dal Salumificio che ha l’obiettivo di portare le “nostre” eccellenze enogastronomiche oltre i confini cittadini. Si tratta di una cotoletta di suino pesante italiano; è ricavata da un particolare taglio anatomico, spolpato e lavorato a mano dai Mastri salumieri e potrà essere degustata con cottura alla griglia o frita, accompagnata dal panino firmato Colombo e dal classico contorno di patatine fritte.

Mostrerà la raffinata preparazione e marinatura della Bustocca **lo chef bustese Jerry Alotta**, concorrente finalista del programma TV **Masterchef 2019**, attraverso un vero e proprio show cooking con il set di utensili fornito dalla Coltelleria Collini che, in esclusiva, presenterà il progetto “I coltelli di Jerry”.

Alle 21:00 è previsto l’intervento della nutrizionista **Monia Farina** con consigli e indicazioni utili su come consumare responsabilmente carne all’interno di una dieta bilanciata, mentre alle 21:30, l’intervento della Campionessa del Mondo di gelato e proprietaria delle gelaterie “Il dolce sogno”, **Lucia Sapia**, che mostrerà la sua arte.

Seguiranno gli aneddoti, sulla cultura dei popoli coltivatori di caffè, con **Giancarlo Samaritani**, responsabile commerciale di Chicco D’Oro Italia. Special Guest della serata sarà **Viola Valentino** che, con la collaborazione di Radio Milano, ricorderà gli anni ’80 proponendo live i brani che più l’hanno rappresentata nella sua carriera, con le coreografie di Anna Mondini di Fashion Evolution Company.

Concluderà l’evento il gelato alla viola, fiore edibile che è ormai di tendenza nel mondo gastronomico. «Sono lieta che la piazza torni a vivere dopo l’estate con un evento così originale, anche perché, come abbiamo visto durante Busto Estate, è adatta a fare da sfondo a qualsiasi iniziativa. – commenta l’assessore che prima era al Marketing e ora è al Bilancio, **Paola Magugliani** – Cibo, tradizione, eccellenza del territorio faranno da filo conduttore. Il ringraziamento va a tutti gli sponsor che hanno voluto investire in questo evento, agli organizzatori e al Salumificio Bustese che vanta prodotti De.Co. (Denominazione Comunale di Origine) che rilancia con la novità de “La Bustocca”».

Orgoglioso dell’evento anche il Salumificio Bustese che porta la sua storia ed i suoi prodotti anche all’estero: «La Bustocca dimostra tutta la nostra passione e impegno nel produrre prodotti di qualità che rappresentino il territorio e le eccellenze gastronomiche di Busto Arsizio» ha commentato l’amministratore delegato **Maurizio Venegoni** dell’omonimo salumificio proprietario del marchio.

L’evento, organizzato da Royal Time e Gruppo Coronado, è gratuito (fino ad esaurimento scorte e raggiungimento capienza massima della piazza). In caso di maltempo sarà posticipato a giovedì 12

settembre.

di [Francesca Cisotto](#)