

I VOLTI DEL GUSTO



ASSOCIAZIONE
CUOCHI
BRIANZA

Dedicato a
Teresa, Dino, Erika, Pier...
e a tutti gli amici
che “credono” nell’uomo

*Ti diano gioia
tutti i beni della terra:
l’ombra e la luce ti diano gioia,
le quattro stagioni ti diano gioia,
ma soprattutto, a piene mani,
ti dia gioia l’uomo!*

Nazim Hikmet

Associazione Cuochi Brianza
Via Verdi, 77 - 20831 Seregno (MB)

Testi Giovanni Guadagno

Ricette a cura dei professionisti ritratti

Revisione testi Stefano Pelizzoni

Foto Riccardo Ricci

Progetto grafico Corrado Occa

© Tutti i diritti sono riservati agli autori

Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta
in nessun modo o forma senza il consenso dell'Associazione Cuochi Brianza

INTRODUZIONE

L'Expo è un'opportunità unica per presentarci al mondo e per creare interconnessioni, accendere confronti, stimolare una crescita culturale oltre che economica. Questo è valido sia per il Paese Italia, sia per ognuno di noi.

Dobbiamo trarne forza, energia, vitalità. Dobbiamo indossare i nostri vestiti migliori, affascinare, incantare e conquistare. Dobbiamo raccontare chi siamo, insegnare, formare.

Questa “mano fortunata” riguarda in modo diretto tutti noi e noi non possiamo, anzi non dobbiamo, farci sfuggire l'opportunità che ci è stata offerta di portare a conoscenza del grande pubblico l'importanza strategica dell'alimentazione per la vita dell'uomo.

A questo ambito si legano tutte le tematiche che saranno il fulcro principale di discussione nell'Expo 2015, dalle interconnessioni dell'ecosistema alla salvaguardia del pianeta, dalla permacultura all'etica dell'uso della terra.

A questo punto dobbiamo domandarci che relazione ci possa essere fra queste tematiche e il nostro mestiere di cuochi. L'Expo 2015, come un'ondata, arriva in un momento di difficoltà e grande confusione della cucina italiana. Una cosa però è chiara: al di là della capacità di trasmettere emozioni, di dare vita a delle vere e proprie esperienze sensoriali, di “scuotere” gli animi, oggi la nostra missione è salvare il pianeta a tavola e suscitare riflessioni.

Come possiamo fare noi che siamo nati per cucinare, noi artigiani dell'ingrediente, nati per trasformare ciò che ci viene portato nelle cucine dalle mani sapienti dei nostri contadini? Noi dobbiamo sensibilizzare tutte le persone che si siedono quotidianamente per tre volte al giorno a un tavolo e raccontare loro che mangiare non vuol dire solo sfamarsi, ma soprattutto pensare. Noi dobbiamo sollevare domande, far sì che ci sia una presa di coscienza e di conoscenza di ciò che c'è nel piatto: non solo cibo, ma storia, cultura, ambiente, lavoro, trasformazione, valori, umanità, relazione con il territorio.

Se un individuo inizia a pensare, se ognuno di noi impara ad avere uno sguardo curioso, a riflettere in modo evoluto su ciò che ci circonda, a partire dal cibo, il risultato non può che essere positivo e influenzare in modo significativo il nostro sistema.

L'Expo non è un business per Milano, per la Lombardia e per l'Italia, ma un plus valore nella nostra "marcia" per difendere il mestiere, inteso nella sua valenza più pura: il savoir faire. Il sapere del cibo, la sua cultura, è questo che segna la differenza tra un cuoco e una persona che trasforma l'alimento.

Il cuoco come un ambasciatore della conoscenza gastronomica deve sapere comunicare con la propria materia, emozioni comprese.

Giancarlo Morelli

IN REGIONE

Quella italiana è sempre stata la cucina dei luoghi e delle persone. La nostra gastronomia è strettamente legata alle tradizioni culturali e sociali dei mille paesi e delle cento città che costituiscono il vero tessuto sociale e culturale del paese. Grazie all'abbondanza e alla varietà della materia prima a disposizione e all'eccellenza del prodotto "made in Italy", i nostri piatti tipici si sono affermati in tutto il mondo nella cucina dei grandi ed importanti locali che hanno fatto la storia della ristorazione e dell'ospitalità internazionale.

La chiave del successo dei principali piatti della gastronomia italiana a livello mondiale è anzitutto la loro versatilità: una specialità ha successo a livello globale nella misura in cui, in un qualsiasi luogo, sia facile trovare gli ingredienti per la sua preparazione; inoltre il metodo della ricetta deve essere facile da eseguire, i tempi di realizzazione ragionevoli e il risultato assicurato.

Anche la cucina lombarda contribuisce in modo determinante ad arricchire il bagaglio gastronomico mondiale con alcuni cibi inconfondibili e molto particolari, che rappresentano vere e proprie invenzioni e soluzioni uniche.

La singolarità e la ricchezza delle ricette lombarde sono strettamente legate alla storia e alla morfologia della nostra terra.

Il territorio della nostra regione è estremamente diversificato: in Lombardia ci sono i principali laghi prealpini, una parte della pianura Padana, le dolci colline della Brianza, alcune importanti valli prealpine e su, fino alle cime di Valtellina e Valchiavenna. La storia

RISOTTO COL BUCO

Da un vecchio e malmesso libro della biblioteca di Besana

Ingredienti e dosi per 4 persone

Per il ragout di creste e bargigli di pollo

- 15 g olio E.V.O.
- 200 g creste, bargigli e frattaglie di pollo ben lavate e tagliate a pezzetti piccoli
- sale, pepe
- 1 cipolla piccola tritata
- 1 rametto rosmarino
- 3 Foglie di erba salvia
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 150 g pomodori pelati
- 200 g brodo di carne bollente

Per il risotto

- 10 g olio E.V.O.
- 1 piccola cipolla finemente tritata
- 400 g riso Vialone
- sale, pepe
- 1,5 litro di brodo di carne bollente
- 20/25 stimmi zafferano
- 100 g di burro
- 80 g Parmigiano o Lodigiano grattugiato

Metodo

Per il ragout – In una padella con l'olio rosolare la carne fino a dorarla, unire la cipolla e lasciarla appassire. 2. Sfumare con il vino rosso e lasciarlo evaporare quindi salare, pepare ed unire le erbe aromatiche.

Versare i pelati e romperli con una forchetta, portare a bollore quindi diluire con il brodo in più riprese, cuocendo a fuoco moderato per circa 30 minuti mescolando di tanto in tanto.

Per il risotto – Rosolare la cipolla nell'olio, lasciarla appassire dopo di che versare il riso e tostarlo mescolando fino a che risulti ben caldo. Versare in più riprese il brodo mescolando sovente fino a cottura per 17 minuti.

Salare e pepare. Negli ultimi 5 minuti di cottura del riso versarvi lo zafferano ed ultimare la cottura.

Togliere dal fuoco e mantecare con il burro ed il formaggio.

Versare nel piatto, con un cucchiaino fare un buco nel centro del risotto e versarci il ragout di creste e bargigli di pollo ben caldo, quindi servire.



ALAIN CORBETTA

Per anni sono stato sicuro che il mio futuro sarebbe stato veterinaria; invece, per mia imprevista scelta, un settembre, mi trovai alla scuola alberghiera.

Ancora oggi non so ben spiegarmi cosa mi portò alla decisione che ha determinato la mia vita futura.

Fin dall'inizio scelsi la via più scomoda per apprendere e crescere, spendendo anni di formazione nei vari reparti della cucina tra Brianza, Milano, Spagna, USA, Bahamas.

Anni spesi a creare il cuoco dotato di una visione completa e globale, l'uomo, i sogni e le ambizioni.

Da quel 1990 ho vissuto esperienze e situazioni diverse e sperimentato gusti e sapori che hanno determinato fortemente la mia cucina ed il mio modo d'essere.

■ ***Risotto col buco***

della Lombardia è ricca di suggestioni, dai Camuni ai Longobardi, dalla dominazione spagnola a quella austroungarica, con una costante comune: la regione è, per collocazione e per vocazione, terra di transito, di produzione e di commercio.

Da sempre, quindi, la società e la cultura lombarda hanno sviluppato una capacità imprenditoriale e un'operosità uniche. Questo non si è tradotto solo in tenacia e in voglia di lavorare, ma anche nella capacità di confrontarsi con le novità, di volta in volta provenienti dalle dominazioni o dalle innovazioni produttive e tecnologiche, che hanno certamente influenzato non solo la produzione agroalimentare del territorio ma anche, e non solo di riflesso, la cucina e l'eno-gastronomia tutta.

La cucina lombarda ha pochi tratti omogenei ed è ricchissima di innovazioni e di caratteri; unico denominatore comune la morbida presenza del burro, prodotto principe della generosa terra lombarda fin da prima della conquista romana.

La grande produzione di latte, diffusa su tutto il territorio, ha sviluppato contemporaneamente una grande produzione casearia. I formaggi tuttavia prendono sapori, forme e consistenze differenti nelle diverse zone della regione. Alle eccellenze della produzione lattiero casearia (Grana Padano, Gorgonzola, Taleggio, Stracchino, Mascarpone solo per citarne alcuni), si affianca storicamente la produzione di salumi. L'allevamento intensivo del maiale da insaccare è

stato reso sostenibile nei secoli passati dalla grande quantità di siero di latte, ottenuto dalla lavorazione del formaggio e quindi sfruttato come elemento base nell'alimentazione del suino.

Certamente non tutti i piatti della nostra ricca gastronomia hanno avuto uguale successo internazionale. Alcuni sono stati parzialmente dimenticati; di altri si sono persi il sapore e la tecnica di preparazione.

La scoperta di note e meno note specialità regionali prende il via dalla zona di Pavia, nelle rustiche trattorie sul Ticino e lungo il Po dove all'immane riso si accompagnano le rane fritte e croccanti, adagiate sul riso, oppure in guazzetto o l'anguilla preparata in umido con burro, cipolla, erbe aromatiche e vino. La zuppa pavese è certo

RISOTTO FIENILE

Ingredienti e dosi per 10 persone

- 700 g riso Carnaroli
- 100 g cipolla
- 100 g burro
- 1 dl vino bianco secco
- 2,1 l brodo di carne
- 100 g formaggio Grana
- 100 g Gorgonzola
- 50 g pistacchi freschi
- 100 g lardo alle erbe

Metodo

Tagliare la cipolla sottilissima, farla

appassire con metà del burro, unire il riso e farlo tostare; sfumare con vino e portare a cottura con brodo. Una volta cotto, toglierlo dal fuoco e mantecarlo con burro formaggio grana e del gorgonzola non stagionato, senza esagerare con le dosi. Versarlo in un piatto piano capiente, cospargerlo con una presa di pistacchi freschi, precedentemente tritati.

Prima di portarlo a tavola, adagiare ai lati del risotto delle fette di lardo aromatizzato alle erbe, tagliato molto sottile.



Luigi
de Santis

LUIGI DE SANTIS

Ho il piacere di gestire il nostro ristorante Il Fienile di Briosco con mia moglie e i miei due figli. Ho due grosse passioni: la prima mi è stata tramandata da mio padre quasi quarantacinque anni fa ed è la cucina. La mia passione per la cucina è indirizzata soprattutto verso la cucina tradizionale lombarda, dalla quale cerco di estrapolare i piatti più tradizionali. La mia seconda passione è la lavorazione del legno, con il quale ho costruito parecchi tavolini, carrelli, credenze per il nostro locale. Il mio grande sogno è di riuscire a tramandare la mia passione per la cucina ai miei figli.

■ **Risotto Fienile**

di una semplicità disarmante, ma anche di sicura consolazione per i momenti sconfortanti della vita come narra la leggenda che chiama in causa Francesco I sconfitto da Carlo V nella battaglia di Pavia del 1525. Dopo lo scontro, il re entrò in un casolare dove una donna stava preparando una minestra di verdure. Affamato, chiese qualcosa da mangiare e la donna mise allora in una scodella delle fette di pane e ci versò sopra un mestolo di brodo; ma quella zuppa le sembrò modesta per un sovrano e con improvvisa ispirazione, vi ruppe sopra due uova. Il risultato fu molto apprezzato; tutto era perduto, quel giorno, fuorché l'onore e l'appetito.

Nel cuore della pianura spaziosa e feconda verso Lodi, Crema e Cremona troviamo una cucina ricca di carni. L'allevamento raggiunge primati di eccellenza: brasati, bolliti, trippe (busecche), carni sminuzate cotte in umido (rostisciate), cacciagione. Siamo nella patria del Lodigiano, il favoloso Grana lombardo da consumare anche come formaggio da tavola, magari accompagnato con la tipica specialità cremonese: la mostarda di frutta. Quella di Cremona è preparata, a pezzi o intera, in uno sciroppo di zucchero aromatizzato con semi di senape. Il gusto della mostarda si lega anche, nella stagione ideale per la gastronomia di questi luoghi, ai grandi bolliti di carne, che saziano e confortano lo spirito nelle nebbiose giornate invernali.

A Mantova la mostarda entra trionfante nel piatto per eccellenza della città dei Gonzaga: il tortello di zucca. Il gusto dolce forte del

ripieno dei tortelli è una esperienza unica per la riscoperta dei sapori rinascimentali: il dolce della zucca contrasta il forte della mostarda di frutta con il supporto del Grana grattugiato e del tuorlo, che costituiscono robusta base d'appoggio. L'equilibrio di questo ripieno è reso possibile da una serie di elementi di compensazione indispensabili, quali gli amaretti sbriciolati, la cannella, la noce moscata e le zeste di limone grattugiato.

Mantova è ancora riso alla pilota, preparato alla maniera degli

MONDEGHINI

Ingredienti e dosi per 10 persone

- 400 g polpa di manzo
- 400 g polpa di vitello
- 200 g salsiccia
- 200 g + 1,5 kg patate
- 200 g + 100 g Grana Padano
- 100 g pane raffermo
- 50 g prezzemolo
- 5 g aglio
- 50 cl latte
- 300 g pane grattugiato
- 2 + 3 uova
- 200 + 150 g burro
- 2 dl latte
- 5 g noce moscata
- 30 cl olio semi di girasole

Metodo

Fare bollire le polpe di manzo e vitello.
Cuocere in padella la salsiccia.

Mettere a bagno il pane raffermo con il latte.

Tritare il prezzemolo e l'aglio.

Fare bollire 200 g di patate.

Macinare successivamente tutti gli ingredienti fin qui preparati.

Unire il Grana Padano grattugiato, le uova e creare un impasto omogeneo.

Formare i mondeghini ed impanare alla milanese.

Cuocere in padella con burro chiarificato ed olio di semi.

Per il purè di patate mettere a bollire le patate con la buccia.

A cottura ultimata passare allo schiacciapatate, unire il burro (150 g), il latte caldo, la noce moscata ed il Grana Padano (150 g).

Nel piatto adagiare su un lato del piatto il purè e sistemare vicino i tre mondeghini.



GILBERTO FARINA

Gestisco da vent'anni il mio ristorante in Brianza. Ho da sempre puntato tutto sulla mia cucina, profondamente legata al territorio, cercando di esaltare la qualità delle materie prime. Alle parole preferisco i fatti. Prediligo la costante ricerca di prodotti e di specialità gastronomiche da centellinare ai miei ospiti, in una delicata sintesi fra innovazione e tradizione.

■ ***Mondeghini***

addetti alla pilatura. Il riso viene messo in casseruola con la quantità d'acqua che riuscirà ad assorbire in 10 minuti di fuoco. Altri dieci minuti di riposo sotto il coperchio, poi il condimento di salamelle soffritte e formaggio.

Lasciando Mantova, non possiamo non mettere in valigia la più rustica delle torte lombarde: la sbrisolona, ricca di frutta secca e burro ma anche di facile preparazione e sicuro successo, nonché di lunga conservazione.

Brescia e il territorio circostante imbandiscono mense opulente non solo con i ricchi piatti, alcuni dei quali già incontrati nella zona del Po, ma anche con lo spiedo bresciano a base di manzo, pollo, maiale, coniglio, patate e uccellini cotti a fuoco lento con burro, salvia e sale per quattro ore e mantenuti morbidi e croccanti. Un piatto per tutti i giorni sono le mariconde: palline di pane condite con burro, formaggio, pangrattato, noce moscata, tradizionalmente cotte e servite nel brodo. I ravioli locali si chiamano casonsei, come nella vicina Bergamo, e come a Bergamo troviamo alla base di molti piatti (cioè come “zoccolo” su cui si servono carni e pesci), la polenta.

È a Bergamo che la polenta raggiunge il suo vertice: sapida, robusta, ha tono e dignità di cibo vero. Perfetta con stracotti e brasati, magnifica pasticciata con ragù di selvaggina e di funghi.

Sui grandi laghi prealpini le specialità a base di pesce d'acqua dolce trovano la loro massima espressione. Le varietà sono molte: dal

pesce persico ai cavedani, dalle tinche ai temoli, dagli agoni ai lavarelli, alle trote salmonate. Fra tutte le preparazioni sono straordinari i “misoliti”, da “missolte”, i tipici bariletti un tempo utilizzati per la conservazione del prodotto, agoni del Lario che vengono essiccati al sole e poi posti nelle latte con timo e lauro. Al momento di consumarli si fanno rinvenire sulla gratella con olio e aceto e si servono con la polenta vuncia o, nella zona di Bellagio, con il tipicissimo toc. Il toc è una magia di polenta: nel paiolo di cottura vengono aggiunti burro e formaggio in quantità. Non un filo di grasso fuoriesce dall'amalgama. Si consuma in cerchio, prendendo una cucchiata di polenta sul palmo della mano e si accompagna con il pesce o con salsicce alla brace. Ma la ricetta più diffusa e famosa relativa al pesce

MIASCIA

Ingredienti e dosi per 10 persone

- 200 g farina bianca
- 200 g farina gialla
- 2 uova intere
- 150 g burro
- 100 g zucchero
- 4 fichi secchi
- 70 g noci
- uva americana o uva fragola
- 2 mele
- 1 pera
- 1/2 bustina di lievito
- latte

Metodo

Mescolare in una terrina capiente le due farine con lo zucchero, aggiungendo il lievito, le uova, il burro fuso intiepidito e tanto latte quanto basta per ottenere un impasto morbido.

Aggiungere i fichi tagliati a pezzetti, le uvette infarinate o gli acini di uva fresca, le noci sminuzzate, le mele e le pere tagliate a fettine.

Versare in una tortiera unta e copersa di pan grattato o di biscotto secco grattugiato, infornare a 165°C e lasciar cuocere per 50/60 minuti. Far raffreddare prima di servire.



ALESSANDRO GRITTI

Nato nel cuore della Brianza in una famiglia con una lunga tradizione agricola, sono cresciuto con i piatti simbolo della cucina brianzola: dalla casoela, alla trippa, dai risotti alle minestre. Per questo motivo, in cucina metto sempre una bella dose delle mie radici, perfezionata con l'amore per la terra e per i frutti che ci dona; l'obiettivo è di far risaltare l'umiltà della tradizione lombarda. I miei piatti restano quindi semplici, comunque innovativi e personali nel gusto, alla costante ricerca di equilibrio tra tradizione e futuro.

Le altre due passioni della mia vita sono la campagna e la musica: passo le ore a raccogliere frutta, fresare terreni e tagliare prati, oppure a fare musica punk-rock e a girare l'Europa a caccia di concerti. Sono arrivato anche a gestire il fans club europeo del mio gruppo preferito.

Sempre in cerca d'idee rivoluzionarie, sto lavorando a nuovi progetti per il mio futuro con lo scopo di creare un ambiente nel quale le persone, oltre a ritrovarsi e sentirsi a casa, potranno riscoprire i sapori di una volta, degustando i piatti della nostra amata terra: la Brianza.

■ **Miascia**

di acqua dolce è certamente il carpione. Il pesce viene fritto, intero o a pezzi a seconda della quantità di spine e della consistenza, e quindi fatto marinare con una riduzione di aceto aromatizzato di con cipolla e segrigiola, un'erba locale che assomiglia al timo.

In Valtellina spezzatini di carne e di selvaggina, tanti funghi e ancora polenta. Nella valle la polenta assume diverse sfumature di marrone-oro grazie alla parziale, o anche totale, sostituzione della farina di mais con la farina di grano saraceno o farina di fraina. Tale macinato si utilizza anche per la produzione dei pizzoccheri, grosse tagliatelle di farina di grano saraceno, che vengono bollite con patate, verze e qualche foglia di erbetta o di coste, scolate e condite con abbondante Bitto, irrorate con burro tostato con aglio e serviti bollenti dopo un repentino colpo di forno.

Il prodotto di maggior successo della Valtellina è la Bresaola: polpa di coscia di manzo salato, aromatizzato e fatto seccare. Si mangia tagliata a fette sottili e condita con olio, limone, e pepe. Delicata e gustosa, la Bresaola ha enorme successo sia come antipasto sia come spuntino, perché digeribilissima e dieteticamente equilibrata anche nei pasti veloci di chi lavora e non ha tempo per una tavola troppo imbandita.

Nel nostro tour non può mancare una specialità che ci riporta alle origini della nostra regione, sulle antiche orme del popolo longobardo: la faraona alla creta. Questo piatto consentiva, già ai nostri

antenati, di sperimentare i vantaggi della cottura a bassa temperatura e di evitare le disgustose e pericolose carbonizzazioni prodotte sulla superficie del cibo dal contatto diretto con la fiamma. La tradizione di cuocere nella creta sotto la cenere, o più recentemente nel sale grosso, è rimasta viva nelle campagne fino alla completa scomparsa dei camini nelle case moderne.

MINISTRONE ALLA BRIANZOLA

Ingredienti e dosi per 10 persone

- 100 g lardo
- 1 spicchio d'aglio
- 50 gr prezzemolo
- 50 g porro tritato
- 100 g cipolla
- 300 g cotiche di maiale
- 200 g fagioli borlotti sgranati
- 100 g carote
- 50 g sedano
- 100 g zucca gialla
- 400 g patate
- 100 g zucchine
- 100 g pomodori
- 500 g verza
- 100 g erbette
- 3 lt brodo di carne
- 180 g riso Originario

Metodo

Pulire e lavare tutte le verdure.
Preparare tutte le verdure tagliate

alla paesana.

In una marmitta far imbiondire la cipolla e il porro la pestada de lard preparata battendo con l coltello aglio, prezzemolo e lardo su un tagliere. Unire le cotiche tagliate a striscioline e poi via via tutte le verdure nell'ordine indicato lasciando sudare.

Allungare con il brodo e lasciar sobbollire per due ore circa.

Venti minuti prima del servizio unire il riso e far cuocere 15 minuti.

Servire caldo nei mesi invernali e tiepido nei mesi estivi (in tal caso cuocere solo per 10 minuti il riso e poi scodellare subito).

Nota

Le verdure devono essere introdotte nell'ordine indicato una alla volta perché devono sudare (cioè rilasciare l'acqua di vegetazione) poco alla volta, al fine di rendere più saporita la preparazione.



GIOVANNI GUADAGNO

Cucina e insegnamento, ecco le mie due passioni. In Brianza, mia terra d'adozione, ho realizzato la mia carriera professionale, coltivo il mio giardino e scrivo i miei libri.

Amo le soluzioni sostenibili, minimaliste, pratiche, in cucina come nella vita.

■ ***Minestrone alla brianzola***

IN BRIANZA

Il metodo - Il nostro viaggio alla scoperta dei sapori e delle emozioni della Lombardia merita una sosta prolungata in Brianza, sia in omaggio alle sue storiche e autorevoli origini, sia in virtù dell'originalità delle ricette e della semplicità e praticità che ci contraddistinguono. Il brianzolo, infatti, è persona pratica, concreta e amante del lavoro. La Brianza è una terra industriosa che ha saputo, anche nelle avverse condizioni e fortune, affrontare e risolvere i mille ostacoli e le infinite miserie dei secoli passati. Negli ultimi tempi la gastronomia, intesa come tentativo di rileggere la storia di un popolo attraverso uno dei pochi elementi che ogni epoca e ogni civiltà ha avuto in comune con gli altri, è tornata di moda e ha conquistato molto spazio nella nostra vita quotidiana. In tv, sui giornali, nei libri, nei film il buongustaio e il cuoco raffinato si contendono ampi spazi.

A questo punto è giusto e quanto mai doveroso un simpatico ma fermo distinguo, specie in questi tempi di vorace riscoperta delle tradizioni popolari, dei cibi genuini e delle semplici ricette dei nostri nonni, nemici giurati delle sofisticazioni alimentari e dei barocchismi culinari: la cucina brianzola sotto questo rispetto inconfondibile, fatta di semplicità, utilizza ingredienti spesso poveri che, una volta riscoperti e valorizzati, sono di sicuro effetto.

La cucina povera e popolare si contrappone all'esperato consu-

UL RUSTIN DEL LUIS

Il Luis-Luigi è il papà di Simona, una carissima amica. Lei, l'altra domenica, mi ha prenotato il pranzo per la festa del paese: con due bambine piccole e la terza in arrivo non ce la poteva fare da sola. Si è fidata del consiglio e sono giorni che il Luis non fa che osannare questo semplice arrostito con una salsa gustosissima e stagionale.

Ingredienti e dosi per 10 persone

Per l'arrosto

- 2,5 kg arrosto di vitello disossato (consiglio il taglio reale: costa meno di altri e quando ben cotto è morbido e quel giusto misto)
- 1 kg ossi spezzati
- 100 g olio E.V.O.
- 200 g cipolla
- 100 g sedano
- 100 g carote
- rosmarino
- una punta di sale e pepe
- 500 g vino bianco

Per la salsa

- fondo di cottura dell'arrosto
- 300 g pancetta cotta affumicata
- 300 g castagne pelate e cotte
- 600 g panna o latte

Metodo

Preparare la carne speziandola e aromatizzandola ma senza salare

(per evitare che la carne perda acqua in cottura). Potrete chiedere al macellaio di legarvela a dovere per renderla uniforme e quindi più regolare in cottura.

Rosolare con olio su tutti i lati su un fornello a fiamma viva.

Adesso salare un poco e unire nella teglia gli ossi, le verdure e gli aromi. Bagnare con il vino bianco e procedere alla cottura in forno a 150°C per circa 90/120 minuti oppure con una sonda al cuore fino a 75°C.

Preparare la pancetta tagliando delle fette spesse anche mezzo centimetro e facendole a striscioline. Cuocere e pelare le castagne e sbricciarle grossolanamente.

Filtrare il fondo di cottura dell'arrosto, sgrassarlo, rosolarvi la pancetta a striscioline quindi aggiungervi il latte o la panna.

Quando riprende bollore sistemare di sapore con sale e pepe e di densità per dare una consistenza cremosa con un cucchiaino di fecola di patate diluita in acqua. Quindi aggiungere le castagne sbriciolate.

Servire la carne affettata calda, tagliata a fette e salsata abbondantemente.

Nota

La stessa salsa è ottima per condire degli gnocchi o una pasta fresca.



FRANCESCO MARCHETTI

Nella mia bottega a Giussano non ci sono chiodi e martelli, ma il meglio della tecnologia e delle vecchie pentole di cucina, oltre alla passione, tutta artigiana, delle antiche tradizioni della Brianza.

Attraverso la scelta ragionata delle materie prime con il costante esercizio della manualità continuo la mia ricerca fra il nuovo e l'antico per la maggior soddisfazione della clientela.

Il cibo è cultura e profonda espressione di un territorio che sia a livello locale che nazionale ha tanto da dare.

Sono stato precursore del mestiere del cuoco a domicilio, oggi tanto di moda, ma quasi sconosciuto una decina di anni addietro quando ho iniziato.

Ho larga autonomia operativa, che rispecchia il mio carattere e mi permette di agire sul territorio, non solo come professionista ma anche dedicando spazio e tempo all'impegno sociale, alla cultura, alla comunità in senso ampio, in un continuo scambio che mi fa crescere come persona e cittadino.

Come per una minestra, magari anche di quelle povere di una volta, dove l'aggiunta anche di un solo ingrediente in più dava nuovo gusto e vivacità al piatto.

■ *Ul rustin del Luis*

mismo di questi ultimi anni, con una rivalutazione dell'ambiente che ci circonda, nella consapevolezza che solo il rispetto e la conservazione dell'ambiente e della natura possono assicurare una vita serena per le generazioni presenti e quelle future. Numerose indagini mediche condotte a tutti i livelli, in molti paesi del mondo, hanno dimostrato come una errata alimentazione sia causa primaria di patologie, così come una sana ed equilibrata nutrizione aiuti a prevenire o ritardare l'insorgere di malattie. Una rivalutazione ed una riscoperta, dunque, di ingredienti sani semplici, di cibi appetitosi, nutrienti e di poco costo.

Il nostro è un viaggio immaginario attraverso la Brianza del secolo scorso, alla riscoperta delle tradizioni che a quel tempo venivano ancora tramandate con religiosa riverenza di madre in figlia, non solo attraverso preziosi ricettari vergati a mano, ricchi d'appunti ed impregnati d'un buon odore di pietanze cucinate a lungo, ma anche, e soprattutto, con l'esempio e l'esperienza diretta sui fornelli.

Abbiamo incontrato, e in parte riscoperto, una cultura del cibo, una tradizione conviviale fatta di antichi e rassicuranti riti quotidiani, di lunghe cotture sulla stufa a legna o nella cenere del camino, di ricette semplici sceve dai mille orpelli che spesso oggi, era della stravaganza e dell'abbondanza, nonché dello spreco, appesantiscono ogni manicaretto, appiattendone il gusto.

Non è facile sintetizzare qui gli elementi essenziali di questo viaggio e si corre il rischio di tralasciare spezzoni importanti della realtà

circostante; tuttavia questo contributo pone alcune linee di un disegno che non è intenzione presentare già completo.

La gente – Possiamo azzardare il paradosso di affermare che da queste parti si mangiava bene quando c’era la fame. La necessità spingeva la gente a inventare soluzioni, e quindi ricette, per spegnere l’atavico appetito. Di necessità virtù; i brianzoli nel 1700 e 1800 trovarono impiego come domestici e addetti di cucina nelle lussuose ville che i nobili milanesi avevano destinato per i loro lunghi periodi di soggiorno estivi in Brianza.

La vicinanza della cucina milanese a quella brianzola ha quasi completamente offuscato quest’ultima e molti suoi piatti tradizionali, dalla cazzöla al minestrone con le cotiche, dal risotto alla trippa, passano al già nutrito novero della cucina meneghina.

Con l’espressione “cucina paesana”, si indica una tradizione alimentare fatta di piatti semplici, poco elaborati e soprattutto preparati con i prodotti forniti direttamente dalla campagna. In senso più ampio, come “cucina paesana” è anche possibile intendere una cucina non legata esclusivamente ai prodotti della terra, ma anche basata su elementi che, pur non essendo forniti direttamente dal lavoro agricolo, presentino alcune caratteristiche ben definite: genuinità, semplicità, economicità, sostenibilità e utilizzazione prevalente nella medesima stagione in cui vengono a maturazione.



ANDREA MAURI

Nato in Brianza a Seregno, mi sono avvicinato al mondo della cucina grazie alla macelleria di famiglia, dove lavoro da vent'anni.

La mia è continua ricerca per innovare la macelleria e avvicinarla alla cucina.

Con l'Associazione Macellai sviluppo il tema sia a livello nazionale che locale.

Sul territorio sono docente nei corsi di cucina serale e nei corsi di approfondimento legati al mondo della carne.

La mia professionalità di macellaio è stata valorizzata dai colleghi, che mi hanno eletto presidente del gruppo giovani.

Continua ed inarrestabile è la volontà di divulgare il messaggio alla base della mia filosofia professionale: la buona riuscita di un piatto parte sempre dal saper scegliere la materia prima giusta, tagliarla e prepararla correttamente in base alla ricetta e alla cottura.

La cucina tipica della Brianza si è invece mantenuta fedele alla tradizione, perché nemica delle sofisticazioni alimentari: essa è fatta di semplicità, sa di paese, utilizza ingredienti spesso poveri ma di sicuro effetto. Le ricette della tradizione fuggono ogni tipo di complicazione culinaria e rispondono quasi completamente alla regola economicità, praticità di preparazione e massimo nutrimento. Semplice, efficace e soprattutto digeribile. I fronzoli di certa cucina “ricercata”, gli ingredienti costosi e gli ampi sprechi di chi utilizza solo la parte migliore, solo il cuore, solo l’ingrediente di pregio, qui non sono proprio di casa.

Pare siano state l’impazienza e la fretteolosità dei brianzoli ad aver dato origine ad alcuni piatti tipici della tradizione gastronomica locale. Piatti unici come cazzöla con la polenta si dice che sarebbero stati inventati per star poco a tavola e dedicare invece tutte le energie al lavoro e ai propri interessi.

La maggior parte dei piatti tipici, dal minestrone alla brianzola, alla busecca, nonché la stessa cazzöla bisognano ancor oggi, nonostante le moderne tecnologie permettano di abbattere notevolmente i tempi, di lunghe cotture a fuoco lento. Ideale lo strumento principe di cottura del passato: la stufa a legna, in grado di mantenere a lungo il calore e di diffonderlo lentamente.

La preparazione di questi piatti veniva accelerata nella fase iniziale, mettendo tutto nel paiolo; si portava poi ad ebollizione e quindi

si prolungava la cottura al fuoco dolce della stufa per tutto il tempo necessario e ancor più.

Era d'uso lasciarvi a bollire minestrone ed intingoli anche quando le faccende della stalla o nei campi richiedevano di uscire di casa. Al ritorno il cibo era, data l'esperienza e la ripetitività dei piatti, a giusta cottura e pronto per essere consumato.

TORTA PAESANA

Conosciuta anche come torta di pane e latte, è un dolce tipico della Brianza; nato come dolce "povero" non ci fornisce una dose certa, ma la tradizione ci racconta di una torta a base di pane ammollato nel latte a cui aggiungere cacao, uvetta passa, pinoli, amaretti e biscotti secchi, a secondo della disponibilità.

Ingredienti e dosi per 12 persone

- 300 g pane secco, meglio se del tipo rosetta
- 1,3 l latte fresco intero
- 100 g amaretti
- 50 g biscotti secchi
- 100 g zucchero
- 120 g buon cacao amaro
- 80 g uvetta
- 100 g pinoli

Metodo

Mettere il latte a intiepidire, nel frattempo tritare il pane, gli amaretti

e i biscotti finemente. Versare il latte e gli ingredienti tritati in una bacinella e amalgamare, lasciar riposare per 15 minuti.

Una volta che il latte è stato assorbito unire al composto i restanti ingredienti avendo cura di avanzare qualche pinolo per decorare la torta.

Imburrare uno stampo con un diametro di 30/32 cm e versare il composto. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 50/55 minuti

Note

Il composto prima di essere cotto deve risultare estremamente morbido quasi cremoso se così non fosse si può aggiungere un po' di latte freddo fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Un tocco in più si può avere lasciando ad ammolare l'uvetta in una soluzione di acqua zucchero e amaretto di Saronno per almeno 5 ore e la buccia di un limone grattugiata.



CLAUDIO MINOTTI

Passione, fantasia e divertimento. Così spiego in tre parole il perché fare il pasticciere mi piace tanto.

Ho iniziato come cuoco in alcuni fra i migliori ristoranti della Brianza.

Con il tempo mi sono orientato sempre più sui dolci e il cioccolato ingredienti, che mi danno la possibilità di scoprire ogni volta sapori e forme nuove con estrose e intriganti combinazioni.

Mi piace riportare in voga vecchi dolci brianzoli per ricordare chi siamo e riscoprire le tradizioni. Riscoprite la bellezza di ritrovarvi, in famiglia o con gli amici, davanti a un buon piatto della cucina italiana, con un vino delle nostre terre e, magari, un buon dolce dai sapori ricercati.

■ **Torta paesana**

Tutte le ricette tipiche, inoltre, non temevano le ipercotture e anzi se ne avvantaggiavano e, se riscaldate, risultavano ancor più buone.

Ciò era possibile un tempo, quando le verdure e la carne avevano ancora quella tenacia tipica dei prodotti genuini e non perdevano consistenza appena raggiunto il giusto grado di cottura.

Il vero successo della cucina semplice dai sapori forti deve ancora venire. Le ricette della tradizione appaiono ancora troppo sostanziose, ma è bene ricordare che l'importante è non abusarne. Un tempo, infatti, il cibo veniva consumato con parsimonia impostando l'intero pasto su un minestrone, ben condito con una "pestada de lard", o su una polenta con molto intingolo.

Possiamo affermare quindi che per mangiare oggi in modo tradizionale è sufficiente farlo con buon senso e parsimonia, alternando cibi tipici a cibi leggeri e, perché no, di tanto in tanto, saltando anche qualche pasto.

Alcuni sapori si possono ricercare, valorizzare e riproporre, ma si tratta di un percorso lungo, difficile e bisognoso di molti interventi per rieducare il gusto del pubblico, ormai assuefatto a sapori e odori rettificati, completamente snaturati rispetto alla loro origine.

L'alimentazione – Nella tradizione gastronomica del mondo contadino, la carne utilizzata era anzitutto quella di maiale. Le ragioni di questa scelta sono da ricercarsi innanzitutto nell'economicità e nella

resa della carne di maiale. I bovini venivano allevati fino all'età adulta; macellare un vitello veniva considerato uno spreco, data la minor resa di massa muscolare disponibile, poi venduti e quindi destinati al macello oppure utilizzati per la produzione di latte, formaggi e burro.

Del maiale veniva utilizzato tutto; in particolare i contadini consumavano tutte le parti poco nobili (il sangue, i piedini, il codino, la testa) immettendo sul mercato le parti magre e i semilavorati (salumi).

La produzione di suini ha continuato per lungo tempo a fornire un tipo di suino grasso, adatto all'industria degli insaccati.

Oggi la tendenza è cambiata grazie all'allevamento del "suino leggero da carne", che ha consentito, contemporaneamente, di sod-

RISOTTO (classico alla milanese) AI PISTILLI DI ZAFFERANO

con midollo e caramello di vino

Ingredienti e dosi per 10 persone

- 800 g riso Carnaroli
- 1 lt brodo di carne
- 37,5 g cipolla
- 300 g parmigiano
- 200 g burro
- 2 g pistilli di zafferano
- 3 cl salsa al vino rosso
- 200 g midollo
- 1 dl vino bianco

Metodo

Porre in una casseruola la cipolla

tritata, il midollo di bue e 50 g di burro.

Risolare per circa 3 minuti senza far colorire la cipolla.

Aggiungere il riso e lasciarlo tostare per qualche minuto, mescolando con un cucchiaio di legno.

Unire, successivamente, un mestolo di brodo bollente e procedere come per tradizione.

Aggiungere i pistilli di zafferano. Aggiungendo altro brodo bollente, portare a fine cottura.

Togliere dal fuoco e mantecare con il rimanente burro e il Parmigiano.

Versare in piatti caldi e guarnire con salsa al vino e midollo scottato.



GIANCARLO MORELLI

Bergamasco, classe 1959, fin da piccolo ho avuto ben chiaro cosa volessi fare da grande: il cuoco. Studio, viaggio per il mondo, conosco i grandi esponenti della cultura e dell'arte, mi confronto con i simulacri dell'alta cucina, sperimento fornelli esotici, affino il palato e la tecnica, trovo la mia strada, la mia filosofia, la mia idea di bellezza. Nel 1993 apro il mio Pomiroeu, in dialetto locale "mela", quella mela tentatrice di biblica memoria capace di trasformare la mia vita e che da vent'anni tenta e conquista i palati di tutti.

Il punto di partenza è il rispetto della materia prima, da qui sono partito per creare assonanze inattese, generare equilibri sorprendenti, talvolta spiazzanti, ma mai alienanti. La mia teoria: il cibo va toccato poco, la purezza dei prodotti controllata. La cucina del Pomiroeu è visionaria e concreta, sofisticata e genuina, autentica e immaginifica, decodificabile, non si rivolge solo agli iniziati.

Oggi, sono onorato del prestigioso conferimento della stella Michelin e sono ambasciatore della cucina italiana nel mondo, come dimostra il Pomiroeu Marrakech-Delano Hotel in Marocco. Poi una vera passione per gli occhiali: ho una collezione di oltre 100 montature.

■ **Risotto ai pistilli di zafferano**

disfare le esigenze del consumatore e di modificare favorevolmente il giudizio negativo dei dietologi.

L'immagine oleografica del mondo paesano e contadino per eccellenza è indubbiamente quella che ci presenta una bella fattoria con un'ampia aia dove starnazzano polli, capponi, tacchini, oche ed anitre.

In realtà il pollame veniva utilizzato raramente nell'alimentazione quotidiana.

Il contadino parco e previdente prediligeva il consumo delle uova, magari unite a latte e farina per integrarne le proprietà nutrizionali e aumentarne il volume.

Quando si macellavano le oche, queste non venivano consumate subito ma tagliate a pezzi, fatte cuocere e poi conservate in un vaso di coccio coperte con lo stesso grasso di cottura. L'oca così preparata veniva utilizzata, unitamente al grasso di conservazione, per condire ed insaporire minestre, pietanze e polente.

Nelle occasioni in cui si macellava il pollame, feste e ricorrenze particolari, veniva recuperata ogni parte e, come per il maiale, venduta la migliore e consumata quella meno nobile (sangue, zampe, colli, ali).

La farina gialla, ottenuta dalla macinazione del mais, pianta originaria dell'America e diffusasi in Brianza a partire dal 1700, richiama inevitabilmente un cibo conosciuto da tutti come alimento dei po-

veri: la polenta, che ricorda le cose genuine di un tempo e che occupa un posto rilevante tra gli alimenti più economici. In Brianza la polenta è il piatto attorno al quale ancora ruota tutta la gastronomia locale: dalla polenta e latte alla cazzöla, dal brasato alle uova. Il mais macinato finemente viene messo anche nelle preparazioni dolci quali pastafrolla di melgon e pan de mej o il pane giallo.

Il riso è presente in molte preparazioni locali. Ma, contrariamente alle zone risicole per eccellenza del milanese e del pavese, in Brianza il riso veniva considerato un alimento di lusso e preparato tradizionalmente il giorno di Natale (risotto con luganega) oppure unito con parsimonia alle minestre e fatto cuocere più del dovuto per aumentarne il volume e quindi la resa.

CROSTATA DI NOCI E CARMELLO

Ingredienti e dosi per 6/8 persone

Pasta frolla (400 g circa)

- 190 g farina 160/180 w
- 100 g burro
- 70 g zucchero
- 2 tuorli
- Sale
- Vanillina

Composto noci e mou

- 170 g zucchero
- 110 g acqua
- 25 g miele di acacia
- 85 g panna calda
- 250 g gherigli di noce tritati

Metodo

Portare a caramellizzazione nocciola chiaro lo zucchero con l'acqua e il miele quindi decuocere con la panna bollente.

Bollire per un minuto quindi togliere dal fuoco e aggiungere i gherigli di noce tagliati grossolanamente e far raffreddare subito.

Foderare un anello d'acciaio da 25 cm con pasta frolla, riempire con le noci e mou.

Decorare con strisce di pasta frolla e cuocere a 180°C per 30 minuti circa.



MARCO MOTTARELLI

Figlio e nipote di gastronomi, ho capito fin dalla più tenera età quale potesse essere il mio destino... Dopo essermi diplomato all'istituto alberghiero ho cominciato a lavorare, quasi per caso, come pasticciere in un lussuosissimo ristorante della Brianza.

Ho poi inanellato esperienze in alcune delle migliori pasticcerie di Lombardia e Veneto.

Nel poco tempo libero ho frequentato numerosi corsi di specializzazione in Italia e in Francia.

Ho potuto coltivare così la mia prima passione: il cioccolato!

Nel 2009 sono riuscito finalmente a coronare il sogno di una vita... aprire un'attività tutta mia in società con un carissimo amico, la pasticceria Molè, che, oltre a grandi soddisfazioni, ci dà quotidianamente la conferma di come solo la passione e l'attenzione per una materia prima selezionata possa considerarsi l'unico vero filo conduttore di questo lungo percorso intrapreso dalla mia famiglia ormai più di 60 anni fa...

■ ***Crostata di noci e caramello***

La tradizionale aggiunta di vino al risotto copre i cattivi odori del riso mal conservato; alcuni oggi la ritengono quindi un'aggiunta facoltativa.

Il formaggio, alimento ricco di proteine e di grassi, può degnamente sostituire, nell'alimentazione quotidiana, la carne, il pesce e le uova. La produzione casearia regionale è molto ricca e assortita e, anche se sul territorio di Brianza l'allevamento è ormai quasi completamente scomparso, nella gastronomia locale rimane l'abitudine di utilizzare svariati tipi di formaggio, soprattutto a completamento o in sostituzione di un pasto.

Nella quotidianità gli orti hanno da sempre fornito materia prima per il sostentamento familiare. In primavera ed in estate l'abbondanza della produzione ortifrutticola locale ha da sempre consentito un gran consumo di ogni varietà di verdura e di frutta fresca.

Il condimento tradizionale della cucina brianzola è il grasso di maiale nelle sue due forme: lo strutto (utilizzato per friggere e cuocere in padella) e il lardo (utilizzato per tutte le altre preparazioni: soffritti, fondi, intingoli, ecc...).

Il burro, condimento principe della generosa terra lombarda fin da prima della conquista romana, è stato da sempre utilizzato con parsimonia e riservato alle ricette più elaborate, in particolare ai dolci. La panna non veniva utilizzata se non raramente e considerata un condimento da signori (da milanesi). Un esempio è la tipica ricetta

del manzo California (Lesmo), che in Brianza si prepara con il latte mentre nel milanese con la panna.

L'olio d'oliva, pur essendo prodotto "in casa" sul lago di Como e quindi noto e diffuso in Brianza, non godeva di gran consumo, a causa dell'alto costo, e veniva considerato più un medicamento che un alimento.

CAZZÖLA

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 2 piedini a metà
- 200 g cotenna
- 600 g costine
- 480 g verzini
- 1 cipolla
- 50 g burro
- 200 ml vino bianco
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 300 ml brodo di carne
- 1,4 kg di verza
- 100 g di polpa di pomodoro

Metodo

Bruciacchiare sul fornello i piedini e le cotenne per eliminare l'eventuale peluria dopodiché lavare il tutto sotto l'acqua corrente.

In una pentola mettere le cotenne e i piedini in acqua fredda non salata, portare ad ebollizione e sbianchire

per circa 1 ora, ripetere la stessa operazione a parte con i verzini per circa 15 minuti.

In una casseruola far soffriggere la cipolla affettata con il burro, aggiungere le costine e la cotenna tagliata a piccoli pezzi e far rosolare bene a fuoco vivace.

Aggiungere il sedano e la carota tagliati alla paesana e dopo 2/3 minuti sfumare con il vino bianco.

Aggiungere 200 ml di brodo, salare e lasciar cuocere a fuoco basso con coperchio per circa 1 ora aggiungendo all'occorrenza il rimanente brodo. Lavare e tagliare a metà la verza, quindi togliere la costa centrale.

Tagliarla grossolanamente e aggiungerla nella casseruola delle carni insieme alla polpa di pomodoro e continuare la cottura per un'altra ora.

Dopo circa 40 minuti unire i verzini e finire la cottura.

Servire con della polenta.



FABRIZIO QUATTRINI

Sono una persona allegra e vitale, amo viaggiare, visitare posti nuovi e fotografare ciò che mi circonda.

La mia più grande passione è la cucina, mi piace assaporare piatti da cui poi creare ricette nuove o personalizzarle, studiare e tenermi aggiornato sulle nuove tecniche e tendenze, è una passione iniziata diversi anni fa che tuttora fa parte del mio quotidiano.

Oltre a gestire la mia attività di banqueting, da meno di un anno, sono diventato insegnante presso una scuola alberghiera dove aiuto giovani ragazzi a creare le proprie basi per il loro futuro nel mondo della ristorazione.

Un lavoro di grande impegno ma d'infinita soddisfazione.

■ **Cazzòla**

IN TAVOLA

Il **risotto** è una tecnica di preparazione del riso unica al mondo.

Fare il risotto è un'arte, un rito. Ogni cuoco ha i suoi segreti e le sue personali soluzioni; tuttavia la genialità del risotto sta, più che negli ingredienti, nel metodo di cottura: la cipolla appassita nel burro aromatizza il riso, che viene fatto scaldare progressivamente fino a una vera e propria rosolatura. I chicchi translucidi e bollenti (è questo il segreto che li rende croccanti anche dopo la successiva cottura con il brodo), vaporizzano immediatamente il buon bicchiere di vino bianco (o rosso per alcuni) che dona al piatto l'indispensabile equilibrio organolettico e stabilizza la cottura. Il buon brodo di carne, unito dapprima in grande quantità e poi via via a completare la cottura, farà il resto, unitamente a una generosa manciata di Grana Padano e a un pezzetto di burro crudo per la mantecatura, aggiunti rigorosamente a fuoco spento, mescolando e agitando la casseruola.

Un buon risotto mantecato, all'onda, caldo e cremoso è, sotto tutti gli aspetti, un'eccellente soluzione e una risposta alle richieste di equilibrio della nostra epoca.

Il risotto è un piatto gustoso, digeribile, economico. In una parola sostenibile, anche perché si presta ad essere personalizzato all'infinito con una miriade di ingredienti, dalla classica luganega di Monza a tutte le varietà di frutta.

FARAONA ALLA CRETA

con cicoria Milano e pesto di uvetta e pinoli

Ingredienti e dosi per 4 persone

Per la faraona

- 1 kg argilla ventilata
- acqua
- 1 faraona
- 80 g burro
- sale fine, pepe nero
- alloro, rosmarino, salvia

Per la cicoria

- 1 indivia Milano
- 20 g olio extravergine di oliva
- alloro, aglio
- sale, pepe

Per il pesto

- 100 g uvetta
- 50 g pinoli
- 20 g aceto rosso
- 30 g olio di semi
- 30 g pane raffermo

Metodo

Per la faraona

Unire l'argilla con l'acqua fino ad ottenere un impasto compatto, liscio ed omogeneo. Pulire la faraona privandola di piume ed eventuali interiora.

Ammorbidire il burro con il sale e tutti gli aromi finemente tritati; mettere parte della concia tra la pelle e la carne della faraona e con il restante massaggiare bene la parte esterna.

Legare ed avvolgere il volatile prima in carta oleata poi nell'argilla lasciando uno spessore di circa 2-3 cm in modo che il calore non crepi la crosta.

Infornare a 130°C per circa 2 ore e mezza, togliere dal forno e far riposare circa 20/30 minuti, in modo che i succhi della carne non vengano persi tagliandola subito. Rompere la crosta, togliere la carta e slegare la faraona. Tagliare e mantenere in caldo.

Per la cicoria

Lavare la cicoria, asciugarla e arrostitirla in olio caldo con gli aromi. Salare e pepare.

Avvolgere l'insalata con della carta stagnola ed infornare per 30/40 minuti a 130°C, dovrà risultare ancora un po' croccante (si può cuocere contemporaneamente alla faraona). Scartare e tagliare in quattro, mantenere in caldo.

Per il pesto

Unire tutti gli ingredienti e, con l'aiuto di un frullatore ad immersione, tritare il tutto molto grossolanamente. Disporre su un piatto piano un cucchiaino di pesto, adagiare la cicoria a nido e finire con la faraona.

Note

È possibile trovare l'argilla ventilata in erboristeria, oppure l'impasto già pronto in fabbriche di mattoni (famosse, in Brianza, le fornaci di Briosco).



DANIELE SCANZIANI

Nipote d'arte, perché è proprio grazie a mio nonno Carlo che mi sono affiancato alla cucina, ma soprattutto alla cultura, alla tradizione e alle origini del mio territorio.

Dopo aver frequentato l'Istituto Alberghiero Ballerini in Seregno, mi sono unito prima alla squadra degli chef stellati di Giancarlo Morelli, Carlo Cracco, Filippo Chiappini Dattilo, approdando poi al Park Hyatt di Milano. Oggi, sono chef del T Design Restaurant della Triennale di Milano.

Ritornare alle origini, è il concetto principale che mi caratterizza, tanto da trasformare il sapore delle leggende del borgo, in racconti in musica, dando vita agli Scanz e i Maza Gajnn, folk'n'roll band in dialetto brianzolo.

La mia cucina è semplicità, rispetto delle lavorazioni e delle materie prime, con l'obiettivo di regalare emozioni attraverso i miei piatti costruiti con non più di tre ingredienti principali ma con sapori particolari capaci di nutrire non solo la pancia, ma anche l'anima e la vista.

La seguente ricetta della faraona fa parte della tradizione lombarda e negli anni '60, era solito prepararla mio nonno Carlo, chef del ristorante della cooperativa di Seregno. Un semplice contorno per esaltarla? Pesto agrodolce e cicoria Milano.

■ **Faraona alla creta**

La **costoletta**, rigorosamente di vitello con osso, sembra sia nata nel XVI secolo nella Milano degli Sforza, quando venne di moda dare alle vivande una coloritura d'oro per fini terapeutici e curativi; i medici medievali credevano infatti che l'oro facesse bene al cuore. Nelle famiglie più ricche si diffuse l'usanza di preparare vivande rivestendole di sottili lamine dorate. L'uovo sbattuto e il pangrattato, che costituiscono l'involucro della costoletta, sono un economico surrogato dell'oro. La cottura nel burro ne garantisce la morbida doratura.

La costoletta è stata anche oggetto di una diatriba austro-milanesa. L'illazione che la milanesissima costoletta sarebbe stata, nientemeno, che l'opaca copiatura della "Wienerschnitzel", classica preparazione austriaca, è stata definitivamente smentita quando, nell'archivio di Stato di Vienna, venne ritrovata la prova inconfutabile del contrario.

Negli incartamenti ufficiali è conservato un documento nel quale è citato un rapporto di Radetzky sulla situazione politico economica della Lombardia, che dà spazio anche a notizie gastronomiche. Nel rapporto si legge che i milanesi sanno preparare qualcosa di straordinario e squisito: una costoletta intinta nell'uovo, impanata e fritta nel burro. Fu così che i cuochi della corte viennese furono chiamati a riprodurre la specialità milanese, che entrò trionfalmente nel menu dell'imperatore.

L'origine del **panettone** è lombarda, anzi milanese. Sembra che esistesse già nel '200, come un primo pane lavorato con miele, uva secca e zucca. La ricetta si è modificata e consolidata nei secoli ed è stata tramandata di generazione in generazione, arricchita non solo di ingredienti ma anche di leggende e tradizioni.

Una di queste, ambientata a fine 1400, narra di Ughetto, che si innamorò della bella e giovane Adalgisa. Per star vicino alla sua amata egli s'improvvisò pasticciere come il padre di lei, tal Toni, creando un

CONIGLIO ALLA BRIANZOLA

Ingredienti e dosi per 4/6 persone

- 1 coniglio (1,5 kg circa)
- 40 g di burro
- 3 cucchiaini d'olio E.V.O.
- ½ bicchiere di vino rosso
- Marsala secco
- 1 bicchierino di grappa
- 3 bacche di ginepro
- prezzemolo trito
- la buccia di ½ limone
- 1 spicchio d'aglio
- una decina di gherigli di noci
- sale, pepe

Metodo

Tagliare il coniglio in 10/12 pezzi, lavare e asciugare i pezzi.

In un tegame capiente scaldare il burro con l'olio e rosolare il coniglio.

Salare, pepare e bagnare con il vino rosso facendolo evaporare a fuoco vivace; spruzzare con il Marsala e non appena questo sarà evaporato, aggiungere la grappa, le bacche di ginepro e mescolare bene.

Cuocere a fuoco moderato, incoperchiando. Bagnare quando necessario con acqua calda e cuocere per circa un'ora e mezza. Se necessario regolare di sale.

Nel frattempo mondare il prezzemolo, lavarlo e asciugarlo, preparare anche la buccia di limone e sbucciare l'aglio. Tritare le noci, il prezzemolo, l'aglio e le scorze di limone e formare una gremolata.

Aggiungere la gremolata al coniglio bene caldo e con il sugo ben legato.

Mescolare e servire con polenta o purè di patate.



F. & C. CARISCH
1842

Il Repertorio del Pianista

Raccolta di Composizioni favorite per Pianoforte di Autori classici e moderni

PAOLA SILVA

Trentacinque anni e già più di venti passati in cucina. I miei parenti erano panificatori e sono cresciuta in una famiglia che adora lo star bene a tavola e la convivialità. Sono costantemente alla ricerca di idee che coniughino le mie due grandi passioni: cucina e musica. Penso che la soddisfazione per il successo di un piatto sia sempre da condividere con tutta la squadra. Appassionata ricercatrice di erbe spontanee, prediligo le preparazioni semplici con pochi ingredienti di stagione, il pesce fresco e i dolci al cucchiaino.

■ **Coniglio alla brianzola**

pane ricco, aggiungendo alla farina e al lievito, burro, uova, zucchero, cedro e arancia canditi, denominato da allora “Pan del Toni”.

Narra una seconda leggenda che per la vigilia di Natale, alla corte del duca Ludovico, era stata predisposta la preparazione di un dolce particolare. Purtroppo, durante la cottura, questo pane a cupola contenente acini d'uva si bruciò, gettando il cuoco nella disperazione. Fra imprecazioni e urla, si levò la voce di uno sguattero, che si chiamava Toni, il quale consigliò di servire lo stesso il dolce, giustificandolo come una specialità con la crosta.

Oggi il panettone artigianale di Milano, oltre ad essere il dolce di Natale per antonomasia, è a giusto titolo stato rivalutato e viene consumato anche in altre stagioni dell'anno, perché considerato un ottimo alimento prodotto con ingredienti naturali quali il lievito madre (quindi senza altri lieviti aggiunti), zucchero, uova, burro, canditi e uvette.

La tradizione nella lavorazione di **carni e salumi**, specificatamente quelle suine, è rimasta patrimonio di pochi operatori e tra questi si distinguono coloro che hanno saputo adeguare i metodi di lavorazione ed i prodotti ai gusti divenuti sempre più raffinati del consumatore.

Nelle famiglie la tradizione di allevare e insaccare il maiale è ancora diffusa, anche se in via di un progressivo ridimensionamento.

È ancora possibile trovare esempi di “archeologia gastronomica” come il salame di testa, il sanguinaccio ed il cotechino intrecciato,

ma si tratta di prodotti che difficilmente possono avere un mercato anche a livello locale. Tuttavia alcuni tipi di salume, sapientemente adattati alle nuove esigenze alimentari, hanno saputo resistere alla globalizzazione del gusto, di modo che vengono consumati normalmente e certamente più di un tempo.

La “regina” dei salumi è la salsiccia o “luganega”, come viene denominata: è un salume tipicamente lombardo molto comune e da consumarsi preferibilmente fresco. È composto in prevalenza da carni di maiale con l’aggiunta di una piccolissima percentuale di manzo.

Ogni salumiere, inoltre, personalizza la propria ricetta secondo il tipo di cottura a cui la luganega è destinata, la stagione, la clientela e via dicendo. Quando deve essere stagionata, occorre preparare un impasto simile a quello del salame, altrimenti con la stagionatura na-

POLLO NELLO STOVIN

Ingredienti e dosi per 6 persone

- 1 pollo pulito e svuotato
- 4 grosse patate tagliate in quattro pezzi
- 4 carote tagliate per il lungo a metà
- 1 piantina di sedano
- 2 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- sale, pepe
- 10 g di lardo tritato

Metodo

Ungere un recipiente in terraglia con lardo tritato, mettere sul fondo metà della verdura, il pollo intero (salato, pepato e aromatizzato all'interno) e tutt'intorno le verdure rimanenti. Incoperchiare e mettere in forno a 150°C per 2 ore circa. Portare in tavola direttamente nel contenitore di cottura.

Nota

Per ridurre il tempo di cottura è possibile spezzettare il pollo.



Palumbo
Freg

Salerno
REZZI
RENAZO
CANTINIERE - CUCINA

AUGUSTO E GIOVANNI TREZZI

Figli d'arte gestiamo la salumeria di papà Renato da decenni.

Appassionati gastronomi produciamo le specialità tipiche della salumeria brianza: dalla mortadella di fegato alla spalla cotta, dai salumi alla pancetta steccata.

La buona tavola insieme alla montagna sono le nostre due grandi passioni, sin dalla giovinezza abbiamo alternato il lavoro nell'allora osteria paterna con lunghe gite sui monti: così anche la nostra impresa è cresciuta con noi tra una "picula" e un rampone.

■ **Pollo nello stovin**

turale in cantina od in grotta non si riesce ad ottenere un prodotto apprezzabile.

Un particolare tipo di luganega della zona è quella fatta con le carni di capra, che può essere consumata anche fresca, ma è considerata una vera leccornia quando viene stagionata.

Essendo tale carne molto saporita e di colore intenso, occorre miscelarla con appropriati quantitativi di carne suina, oltre agli aromi naturali ed al vino, affinché possa essere gradevole al palato.

Come tutti i salumi stagionati, anche la luganega di capra viene prodotta soprattutto nel periodo autunnale ed invernale. Se si dispone di una buona cantina ed è stagionata ad arte, questo salume si conserva a lungo ed è un orgoglio di pochi esperti farlo degustare nel periodo estivo, durante le feste popolari od ai visitatori delle malghe.

Basta da sola ad imbandire qualunque tavola la mortadella di fegato. È un salume, si può dire, di seconda linea in quanto prodotto con parti di carne di maiale meno pregiate quali le rifilature sanguinee e grasse impastate con il fegato di maiale. Ma l'aggiunta di specifici aromi e del vin brulé danno al salume una fragranza che, al palato, può essere compensata solamente dal sapore anonimo della polenta.

La mortadella di fegato, inoltre, non richiede contorni particolari, salvo le patate, lessate possibilmente nel brodo di cottura della mortadella stessa. Se veramente si vuol fare apprezzare questo salume occorre servirlo come piatto unico, ben caldo e con la polenta

fumante: se proprio si vuole esagerare, lo si può far seguire da formaggi possibilmente molto saporiti, perché il vino, rosso e molto corposo, non deve mai mancare.

Ha avuto, invece, una rivalutazione il lardo, in quanto da componente complementare ed economica nell'impasto di tutti i salumi o da condimento povero in alternativa al burro ed all'olio viene ora consumato salato alla stessa stregua del salame, della coppa e del

TORTA DI POLENTA E CIOCCOLATO

Ingredienti e dosi per 6 persone

- 120 g farina di mais
- 400 ml acqua
- 80 g burro
- 180 g cioccolato fondente (gluten free)
- 1 baccello di vaniglia
- 50 g zucchero semolato
- 4 tuorli d'uovo
- 5 albumi d'uovo
- 1 pizzico di sale

Metodo

Mettere in una pentola l'acqua e portatela ad ebollizione, quindi salarla. Versare a pioggia la farina di mais mescolando continuamente con un cucchiaio di legno per evitare che si formino grumi. Continuare la cottura a fuoco medio per circa 40 minuti. Togliere la polen-

ta dal fuoco e lasciare riposare per due minuti.

Aggiungere alla polenta il burro a pezzetti, i granelli estratti dal baccello di vaniglia e il cioccolato tritato grossolanamente.

Mescolare bene fino a che burro e cioccolato si siano fusi e amalgamati bene al composto.

Lasciare raffreddare il composto fino a 50°C.

Unire in una ciotola i tuorli d'uovo con lo zucchero e montare con una frusta fino a che il composto sia ben soffice e unirli al composto di cioccolato.

Montare gli albumi a neve e unirli, delicatamente per non smontarli, al composto di cioccolato.

Versare il composto di cioccolato in una teglia imburata.

Cuocere in forno, preriscaldato a 150°C per 45 minuti.

Lasciare raffreddare la torta completamente in teglia.



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

DI CUCINA

Fabrizio

FABRIZIO VENDITTI

Dopo la formazione di base nei centri di formazione professionale di Sondalo e la qualifica Aiuto Cuoco al Politecnico del commercio – C.A.P.A.C. – di Milano, ho fatto la “gavetta” in diversi hotel in Italia e Svizzera.

Ho gestito per anni un ristorante e un'attività di banqueting e oggi mi occupo di cucina funzionale, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari (gluten e lactose free e intolleranze al nickel).

Sono esperto di informatica ed è questa la mia seconda grande passione.

Con la qualifica di Giudice WACS (World Association of Chefs Societies) svolgo funzione di giudice nei concorsi gastronomici nazionali e internazionali.

■ **Torta di polenta e cioccolato**

prosciutto. Durante la salatura il lardo viene aromatizzato con erbe locali quali il timo, il rosmarino o l'alloro, di modo che l'untuosità residua della stagionatura venga compensata dal retrogusto delle erbe stesse. La dosatura tra gusto e retrogusto è una operazione da artista, oltre che da maestro salumiere, perché il lardo è la parte del suino che più di tutte descrive sinteticamente la tipologia di animale ed il processo d'ingrasso al quale è stato sottoposto: il rapporto tra materia prima e aromatizzanti non è soltanto un valore quantitativo, ma dipende anche dal mix qualitativo di spessore, colore, consistenza e oleosità di ogni pezzo.

Stefano Lando ammonisce: «non ti scordar la **luganega** di Monza» fin dal 1500. Infatti nessuno se ne è scordato per i quattro secoli seguenti, e la luganega continua ad avere i suoi estimatori come un tempo e niente fa pensare che debba averne meno per l'avvenire.

Nel vocabolario latino è detta "lucanica" e in quello napoletano è detta dal Forcellini «lucanica a lucanis populi a quibus romani milites primum didicerunt»; i quali "romani milites" però, potrebbero averla benissimo imparata nella Gallia Cisalpina per poi insegnarla ai Lucani. Il Salvioni, nelle note a *La secchia rapita* del Tassoni, scrive: «Lucanica, latinamente da Lucca».

Non mancano quelli che la vogliono originaria di Lugano, intendendo sempre per luganega, secondo Cherubini, della «carne di ma-

iale sottilmente tritata, addobbata di sale e droghe e messa dentro le intestina di agnello ben ripulite». La varietà di opinioni le rende tutte opinabili, ma sono anche il miglior complimento alla luganega, visto che in tanti vorrebbero attribuirsi la paternità. Resta però il fatto indiscutibile che, se la prima documentazione ufficiale della luganega monzese data solo dal 1500, essa è considerata tra le migliori, se non addirittura la migliore fra tutte quelle della categoria.

Tutte le salsicce o luganighe sono composte di carne grassa ma

BUSECCA ALLA BRIANZOLA

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 4 cucchiaini di passata di pomodoro
- 3 chiodi di garofano
- 3 bacche di ginepro
- 100 g pancetta tesa
- 30 g burro
- 4 foglie di salvia
- sale, pepe
- Parmigiano a piacere
- acqua calda
- 700 g di trippa lavata e tagliata
- 200 g fagioli bianchi di Spagna già cotti

Metodo

Tritate finemente la cipolla, la carota, e il sedano e teneteli da parte.

Fate soffriggere la pancetta con il burro e poi aggiungete il soffritto di verdure, le foglie di salvia, le bacche di ginepro e i chiodi di garofano.

Quando il soffritto sarà pronto aggiungete la trippa tagliata a pezzettini non molto grossi, fatela asciugare e poi unite qualche cucchiaino di passata di pomodoro, pepate e aggiungete un po' di acqua calda per consentire la cottura prolungata.

Fate cuocere per almeno un'ora a fuoco moderato, sempre controllando che non si asciughi troppo, dopodiché aggiungete i fagioli bianchi già cotti e scolati; prolungate la cottura fino a che la consistenza non sarà densa.

Servite la trippa ben calda accompagnandola con crostini di pane e un'ampia spolverata di Parmigiano Reggiano.



ELISA ZOIA

Ho 27 anni e mi sono diplomata al Collegio Ballerini. Fin da bambina avevo già deciso quale fosse la mia strada infatti grazie anche a mio padre, che mi ha tramandato la passione, ho deciso d'intraprendere questo lavoro. In questi anni mi sono occupata degli antipasti e dei primi piatti, ma in questo periodo mi sto appassionando anche ai dolci.

Sono sempre stata legata alla Brianza, soprattutto quando ho passato un periodo a Venezia dove mi mancava il risotto, ma ultimamente sto sperimentando anche la cucina siciliana e sinceramente insieme si amalgamano bene.

■ ***Busecca alla brianzola***

tenera, che si toglie dalla parte superiore del lardo, che è magra, e dalla pancetta, dalle coste di maiale e dalla lombata, in modo che grasso e magro siano in parti uguali. Poi viene tritata finemente, mischiata con una piccola quantità di acqua o brodo caldi per facilitare l'operazione, e insaccata nell'intestino tenue di ovini, bovini o suini. Ma la luganega di Monza ha una proporzione molto minore di grasso (25%), mentre vi è l'aggiunta del 5% di grana finissimo grattugiato e una di vino bianco, invece che di acqua o brodo, per mischiare bene l'impasto. L'uso del vino invece che dei liquidi più economici è un'altra dimostrazione dell'abbondanza di questo prodotto nella Brianza di un tempo.

A Monza, e in altri luoghi del territorio, la luganega viene preparata ancora su ordinazione del cliente, a seconda degli usi a cui è destinata e in diverse grossezze. Fortunatamente quest'uso è sopravvissuto alle preparazioni solamente industriali di molte confezioni del maiale, garantendone in certo qual modo la genuinità, almeno dove vige ancora quest'abitudine.

Una volta il consumo della luganega era tra i più importanti dei prodotti suini, tanto che il salumiere ne derivava il nome di "luganeghè", come a Milano, e per la stessa ragione il salumiere si chiamò "cervellè".

Sempre per l'invadente importanza della luganega nella gastronomia locale, in Brianza i "salamitt", o salamelle milanesi, diventano

“luganeghitt”, il “codeghin”, o cotechino, diventa il “luganeghin de codega”, quello con l’aglio, detto in milanese “ajoeu”, diventa “luganeghin d’aj”. C’è poi la “luganeghetta” o salsicetta, e il “luganegott”, grosso cotechino che in milanese si chiama “codegott”. “Ona resta de luganega” indica un filo di salsiccia, ossia un intero budello, che per comodità si tiene raddoppiato. Infatti un budello di salsiccia è tanto lungo che per indicare una persona alta e dinoccolata si dice «l’è long come la luganega» e sovente il suo soprannome è brevemente “el luganega”.

La sua lunghezza le valse anche il soprannome di “corda”, che degenerò in un significato truce, perché se ne fece un gioco di parole: “dar la corda”, ossia dare la tortura della corda, si disse anche “dar la luganega”, e reciprocamente oggi la luganega a volte chiamata “la corda di Monza”.

Publicazione realizzata con il contributo di
Regione Lombardia
nell'ambito del progetto
Cultura Alimentare per uno Sviluppo Sostenibile

Finito di stampare nel mese di ottobre 2013

La cucina vive, anzitutto,
grazie alle persone che la realizzano,
investendo in essa energie e passione.
Da questa considerazione nasce l'idea di presentare
la realtà gastronomica della Brianza attraverso
i volti di chi la concretizza con il proprio lavoro,
di chi quotidianamente si impegna
a rinnovarla e conservarla.

L'iniziativa, ovviamente,
non può esaurirsi in un solo numero,
ma intende proseguire nei prossimi anni.
Chi non ha trovato posto su queste pagine
non si senta quindi escluso,
ci saranno senz'altro nuove occasioni.
Dunque... alla prossima...



ASSOCIAZIONE
CUOCHI
BRIANZA

cuochibrianza.it