

LA LASAGNA DI CASALBUTTANO: RICETTA E STORIA DI UN MIRACOLO

LA LASAGNA - ex PASTA AL FORNO - DI CASALBUTTANO (CR)

Composizione: pasta all'uovo, pasta di salame, asparago, scamorza dolce, maggiorana, parmigiano e besciamella. Questa è la reinterpretazione moderna della pasta al forno della Graffignana (presentata domenica 3 maggio 2015 in piazza Duomo di Casalbuttano), di una usanza che risale agli usi e cultura delle genti delle "cascine paese", a Maggio, mese "Mariano", la prima domenica del mese, mentre la seconda domenica di Maggio, si onora l'Immacolata Concezione del Santuario di "Nostra Signora di Graffignana" di San Vito, frazione di Casalbuttano. La preparazione di questa "pasta al forno" era composta con strati di pasta realizzati con i prodotti della terra (farina, uova, asparago, maggiorana), con prodotti dovuti alla trasformazione del latte (la scamorza, i formaggio stagionato grattugiato) e quelli di allevamento, ovvero il maiale, la pasta di salame (pistum). NB: Il pistum è il nome in dialetto cremonese che si dà alla pasta di salame. Questa "pasta al forno" (oggi Lasagna) veniva cotta nel forno del pane, e alla fine bagnato con latte caldo, prima di portarla a tavola. Gli artefici di questa reinterpretazione culinaria di Casalbuttano, sono:

Marco Nobile (Chef del Ristorante il Poeta Contadino)

Ferruccio Zavoli (Chef della Trattoria Scolari)

Luca Frusconi (Vice Sindaco) che ha creduto ed osato mettere se stesso per la rievocazione di questo piatto. L'origine e la storia.

1668: Una fanciulla di dodici anni, sordomuta dalla nascita (si chiamava Brigida Busetti), partì da San Vito (frazione di Casalbuttano) verso i campi della Graffignana. Giunta dove giacevano le macerie della Cappelletta, distrutta dalle truppe Francesi di passaggio, la ragazza vide una splendida Signora, sul tronco reciso di un fico. Si parlarono, la fanciulla riacquistò la parola e l'udito, narrò al padre che la Signora le aveva detto di andare a disseppellire dalle rovine l'antica effigie della Madonna con il Bambino. Una volta ritrovata, tutti gli abitanti accorsero a vedere la statua e l'evento miracoloso; così si decise di ricostruire il tempio. Nel 1704 il progetto fu realizzato, come recita una piccola lapide murata sul fronte del Santuario: "Imperversando ovunque la guerra, nello spazio di sei mesi essa stessa, la Vergine, si eresse questo santuario nel 1704". L'interno, a unica navata, è costellato di ex-voto, tra cui due bassorilievi collocati dalla famiglia Turina. I medaglioni illustrano la grazia ricevuta dalla Madonna in tutti questi anni. La Festa del Santuario della "Graffignana", si tiene la seconda domenica di Maggio, riproponendo per tutto il mese la pasta al forno di Casalbuttano.