**La Bonarda perfetta anche a tavola**

La Bonarda è un vino di grandissima tradizione e storia, immancabile sulle tavole lombarde. Si abbina perfettamente ai sapori locali, la pregiata norcineria oltrepadana e con i piatti della tradizione, in cui entra spesso come ingrediente fondamentale.

La caratteristica vivacità la rende adatta ad accompagnare anche cucine etniche, dove sono prevalenti piatti a base di carni succulenti di cui la briosa Bonarda controlla la grassezza, risciacquando e ripulendo il palato.

L’abbinata classica accompagna la Bonarda **alla frittura**, realizzata con le interiora cotte in abbondante trito di cipolla e sfumate con Bonarda; per i cultori anche in versione solo fegato cotto avvolto nella rete di grasso perineale e l’aggiunta del sangue rappreso e bollito.

**Il risotto con la pasta di salame**, o “**rusan**” per il colore tendente al ruggine, con carne suina e Carnaroli pavese – della vicina Lomellina – e aggiunta generosa di Bonarda.

Il **ragò**, la locale cassoela, un bottaggio di verze con piedini, cotenne ed altre parti meno nobili, vero vessillo del “compensare” ovvero cavare la fame con pane e “puccia” fonte di sopravvivenza nella civiltà contadina.

I salumi: il **salame**, nella ricetta oltrepadana, che trova nel Varzese la sua massima espressione, prevede solo i tagli migliori: la coscia, il lombo, le spalle, il grasso di gola e della pancetta macinati a pasta grossa e aggiunti di droghe, pepe in grani e vino, naturalmente bonarda, macerato in aglio pestato. Vengono poi insaccati e fatti stagionare con formati diversi creati storicamente per poter godere durante tutto l’anno di questa squisitezza gastronomica. Si parte dai piccoli **cacciatori**, pronti dopo pochi giorni, passando per **filzette, cresponi** di media dimensione, **salami cuciti** e, per terminare, i tradizionalissimi Gentile e Calzetta, con budelli molto spessi ricavati dal suino macellato e pronti per l’anno successivo.

Altri salumi tipici sono: **la coppa**, macerata nella Bonarda per alcuni giorni prima di essere insaccata e **la pancetta con cotenna**, salata, speziata, arrotolata e stretta dalle mani sapienti del salumiere. gustate con il miccone di Stradella, il pane tipico locale.

Perfetto l’abbinamento della Bonarda con il **salame cotto o cotechino**, prodotto con la carne di seconda scelta unita alle cotenne e ad abbondanti spezie e vino rosso.

Immancabile sulla tavola oltrepadana è il lardo, conservato semplicemente con sale grosso o preparato, nell’infinita saggezza medica antica, pestato a mortaio con aglio e prezzemolo, naturali calmieri del colesterolo in eccesso.

Un'altra leccornia locale, che solo con la bonarda esprime al meglio le sue potenzialità, è la **chisoela**, focaccia di pasta di pane impastata con i ciccioli.

Il maiale occupa un posto predominante nelle preparazioni locali, figlie della povertà e del “cavare la fame”. Non mancano però altre ricette: gli **agnolotti**, per esempio, pasta ripiena Il con trito di stufato, pan grattato, parmigiano, uova e noce moscata. Sono cotti obbligatoriamente nel brodo in terza, con gallina, manzo e maiale e serviti con il brodo stesso o sugo di stufato a cui si può aggiungere un bicchiere di Bonarda nella fondina stracolma di agnolotti in brodo.

Data vicinanza con Pavese e Lomellina **i risotti** sono di casa anche per la tradizione delle mondariso, che dalle colline scendevano a valle per l’epoca del trapianto e della monda. Prelibati quelli con tartufi bianchi locali, che nulla hanno da invidiare ai cugini albesi.

**Il bollito**, lascito della dominazione piemontese, è accompagnato dai rarissimi peperoni di Voghera, dal bagnetto, salsa di uova sode, prezzemolo, acciughe e sottaceti o dalla squisita mostarda vogherese di consolidata fama.