

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Costine e rustisciada: a Cuirone di Vergiate il maiale diventa re della tavola

Damiano Franzetti · Tuesday, August 25th, 2026

Sagre e sapori del Varesotto è la rubrica di VareseNews dedicata alle feste popolari e ai piatti tipici che raccontano l'identità gastronomica del nostro territorio. Un viaggio tra tradizioni, storie e personaggi nato dalle segnalazioni dei lettori, che ci hanno scritto per condividere la sagra o il piatto simbolo della loro zona. Anche tu puoi segnalarci la sagra o il prodotto tipico del tuo paese: [scrivicelo qui](#)

A **Cuirone di Vergiate** il primo weekend di settembre ha un profumo ben preciso: quello della carne suina alla brace. È il profumo del **Cuirone Maial Festival**, appuntamento **nato nel 2013** con l'obiettivo di valorizzare la **costina di maiale** e farne la protagonista di una festa ambientata nella suggestiva piazza della frazione.

La manifestazione, organizzata dalla **Compagnia Italiana dei Mai A Letto** mette al centro della tavola due specialità: le già citate **costine alla brace** e la tradizionale **rustisciada**.

Per le costine viene utilizzata quella che un tempo **era considerata una parte "povera"** del maiale. A Cuirone, però, questo taglio diventa il cuore della festa: la carne viene cotta sulla **spettacolare griglia lunga dieci metri**, con il fuoco alimentato esclusivamente da **legna di faggio**. Durante la cottura le costine vengono inoltre bagnate con un **guazzetto segreto**, elemento che contribuisce a caratterizzare il piatto la cui ricetta resta **gelosamente custodita** dagli organizzatori.

Accanto alla brace c'è un'altra ricetta legata alla tradizione: la **rustisciada**, uno stufato a base di carni di maiale, preparato con **lonza e salsiccia** e cotto insieme alla **cipolla bianca e alle carote**. Un piatto dai **sapori decisi**, che affianca la cottura alla brace con una **preparazione più lenta** e tipicamente casalinga.

La sagra di Cuirone punta tutto sulla semplicità dei sapori e sulla **spettacolarità della preparazione**. La carne arriva dalla tradizione popolare, ma viene **trattata con cura** e trasformata in un piatto da festa. E mentre sulla griglia le costine cuociono lentamente, il profumo della brace si diffonde per la piazza **attirando i golosi** da tutta la provincia.

QUESTO ARTICOLO FA PARTE DI UNA SERIE: LEGGI QUI GLI ALTRI

VUOI RACCONTARE LA STORIA DEL TUO PIATTO E DELLA TUA SAGRA PREFERITA? COMPILA IL MODULO

Caricamento...

This entry was posted on Tuesday, August 25th, 2026 at 7:15 am and is filed under [Life](#), [Tempo libero](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.