

La cucina della Brianza

fra *tradizione*

e *innovazione*



Buonasera!



Due passi indietro...

*La Brianza è spesso ricordata
per molti aspetti: la voglia di fare,
di intraprendere, la tenacia, il carattere,
le colline, il verde, le ricchezze,
ma pochi ricordi richiamano alla mente
la tradizione enogastronomica
di questo territorio...*

1°- 2° secolo d.C.

Giovenale e i tartufi in Brianza



- 6° - 7° secolo d.C.

Longobardi, il maiale e la faraona



- 13° secolo d.C.

Il lessso misto, il lessso comune



- 14° secolo d.C.

Il pesce nella Martesana



14° secolo d.C.

Il pesce nella Martesana

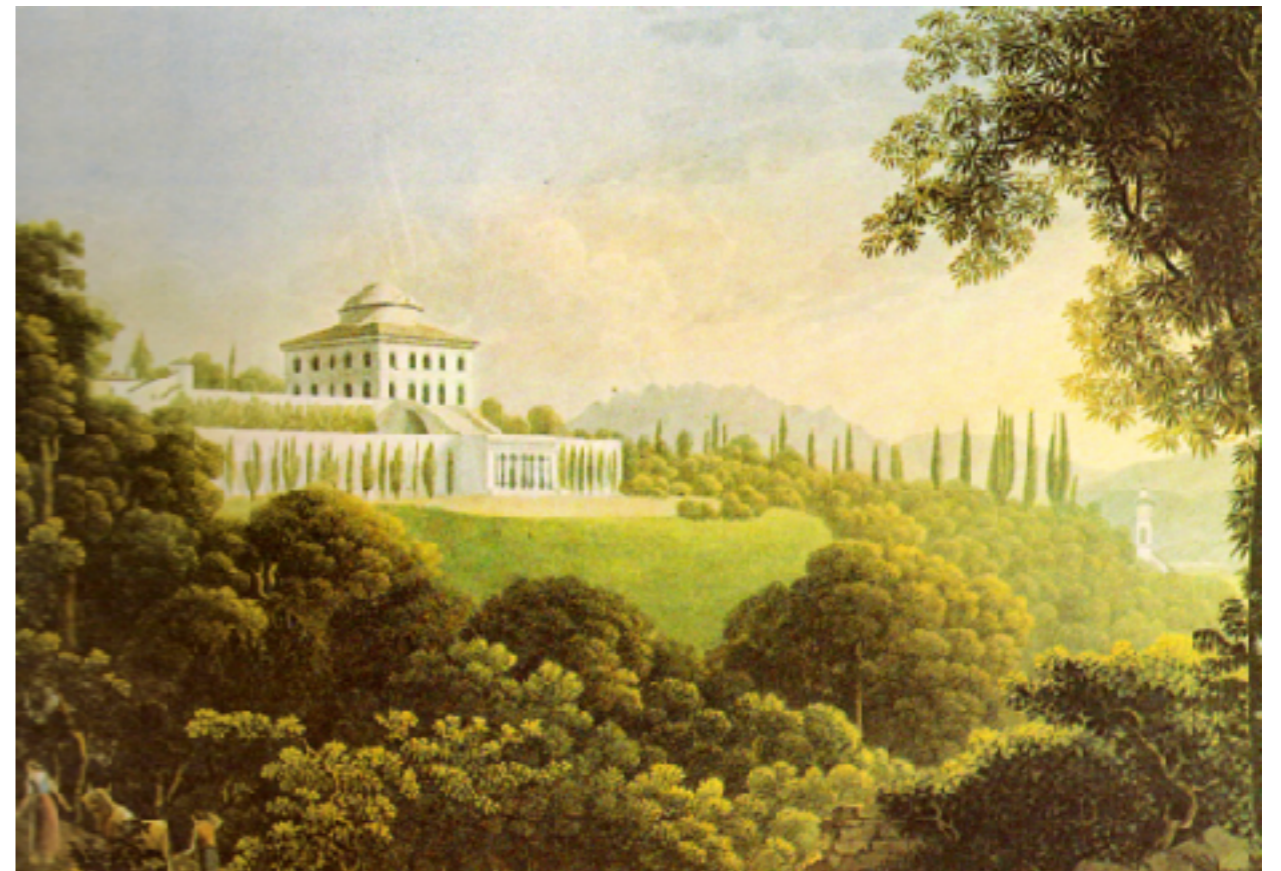
Annone, Pusiano, Oggiono, Alserio

Obblighi verso Milano (fino al 1402)

*Cantà vespor
e mangia pess
l'è tant l'istess*

15° secolo d.C.

La Brianza dei ricchi milanesi



15° secolo d.C.

La Brianza dei ricchi milanesi

La rete stradale romana si modifica
e alcune aree restano isolate...

... rostisciana, rostisciada, rostida.

16° secolo d.C.

La salsa verde

“... gratissima ad ogni più sciocco appetito è fatta con il profumato e dolce prezzemolo brianzolo che sta agli altri prezzemoli come il basilico genovese sta agli altri...”

16° secolo d.C.
Il mais! (*Carlton*)



16° secolo d.C.

Il mais! (*Carlton*)

“... Tonio scodellò la polenta sulla tafferia di faggio che stava apparecchiata a riceverla e parve una piccola luna, in un gran cerchio di vapori...”

La pellagra!

- 18° secolo d.C.

Un benessere più diffuso

Le feste di paese (i Bej)



18° secolo d.C.

L'economia della cascina
“foeugh, caldar e cazzù”



- 19° secolo d.C.

Il turismo gastronomico

Le osterie

Salumi, vino, formaggini



19° secolo d.C.

Prodotti tipici (oggi riscoperti):

L'asparago rosa di Mezzago

Le patate di Oreno

Le nocciole di Canzo

...



20° secolo d.C.

Il vino in Brianza?!

Posteria, Formagiatt, Pollaster



20° secolo d.C.

Fra “nuovi” lussi e autoproduzioni



*I tratti della
cucina brianzola*

la cascina

Verdure povere

Patate, cipolle, zucca, verze

Polenta, riso, gnocchi, minestre

Il pollaio e le uova

Il meno “nobile” del maiale

I puccen

I dolci poveri (pani dolci)

La cascina



L'osteria

Il “nobile” del maiale

Luganega, cotechini, costolette

Il manzo e il vitello

Stufati, brasati, arrosti

Fagiano, quaglie, oca

Gli umidi, i funghi, la “California”

Il pane bianco e i dolci raffinati

L'osteria



ifest...

Ravioli e pasta “conscia”

Risotti alla milanese e alla monzese

I budini (amaretti e cioccolato)

Torte: noci, pere e pane giallo

Balot di frolla e frutta

Biscotti e nocciolini

ifest...



*Giovani
professionisti
fra tradizione
e innovazione*

*Dieci utilità, conoscenze e tecniche
riprese da passato e portate nella
cucina moderna.*

1 - In **bornis** ieri, **bassa temperatura** oggi



2 - Alla creta ieri, sottovuoto oggi



3 - Carpione ieri, marinature oggi



4 - Melgon ieri, integrale oggi



5 - Rustisciada ieri, piatto unico oggi



6 - Dolci poveri ieri, light oggi



7 - Frittata ieri, street food oggi



8 - "Alla California" ieri, gourmet oggi



9 - Bollito ieri, efficiente oggi



10 - Nustranel ieri, vino buono oggi



1 - In **bornis** ieri, **sottovuoto** oggi



Grazie!

