

# Pianeta Brianza

di Giovanni Guadagno

**A Desio si è svolto lo scorso giugno un interessante Convegno sulle origini, la storia e il futuro della cucina brianzola. Ecco quanto è emerso**

La gastronomia, intesa come tentativo di rileggere la storia di un popolo, è tornata di moda e ha conquistato molto spazio nella nostra vita quotidiana. In tv, sui giornali, nei libri come nei film il buongustaio e il cuoco raffinato si contendono ampi spazi. Da questa considerazione è nata la necessità di effettuare una ricerca organica sulla gastronomia del territorio nel quale il nostro Istituto Alberghiero opera da ormai 15 anni, la Brianza.

## FEDELI ALLA TRADIZIONE

La cucina tipica della Brianza, si è mantenuta fedele alla tradizione perché nemica delle sofisticazioni alimentari: è fatta di semplicità, sa di paese, utilizza ingredienti spesso poveri ma di sicuro effetto. Le ricette della tradizione sfuggono ogni tipo di complicazione culinaria e rispondono quasi completamente alle regole dell'economicità, perché si tratta di preparazioni che hanno alla base le parti di scarto della carne (cazzoula, intingoli, busecca) o le verdure coltivate nell'orto di famiglia; della praticità, perché nonostante il paradosso della lunga cottura, si tratta di ricette di breve preparazione in quanto tutto veniva messo simultaneamente nell'unico paiolo e posto a cuocere sulla stufa o sul camino; e del nutrimento, perché ogni sostanza nutritiva e sapore rimane nell'intingolo.

Il nostro è stato un viaggio immaginario attraverso la Brianza del secolo scorso alla riscoperta delle tradizioni che allora venivano ancora tramandate con re-

ligiosa riverenza di madre in figlia, non solo attraverso preziosi ricettari vergati a mano, ricchi d'appunti e impregnati d'un buon odore di pietanze cucinate a lun-

## ORIGINI DELLA GASTRONOMIA LOCALE

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 cazzoula con la polenta si dice che siano 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 cazzoula bisognano ancor oggi, nonostante le moderne tecnologie permettano di abbattere notevolmente i tempi, di lunghe cotture a fuoco lento, l'ideale per 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 a ebollizione e quindi si prolungava la cottura al fuoco dolce della stufa per tutto il tempo necessario e ancor più. Era d'uso lasciare minestrone e intingoli sulla stufa 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. Tutte le ricette tipiche inoltre non temevano le ipercotture e, anzi, se ne avvantaggiavano e 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.

## ATTUALITÀ E FUTURO DELLA GASTRONOMIA TIPICA BRIANZOLA

È di questi anni la riscoperta della cucina popolare povera, fatta con pochi ingredienti genuini e molto nutrienti. Una rivalutazione anzitutto delle proprietà nutrizionali degli ingredienti che, sani e semplici, sono alla base di cibi appetitosi, nutrienti e di poco costo, e anche del mondo paesano e contadino, primo fornitore di tali ingredienti e cibi.

In senso più ampio però come "cucina popolare o 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 contadino, presentano alcune caratteristiche ben definite: genuinità, semplicità, economicità, facile reperibilità e utilizzazione prevalente nella medesima stagione in cui vengono a maturazione.

go, 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 scerve dai mille orpelli che spesso oggi, nell'era della stravaganza, dell'abbondanza e dello spreco, appesantiscono ogni manicaretto appiattendone il gusto.

Una definizione di Brianza che mi piace molto dice: "più che una regione ben precisata territorialmente, la Brianza è un'idea. Un'idea sfrangiata e opinabile che un tempo evocava filande, balie e ville patrizie". Essa si presenta come "la prima plaga ondulata che si incontra a nord provenendo da Milano".

Questo territorio, definito nel secolo scorso "giardino di Milano", oggi è dedito alle attività commerciali e industriali più che alle tradizionali produzioni agricole indispensabili per il mantenimento e lo sviluppo della gastronomia tipica. La vicinanza con la metropoli è una delle cause che hanno contribuito, insieme al calo della produzione agricola tipica, a diluire le tipicità della cucina brianzola confondendole con quelle più diffuse, sofisticate e famose, dell'incombente gastronomia meneghina.

Gastronomi ed esperti di storia locale discutono da sempre sull'attribuzione delle ricette a questo o a quel territorio. Nel caso della

cucina brianzola si propende per definirla "variante della cucina milanese". I sostenitori più accesi della nostra cucina ritengono invece che siano stati i brianzoli emigranti nella Milano benestante dei secoli passati a insegnare astuzie e trucchi ai milanesi. Appare plausibile l'intuizione di altri, ossia che le ricette siano nate in contemporanea in territori confinanti che potevano mettere a disposizione della cucina prodotti sostanzialmente uguali.

È certo che la più sofisticata cu-

cina meneghina ha saputo imporsi anche a livello internazionale entrando a pieno titolo, con le sue preparazioni tradizionali quali risotto alla milanese e costoletta di vitello, nel gotha della gastronomia mondiale. Tuttavia, quando si diventa famosi in tutto il mondo si perde spesso la genuinità dei prodotti e la capacità di trasmettere con fedeltà la ricetta e così capita spesso di veder preparare da altri gli stessi cari manicaretti di casa nostra in modo a dir poco sconveniente.

## CUCINARE E MANGIARE SECONDO TRADIZIONE È ANCORA POSSIBILE?

La debolezza della nostra cucina risiede nella scarsità di materia prima a disposizione sul mercato e nella mancanza di tipicità dei prodotti. Per contro, una gastronomia forte necessita di un settore agro-alimentare forte, diffuso e radicato. I sapori di un tempo sono difficili da trovare ma anche da far accettare al pubblico. Infatti, bisogna rieducare il proprio gusto. Ho assaggiato della mortadella di fegato prodotta da un artigiano locale, molto speziata e quasi amara, che qualcuno potrebbe definire avariata (se non altro per il colore scuro), ma tuttavia, scaldandola in mano con un pezzetto di pane e bevendoci sopra un buon bicchiere di vino rosso, sprigiona una morbidezza unica, un sapore che ti sazia in bocca ed evoca ricordi ed emozioni potenti. Alcuni sapori si possono ricercare, valorizzare e riproporre, ma si tratta di un percorso 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.

Ma il punto di forza della cucina brianzola è senza dubbio la semplicità delle ricette e la esigua quantità di ingredienti impiegati. A titolo d'esempio cito quella per fare una torta di noci, con uova, zucchero e farina di noci, senza aggiunta di lievito o di farina bianca: prendete un tuorlo e sbattetelo con un cucchiaino di zucchero, aggiungete tre cucchiaini di farina di noci (gherigli di noce tritati) e infine un albume montato a neve. Mettete in uno stampo nel forno a 170° per 15'. Servite il dolce freddo, spolverizzato di zucchero a velo. Semplice, efficace e soprattutto digeribile.

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.