



Parco Regionale di Montevercchia
e della Valle del Curone

ANTICHE RICETTE BRIANZOLE



8

Domenica 18 Novembre 2012

Ricette ispirate da “Vecchia Brianza in Cucina”

***LIBRO* di Ottorina Perna Bozzi**

A cura delle Guardie Ecologiche Volontarie

Eccoci, come ogni anno, al nostro solito appuntamento con “antiche ricette”.

Sin dal primo anno lo scopo di questi incontri è stato un modo diverso di raccontare la Storia.

Un raccontare la storia, quella dei nostri vecchi, attraverso la degustazione dei loro cibi, piatti antichi, che con la loro stupefacente varietà accompagnavano i vari momenti della vita quotidiana nonché le grandi occasioni.

Questi piatti racchiudevano negli ingredienti e nel modo di cucinarli tutto il mondo di allora, un mondo fatto di sapori, di odori, di colori, di voci ma soprattutto fatto di semplice vita quotidiana.

Abbiamo sempre corredato questi nostri incontri con “le gambe sotto il tavolo” di dispense nelle quali abbiamo descritto la vita contadina di un tempo cercando di far rivivere quei momenti di letizia e di piacere che solo la condivisione del cibo può dare.

La tavola quindi come rito comune soprattutto tra la gente semplice.

In questa nostra avventura abbiamo incontrato, riletto, riscoperto tanti personaggi . Personaggi conosciuti, famosi, ma anche personaggi legati solo alla vita di questi paesi.

Abbiamo incontrato e parlato con tanta gente comune, contadini, osti, anziani che nella loro unicità ci hanno aiutato a scrivere quella parte di storia che alle volte non si trova sui libri ma che si può conoscere solo attraverso il loro modo di ricordare la semplice vita di un tempo.

Abbiamo iniziato questo nostro modo diverso di raccontare la storia nel 2004 incontrando Stendhal e il suo grande amore per la terra di Brianza, amore che abbracciava non solo le bellezze naturali ma anche le belle donne e la buona cucina.

Gli incontri degli anni successivi, siamo nel 2005 e nel 2006, sono stati frutto dell’aver parlato e ascoltato la gente comune, soprattutto gli anziani, e conosciuto varianti ai piatti tradizionali con l’utilizzo di ingredienti diversi a seconda delle disponibilità stagionali.

Nel 2007 abbiamo raccolto funghi e castagne, sostentamento quasi unico nelle case contadine per la stagione autunnale. Cibi poveri ma gustosi, che ci hanno accompagnato alla scoperta delle tradizioni e delle ricette a loro legate.

.Il 2008 è’ stato l’anno del nostro incontro con Alessandro Manzoni lo scrittore lombardo per eccellenza. Attraverso la rilettura del suo grande romanzo “I Promessi Sposi ci siamo soffermati sui passi dove veniva citato il cibo, sostentamento degli umili.

La vecchia osteria, i suoi frequentatori, i suoi rumori e i suoi profumi, ricordo di nostalgici pomeriggi è stato l’argomento del 2009.

Abbiamo incontrato quell’anno Carlambrogio Brivio di Montevecchia venditore ambulante, raccontastorie , saggio personaggio che con i denari guadagnati da mercante aveva aperto la più famosa e antica osteria di Montevecchia.

Nel 2010 vi abbiamo raccontato fiabe e leggende tramandateci dai “nostri vecchi”. Abbiamo cercato di essere per voi quella voce lontana e dimenticata che rompendo il silenzio della stanza , regalava meravigliose emozioni.

La regina Teodolinda leggendaria figura longobarda elevata a leggenda, protagonista di un numero incredibili di vicende, ci ha ricordato un prodotto importante per l’economia della Brianza : il vino.

L'argomento dell'anno scorso è stato una ricerca sulle vecchie feste patronali dei vicini paesi, alcune dimenticate altre ritrovate, con i loro tipici piatti legati all'identità del territorio per una riscoperta dei sapori migliori della tradizione.

La gente comune gli abitanti delle piccole frazioni e dei piccoli paesi, sono stati i personaggi che ci hanno aiutato a scoprire quelle feste attraverso il loro racconto. Mai come l'anno passato la gente comune è stata protagonista e autrice del nostro incontro.

Quest'anno siamo al nostro ultimo appuntamento, non perché presuntuosamente pensiamo di aver raccontato tutto, ma perché ci troveremmo a proporre i piatti tradizionali maggiormente noti e quindi consumati, abitualmente.

Questa nostra rassegna durata otto anni ha avuto come scopo il proporre piatti che si erano "nascosti"

Ecco che è giunto il momento di rendere onore alla persona che attraverso il suo scrivere ci è stata musa ispiratrice, maestra e guida. Una figura apparentemente nascosta ma ben presente in chi ama la cultura di Milano e della vicina Brianza, terra in cui i "cittadini" da sempre ricercano un passato forse migliore.

Chi è Ottorina Perna Bozzi?

Non abbiamo molte notizie su di lei, anche se siamo riusciti a contattare un suo nipote ed un suo conoscente. La signora Ottorina oggi è un'ultra centenaria (è nata nel 1909) che vive a Milano in una casa di riposo. Ci siamo fatti un'idea di una persona riservata colta, appartenente alla buona borghesia Milanese dei primi decenni del novecento.

Poche cose abbiamo saputo ma vogliamo condividerle con voi

Notizie sulla sua persona ci sono giunte quasi sottovoce come per rispettare la discrezione e la riservatezza di una vita colta ed attiva.

Da studentessa apprezzava particolarmente Stendhal che non mancava di "celebrare" ogni qual volta si trovasse a Parigi.

Amava lo Stendhal del "Diario del Viaggio in Brianza" (agosto 1818) libretto in cui viene mirabilmente descritta la bellezza della Brianza, dove lo scrittore trovava piacere nell'arte della caccia al roccolo con relativa "polenta e uzei".....

Alla bellezza dei luoghi, Monticello, Oggiono, Canzo.... erano indissolubilmente legate le persone ed i sapori di queste terre di Brianza.

Sicuramente la prosa di Stendhal ha spinto la signora Ottorina a raccontare nei suoi libri la storia di Milano e della Brianza attraverso la cucina.

(non a caso l'introduzione a "VECCHIA BRIANZA in Cucina" è una descrizione a tutto tondo, un vero quadro, della terra di Brianza da parte di Stendhal).

I libri della signora Ottorina non sono dei semplici ricettari. Sono molto di più! Ecco perché nel titolo di questa dispensa si è voluto evidenziare con la grafica la parola "Libro"

Sono uno spaccato di vita. In essi traspare l'attenzione sulla scelta degli ingredienti; con delicatezza vengono descritti i gesti insiti nella preparazione di una pietanza; qua e là un riferimento alla tradizione sia popolare che borghese. Sembra di stare in una grande cucina, quelle di una volta...

Infine la tavola: traspare un gusto per la forma educata dello stare a tavola.

La prefazione della prima edizione di Milano in Cucina (1965) è curata personalmente dalla signora Ottorina Perna Bozzi. Sono pagine sincere che ricordano “la serenità e pace” che avvolgevano la sua famiglia quando era a tavola.

La signora Ottorina attenta alla vita aveva fissato la stessa in una raccolta di proverbi Milanesi con relativo commento.

L’evoluzione dei sentimenti nel tempo e a tavola è l’aspetto più interessante oltre che la testimonianza storica, seriamente provata nella sua cucina, delle usanze e varietà di espressioni gastronomiche popolari e della borghesia lombarda, milanese, brianzola.

Suo nipote ci ha raccontato anche un aspetto nascosto della sua vita, la signora Ottorina pare abbia molto fatto nell’aiuto ai bisognosi. Lei stessa si rammaricava di essere ricordata solo per i suoi libri e non per questo diverso aspetto della sua vita.

Pensiamo che un menù fatto con antichi piatti, non ancora proposti, tratti dal suo famoso libro “Vecchia Brianza in cucina” e da noi con immenso piacere cucinati, possa essere un omaggio, speriamo adeguato, ad una persona la cui discrezione si è trasformata in un “messaggio” prorompente..

Un grazie immenso e sincero a tutti voi che ci avete accompagnato in questi anni e che avete capito questo strano modo di raccontare la storia di queste nostre terre.

ECCO IL NOSTRO MENU'

Antipasto

Formaggio di capra di Montevercchia e affettati misti brianzoli, con pane giallo.

Primi piatti

Busecca matta. (al posto della trippa viene usata la cipolla)

Risotto alla paesana. (con cotenne, verze e fagioli)

Secondo piatto

“Coq-au-vin” nel ricordo di come l’insegnò Stendhal a Canzo.

Antico modo di cucinare il pollo in umido insegnato da Stendhal. Oggi al fondo di cottura uniamo del cioccolato. La ricetta originale prevedeva l’uso del sangue di pollo.

Formaggi

Formaggio di capra stagionato con cotognata.

Dolci

Pan striàa. (antica torta fatta con farina gialla, cipolle, mele e fichi secchi)

Stracchin gelàa. (un antico “gelato” fatto con panna, zucchero, noci e cioccolato)

I piatti saranno accompagnati da vini che provengono da piccoli vigneti, ubicati in zona, coltivati per passione da alcune Guardie Ecologiche.

LE RICETTE DEL NOSTRO MENU'

(riportate fedelmente dal [libro](#) "Vecchia Brianza in cucina" di Ottorina Perna Bozzi)

Busecca matta

kg 1 di cipolle affettate
mezzo cavolo (d'inverno si aggiunge solo mezz'ora prima della fine)
1 grossa carota affettata
3 gambi di sedano a pezzetti
gr 20 di burro
gr 30 di lardo
spezie o 2 chiodi di garofano

Rosolare le cipolline, aggiungere tutte le verdure e litri 3 di brodo. Cuocere 2 ore e servire nelle scodelle con pan giallo o di mistura.

Risotto alla paesana

Le proporzioni possono essere di
Gr500 di riso
Gr 200 di fagioli secchi
1 grosso cavolo verza
gr 100 di grasso e lardo (cottenne quanto basta)
formaggio grattugiato.
Ma variano a volontà e a seconda dei mezzi del contadino.

Mettere a bagno i fagioli se sono secchi e poi cuocerli insieme alle cottenne di maiale. Poi far tostare della cipollina affettata nel grasso di maiale e pestata di lardo abbondante, mettervi a insaporire il riso, aggiungere le foglie di cavolo verza e l'acqua in cui son cotte le cotiche e i fagioli, a mestoli, man mano che il risotto avanza di cottura, come si fa per tutti i risotti lombardi, rimestando sempre.

Nota:

la nostra variante a questo risotto è l'aggiunta di cottenne a pezzetti.

“Coq-au-vin” nel ricordo di come l’insegnò Stendhal a Canzo

2 galletti di primo canto puliti e fatti a pezzi
3 cipolline affettate
gr 20 di lardo tritato
gr 20 di burro
1 bicchiere di brodo
1 bicchiere di vino rosso forte (Barolo, Barbera o Barbaresco)
foglie di prezzemolo e sedano tritate con una carotina
farina per infarinare
sale e pepe
sangue di pollo mischiato a mezzo cucchiaino di aceto perché non coaguli

Uccidere i galletti raccogliendo il sangue in una tazza in cui si è già messo un po’ di aceto per non farlo coagulare; mischiare bene e metterlo da parte. (vds. nota).

Fare a pezzi i galletti infarinarli e rosolarli nel burro, dove si è già colorita la cipollina affettata e poi tolta per non farla annerire. Poi aggiungere la pancetta o il lardo tritato, la cipollina rosolata che prima si era tolta, e, appena il lardo è sciolto e caldo, aggiungere il brodo e il vino rosso, salate e pepare, coprire il recipiente, abbassare il fuoco e lasciar cuocere lentamente fino a completa cottura. Pochi minuti prima di servire, aggiungere il sangue che si era tenuto da parte, far dare bollore e servire con la polenta.

Naturalmente il tempo di cottura dipende dal fatto che i galletti siano di allevamento o no e va da una a due ore.

Nota:

Oggi non penso si voglia utilizzare il sangue di pollo poiché il nostro gusto e le abitudini odierne lo rifiuterebbero. Anche solo l’idea di questo ingrediente potrebbe non farci avvicinare all’assaggio del piatto. Ecco che abbiamo pensato di sostituire il sangue con del cioccolato che probabilmente ricorda il sapore dolciastro del sangue.

Pan striàa

Gr 500 di farina bianca
Gr 500 di farina gialla fine
2 cipolle grosse a fettine sottilissime
gr 200 di uva (un grosso grappolo)
gr 200 di fichi secchi affettati
gr 300 di mele affettate
mezzo litro di latte

Mischiare tutto in un catino di terracotta, lasciar riposare un’oretta, versare in un tegame di rame imburato alto circa un palmo e far cuocere al forno per 30-40 minuti: si mangia appena raffreddato.

Stracchin gelaàa

“Specie di gelato fatto col fior di latte e in figura di quei caci che dicono stracchini” dice il Cherubini:

1 litro di panna
3 cucchiaini di zucchero

Se si vuole dare l’odore di vaniglia, si adopera lo zucchero vanigliato. Mischiare la panna con lo zucchero finché sia ben sciolto e porla in una forma bassa e larga, ben coperta, messa a sua volta in una tortiera larga e alta in cui si sia messo ghiaccio e sale o, più semplicemente, nel freezer del frigorifero, lasciandola per almeno 10 ore. Si tuffa la forma nell’acqua tiepida e si sforma sul piatto di portata. Vi si possono aggiungere noci e nocciole tritate e pezzetti di cioccolato.

Ringraziamenti

Non finiremo mai di ringraziare la signora Ottorina che con il suo **libro** ci ha fatto rivivere le atmosfere e la musicalità del passato.

Ringraziamo tutte le Guardie Ecologiche Volontarie che negli anni si sono susseguite nella realizzazione di questo incontro.

Ringraziamo i nostri “viticoltori”

Ringraziamo tutti coloro che hanno aderito, negli anni, a questa iniziativa vista non solo come una tavolata ma come modo di rivivere la storia dei nostri vecchi.

(Coordinato da: Giovanna Dossi & Michele Villa)