



2. Sapori antichi e casalinghi

Di terra

La **salsa verde** è una specialità che si prepara con un trito finissimo di prezzemolo cui si amalgama olio d'oliva, mollica di pane inzuppata in aceto, capperi, acciughe, aglio e rossi d'uovo bollito. La salsa è ottima da accompagnare ai pesci di lago dalle carni bianche e delicate.

La **polenta uncia** è un piatto molto calorico e adatto alle fredde giornate invernali. La polenta è fatta con farina di grano saraceno (fraina) che viene poi deposta a pezzetti in una marmitta condendo ogni strato con burro caldo insaporito dall'aglio e manciate di formaggio magro di montagna.

La **cassoela** è un altro piatto con altissimo valore calorico perciò si preferisce mangiarla in inverno accompagnata da un buon vino valtellinese. Si prepara cocendo le parti meno nobili del maiale (costine, cotenne, testa, piedini e codino) in un brodetto di cipolle, salvia, vino bianco e verze.

La **büseca** era il piatto tipico che si mangiava a Natale dopo la messa di mezzanotte. E' una minestra densa fatta con le parti meno nobili del vitello, la trippa, fagioli, cipolla, carote, sedano e un po' di pancetta da far rosolare nel burro. La preparazione richiede tempo perché la cottura deve essere prolungata. Un tempo si serviva fumante in una grossa scodella accompagnata da fette di pane tostato. Le osterie per tradizione la preparavano nei giorni di mercato.

La **gallina ripiena** in Tremezzina era, invece, il piatto tipico della Pentecoste. Considerata una pietanza di lusso, la gallina disossata ed aperta sulla schiena, si lasciava macerare nel marsala. A parte veniva preparato un impasto consistente con carne tritata, lingua, prosciutto, uova, formaggio, gramolata, pistacchi e un bicchiere di cognac che era steso sopra la gallina. Prima di arrotolare e chiudere il tutto si poneva nel mezzo qualche uovo sodo sgusciato. Il tutto era fatto rosolare per un tempo abbastanza prolungato con aromi vari e vino bianco.

Asparagi con le uova. Ancora oggi si celebra la sagra dell'asparago a Rogaro, una frazione di Tremezzo. A Rogaro gli asparagi si coltivano dal 1700 nelle prode fra le viti. E' un piatto semplice ma molto gustoso: sugli asparagi bolliti e scolati, posti ordinatamente sul piatto l'uno accanto all'altro, si stende un'abbondante spolverata di parmigiano grattugiato e si versa il burro fuso e le uova al tegamino.