

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Ecco il Ruelìn, il dolce tipico di Casorezzo

Valeria Arini · Saturday, October 28th, 2023

La ricetta originale del **Ruelìn, dolce tipico di Casorezzo, viene inserita nel Registro De.C.O.** (Denominazione Comunale di Origine) appositamente istituito, come previsto dal “Regolamento per la tutela e la valorizzazione delle attività agro- alimentari, gastronomiche e artigianali tradizionali locali”, approvato nella seduta del Consiglio Comunale del 25 ottobre 2023.

È stato concesso l'utilizzo del logo ufficiale, qui allegato, da applicare sulle confezioni di vendita del prodotto, esclusivamente nei casi in cui venga rigorosamente rispettata la ricetta originale del Ruelìn. **Il nome “Ruelìn” è stato scelto in onore di Giuseppe Rovellini, Casorezzese**, che ha sempre dimostrato di amare Casorezzo, spendendosi per il paese e la comunità; per di più, essendo stato di professione cuoco, è apparso appropriato intestargli una ricetta tipica; Ruelìn era il suo soprannome in dialetto casorezzese, una sorta di adattamento dialettale del suo cognome. La ricetta del Ruelìn, oltre all'originalità, rientra pienamente in quanto previsto dal già citato Regolamento; inoltre rispetta le seguenti caratteristiche positive: è di facile preparazione, utilizza prodotti locali, utilizza prodotti di stagione, utilizza prodotti facilmente reperibili, utilizza prodotti che favoriscono la biodiversità, è adatta a tutti: adulti e bambini, è sana, leggera e digeribile. In aggiunta a tutto questo, il Ruelìn, per la stagionalità delle principali materie prime impiegate, risulta ideale per il periodo della Fiera di San Salvatore e quindi può contribuire a caratterizzarla ulteriormente.

Per decisione dell'Amministrazione Comunale, viene consentita a tutti: privati cittadini, associazioni, attività produttive, la possibilità di preparare il Ruelìn, purché rispettino rigorosamente tutte le parti della ricetta originale approvata e utilizzino il nome stabilito. Da domenica, alla Festa delle Associazioni, la Proloco inizierà a proporlo. Venite a Casorezzo a degustare il Ruelìn.

RICETTA ORIGINALE APPROVATA DEL Ruelìn

Ingredienti:

Polpa di cachi

Succo di melagrane appena spremuto (non confezionato)

Miele millefiori

Preparazione:

Porre la polpa di cachi e il succo di melagrane nel frullatore

Frullare fino a ottenere una polpa cremosa

Eventualmente aggiungere altra polpa o altro succo per raggiungere la consistenza

voluta

Aggiungere miele millefiori: Q.B. per equilibrare l'acidità del succo di melagrane e l'eventuale carenza zuccherina di qualche frutto non proprio maturo

Frullare di nuovo

Assaggiare ed eventualmente ripetere i tre passi precedenti

Versare la crema ottenuta in bicchierini monodose

Porre in frigorifero

Lasciarla riposare fino alla solidificazione

Servire (si mangia con un cucchiaino)

A scelta è possibile guarnire il sorbetto con granella di nocciole o panna

Per coloro che intendono uscire dallo stretto vincolo territoriale, viene prevista la possibilità di guarnire il sorbetto con gocce di cioccolato, mandorle o altro a scelta; varianti che però devono essere considerate soltanto come parti della ricetta originale. Pertanto, in tali casi, la denominazione da utilizzare dovrà essere: "Ruelin con ... (nome della guarnizione aggiunta)".

This entry was posted on Saturday, October 28th, 2023 at 11:46 am and is filed under [Alto Milanese](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.