



Parco Regionale di Montevercchia
e della Valle del Curone

LE ANTICHE RICETTE BRIANZOLE

DOMENICA 21 NOVEMBRE 2010



Abbiamo sempre pensato a questi nostri incontri, seduti attorno ad una tavola imbandita, come a un modo diverso di raccontare la storia.

Attraverso la degustazione di antichi piatti abbiamo percorso anni di storia e ritrovato la semplicità e la fatica della vita contadina. La onnipresente miseria, nonostante la grande operosità e il grande amore per una terra feconda, si tramutava in semplice filosofia di vita che si esprimeva anche con lo stare uniti a tavola dove, per prima cosa, si ringraziava il Signore per “Aver donato il pane quotidiano”.

Abbiamo iniziato, era l’anno 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 il 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.

Il 2007 è stato l’anno dei funghi e delle castagne, cibi poveri ma gustosi, che ci hanno accompagnato alla scoperta delle tradizioni e ricette a loro legate.

Per l’incontro del 2008 abbiamo riletto i “Promessi Sposi” soffermandoci sui passi dove veniva citato il cibo, sostentamento degli umili.

Nel 2009 abbiamo immaginato di far rivivere la vecchia osteria con i suoi frequentatori, i suoi rumori e i suoi profumi, ricordo di nostalgici pomeriggi.

Bene, quest’anno torneremo ancora più indietro nel tempo. Vi racconteremo fiabe e leggende (canzon) tramandateci dai “nostri vecchi”. Nella Brianza di un tempo il termine “*canzon*” indicava una storia fantastica narrata dagli anziani davanti al camino nelle lunghe sere d’inverno.

Per un giorno cercheremo di essere per Voi quella voce che rompendo il silenzio della stanza, fa rivivere personaggi, luoghi e vicende di altri tempi, sperando di regalarVi le emozioni di chi un tempo ascoltava, meravigliandosi, i racconti degli anziani.

Attraverso queste “canzon” capiremo meglio le profonde radici che hanno costruito la storia della nostra amata Brianza.

Abbineremo ad ogni racconto un piatto, preparato con il metodo antico e sarà una ricerca di pietanze legate alla terra di Brianza.

I LONGOBARDI

Un’ epoca storica che certamente affascinò i nostri avi è quella della dominazione longobarda.

Il popolo Longobardo scese in Italia, dall’Elba e dalla Pannonia, nel 569 devastando per circa un ventennio le terre di Italia. Passato il periodo delle devastazioni militari, i rapporti tra i dominatori longobardi e la popolazione romana si assestarono e via via si modificarono fino ad una interazione tra la cultura romana e quella germanica.

In Brianza è stata elevata a leggenda un’importante figura longobarda, protagonista di un numero incredibile di vicende, quella della regina Teodolinda.

Teodolinda figlia di Garibaldo, il cattolico re dei Bavari, lasciò la Germania nell’anno 589 quando andò sposa ad Autari, il giovane re dei Longobardi.

Gli storici assicurano che fosse molto bella. Alla bellezza Teodolinda unì una grande bontà e generosità e un alto senso della giustizia.

Teodolinda amò profondamente il popolo di cui era diventata la regina e desiderò per esso una pace duratura.

La capitale dello stato longobardo era Pavia, ma Teodolinda scelse la Brianza ed in particolare la città di Monza come sua sede d’elezione. In tal modo la regina diede vita alla rinascita della Brianza sconvolta da decenni di invasioni.

Al nome ed alla figura della regina Teodolinda si legarono indissolubilmente il folclore e la tradizione popolare di questa terra. A Teodolinda si attribuì un infinito numero di opere pubbliche. La tradizione vuole che un gran numero di chiese e di castelli, sparsi ovunque in Brianza, siano sorti per volere dell’intraprendente regina. Strade, ponti, canali e opere di bonifica hanno trovato in lei l’attenta ideatrice. Tutto ciò ha fatto sì che ogni brianzolo sentisse particolarmente vicina la figura della Regina Teodolinda sebbene fosse vissuta tanti secoli prima.

TEODOLINDA E IL VINO DELLA BRIANZA (Canzon).

Un triste giorno i consiglieri della regina Teodolinda emanarono un editto. L’editto parlava chiaro; da quel momento a tutti i sudditi veniva fatta assoluta proibizione di bere vino, coltivare viti e mangiare uva. Delle vigne della Brianza non doveva restare nemmeno il più vago ricordo, da quelle pregiate e rigogliose di Masate, Monterobbio e Montevicchia, a quelle più modeste di Inverigo, Erba e Pusiano fino a quelle povere della Valsassina.

Da quel momento la bevanda ufficiale del popolo brianzolo doveva essere la cervogia longobarda.

Ai brianzoli la cervogia non era mai piaciuta, una birra dal sapore amarognolo e aromatico, estraneo alla loro tradizione.

Si rivolsero così alla regina Teodolinda, il cui nome significa appunto “scudo e difesa del popolo” e verso la quale nutrivano molta fiducia.

La regina ascoltò con grande attenzione la loro supplica accorata e nel congedarli promise il suo aiuto.

Moriva nel sesto anno del suo regno re Autari sposo della regina Teodolinda. In casi come questo sarebbe toccato ad uno dei potenti duchi longobardi diventare il nuovo re. Ma il popolo, che tanto amava la regina vedova permise a Teodolinda di mantenere il suo rango di sovrana e di scegliere personalmente un nuovo sposo.

Teodolinda decise di prendere come suo sposo Agilulfo duca di Torino.

Il duca subito si mise in cammino con il suo seguito per la reggia di Monza; Teodolinda con la sua corte gli andò incontro.

Quando i due cortei si incontrarono, la regina salutò il duca, poi secondo l'antico uso gli offrì da bere in una preziosa tazza di zaffiro. Prima bevve lei stessa, poi porse la tazza ad Agilulfo che accettò. Agilulfo accaldato per il lungo viaggio bevve avidamente e una strana espressione di sorpresa si disegnò sul suo viso; la regina sorrideva tranquilla ben sapendo cosa aveva provocato lo stupore del suo sposo.

Quello che aveva appena bevuto non era la cervogia degli antichi padri longobardi ma dell'ottimo vino brianzolo.

Ad Agilulfo il vino piacque così tanto che lo volle alla tavola regia il giorno delle nozze.

Così i brianzoli grazie alla fiducia e alla speranza riposta nella loro regina videro trionfare il loro vino sulla birra longobarda.

Sul vino della Brianza sono fiorite molte altre leggende. Parlare di vini brianzoli è un po' come citare preziosi reperti archeologici oramai perduti nei tempi. (la fillossera nel 1860 distrusse tutti i vigneti).

In questi anni nuove aziende con vecchi e nuovi vitigni hanno riportato il vino brianzolo nuovamente in alto nella lista dei vini pregiati.

Come, dall'inizio del nostro viaggio, anche quest'anno gusteremo i piatti accompagnati da vini prodotti dalle aziende vitivinicole del nostro Parco.

Interessanti notizie ricavate dall'archivio del casato dei Gola di Olgiate Molgora sono a testimonianza della presenza longobarda presso l'odierna Olgiate.

Una curiosa storia narra della via sotterranea che univa il castello di Beolco a quello di Casternago, via presso la quale *"un grande tesoro sta sepolto"*.

Si narra che il castello di Beolco fu luogo di fatti ora generosi ora atroci e che qui fu data la morte a due nobilissimi giovani fratelli longobardi.

Della vecchia strada non rimane traccia; della morte dei due nobili invece fu trovata conferma in occasione dei lavori di ristrutturazione della antica chiesa di Beolco.

Allora venne alla luce un sepolcro formato da sei pezzi di serizzo. Il coperchio di pietra aveva ceduto; nel sepolcro, in mezzo alla terra, furono trovati due teschi, alcune ossa, gli avanzi di due spade e un anello d'oro. Il coperchio recava un'iscrizione in tardo latino che tesseva le lodi dei fratelli Aldo e Grauso, uniti sotto lo stesso marmo, tolti di mezzo dalla spada. Questa lastra tombale è ancor' oggi visibile poiché murata all'interno della chiesa di Beolco.

Chi erano Aldo e Grauso? Il Dozio ci dice:

"Questi due fratelli, cittadini bresciani, assai ricchi e di grandi aderenze, verso l'anno 690 avevano favorito la ribellione dell'ambizioso ed ingrato Alachi, duca di Trento e di Brescia, contro re Cuniberto suo benefattore, e datogli aiuto nell'impadronirsi del reale palazzo a Pavia, mentre Cuniberto era assente.

Questi appena ebbe notizia del fatto, corse a munirsi nell'Isola Comacina, rifugio e valido baluardo di capitani e di principi a quei tempi.

Intanto l'usurpatore Alachi, che alla malvagità del cuore, al feroce orgoglio ed al disprezzo di Dio e dei sacerdoti univa la cupidigia dell'oro, nutriva il pensiero di far sue le ricchezze d'Aldo e ne lasciò correre un motto, che fu tosto riferito al medesimo.

I due fratelli pensarono allora a prevenire con insidie l'insidiatore; lo esortarono a uscire di Pavia per ricrearsi nella caccia nei boschi dell'Orba presso il Tanaro; ed egli lo fece; intanto corsero a Cuniberto nell'Isola Comacina e narratogli l'accaduto e chiedestogli perdono del gran fallo, gli giurarono d' essergli fedeli da qui innanzi e di cooperare efficacemente al suo ristabilimento sul trono; e senza più fu stabilito il giorno in cui Cuniberto si troverebbe alla porte di Pavia. Tutto questo disegno fu tosto felicemente condotto al suo termine.

Mentre il re Cuniberto consultava il suo scudiero, in che modo potesse privar di vita Aldo e Grauso, ad un tratto sulla finestra presso cui erano, si posò un moscone; onde Cuniberto, tentando di ucciderlo con un colpo di coltello, riuscì a recidergli solo una gamba.

Intanto mentre i due fratelli, ignari della intenzione del re, venivano a palazzo, quando furono prossimi alla Basilica del martire S. Romano, vicino a quel palazzo, si incontrarono in un certo zoppo, cui era stata recisa una gamba; il quale disse loro: "se voi andrete al re Cuniberto, egli vi ammazzerà".

All'udir questo, presi da gran terrore rifuggironsi dietro l'altare di quella chiesa. Ed essendo ciò stato riferito al re, si fece a riprendere il suo scudiere, perché avesse avuto la temerità di tradire il segreto.

A cui lo scudiere:

"Signor mio re, tu sai che dopo aver consultato tra noi questa cosa, io non mi sono partito dalla tua presenza; come potevo io dunque rivelarla ad alcuno?"

Allora il re mandò a chiedere ad Aldo e Grauso per qual motivo si fossero rifuggiti nel luogo santo.

Ed essi risposero:

"Perché ci fu detto che il re nostro signore voleva farci morire".

Il re mandò un'altra volta a domandar loro chi fosse colui che avea loro narrato tal cosa, minacciandoli che, se non avessero rivelato il delatore, non avrebbero mai più potuto recuperare la sua grazia. Essi adunque, conforme l'accaduto, fecero sapere al re d'aver incontrato un uomo zoppo che, avendo recisa l'una delle gambe, per camminare servivasi d'una gamba di legno fino al ginocchio, e costui essere stato il nuncio della loro morte.

Il re conobbe allora che quella mosca, a cui aveva reciso una gamba, era stato uno spirito maligno, e che questi aveva manifestato i segreti della sua mente. Perciò avendo fatto uscire dalla chiesa Aldo e Grauso sulla sua parola, perdonò loro la colpa e li ebbe sempre da poi in luogo di fedeli.

L'epilogo di questa vicenda fa porre al Dozio questa domanda:

"Se Grauso e Aldo cader vittime della vendetta e della spada di quel re, come avvenne che fosser sepolti nel riposto e romito castello di Beolco?"

I Longobardi fra tutti i barbari erano quelli che davano più importanza alla buona tavola.

I longobardi portarono la bistecca, cioè la trancia di animale appena macellato, come usano fare i nomadi che si portano appresso la mandria o la catturano sottraendola ai nemici.

E' storicamente accertato che il primo confronto gastronomico fra Longobardi e Franchi si risolse a favore dei primi. Nel VI secolo, alla battaglia di Asti, i Longobardi finsero di fuggire lasciando nell'accampamento cibi e "vini preziosi". I Franchi visto il campo libero, si precipitarono su quei cibi "nuovi e delicati" e ne fecero una scorpacciata. Sazi e ubriachi si addormentarono e i Longobardi guidati dal loro re Grimoaldo, tornarono e li fecero a pezzi.

Ai longobardi dobbiamo la faraona alla creta, che all'inizio non era una ricetta ma un semplice modo di cottura e non di cucinatura. Forse la creta costituiva un espediente perché il volatile, vuotato e malamente spennato, non bruciasse tra i carboni ardenti, e per di più serviva a strappare le ultime penne rimaste attaccate.

La faraona alla creta dei Longobardi è entrata nel nostro costume: le preparazioni migliori di ogni tempo sopravvivono e si raffinano. Si scoprì che forse era utile ungere il pollame per non farlo attaccare all'involucro, poi, venuta la moda delle spezie, si aggiunsero anche quelle, e così via.

La nostra ricetta legata ai Longobardi è sicuramente la:

FARAONA ALLA CRETA

La ricetta è stata presa dal libro "La pacciada - mangiar bene in pianura padana" di Gianni Brera e Luigi Veronelli.

Una faraona leggermente frollata, che, preparata per la cottura pesi 900 grammi circa.

Fette di prosciutto crudo, grasso e magro.

Un trito composto da poco ginepro, qualche foglia di timo, erba salvia e rosmarino.

Un foglio di carta pergamena e uno di carta paglia abbastanza grandi per avvolgere la faraona.

Il burro necessario.

Creta cruda

Un pizzico di spezie

Sale e pepe nero pestato nel mortaio

Distendo uno sull'altro il foglio di carta paglia ben bagnato d'acqua, il foglio di carta pergamena e le fette di prosciutto necessarie; le imburro e le ricopro di un pesto finissimo

fatto nel mortaio con il trito di erbe aromatiche completato con sale, pepe e un poco di spezie; vi adagio la faraona; la avvolgo ben bene nell'involucro. Ricopro tutto l'involucro con la creta e la modello sulla forma della faraona. Passo nel forno da pane alla temperatura di 250° e ritiro dopo circa 2 ore e mezza di cottura. Rompo il coccio di terra davanti ai commensali, faccio le porzioni e servo subito.

Oggi abbiamo scelto questa ricetta utilizzando una pentola di terracotta anziché la creta .

STREGHE DEMONI E FOLLETTI

Queste leggende, delle quali si sta perdendo il ricordo, venivano raccontate e tramandate in dialetto. Erano il pezzo forte delle piacevoli ore che d'inverno si passavano, in *"cà davanti al camen"* o *"in de la stala insemma ai vacc per sta al coft"*.

Mentre il *"pagrand"* era alle prese con una *"gabia"* da riparare e la *"spusa la sgugiatava per tegni insemma i strasc"*, c'era sempre qualche vecchietta che *"la faseva ul scalfin anca al fosch setada giò su un scagnell"* la quale rompeva la monotonia del lavoro ma, soprattutto, faceva cessare il chiasso e gli strepitii dei bambini con qualche *"canzon"*.

STREGHE

Le streghe vantano un'antica tradizione nella civiltà brianzola .

"Stria" o *"Stroliga"* i due vocaboli che nel nostro dialetto corrispondono al termine strega, indicano una figura femminile temibile più per i suoi comportamenti che per i suoi poteri.

"Stroliga" è anche sinonimo di zingara e sembra derivi da astrologa: sia la zingara sia la maga sanno predire l'avvenire.

Il termine *"stria"* di significato decisamente più negativo, vicino al nostro "strega", nel linguaggio quotidiano aveva anche un significato lusinghiero: *"sunt una stria"* diceva di sé la nonna quando le sue intuizioni su fatti o persone si rivelavano (ahimè) fondate. Il contadino brianzolo tendeva a prevedere il peggio ed è questa la connotazione negativa che la *"Stria"* e le sue capacità di previsione portavano con sé.

Le streghe nei nostri racconti sono donne vecchie, brutte, dagli sguardi e dalle mosse sospette.

Esse erano dedite ai malefici e i loro "sabba" ricordavano gli antichi riti dionisiaci: erano dei bacchanali, privi di qualsiasi tabù, in cui si poteva mangiare e bere dando libero sfogo agli istinti sessuali.

Una versione brianzola del sabba racconta che tre donne, che abitavano vicino al Lambro, ogni notte si allontanavano dalla stalla in cui tutti erano riuniti.

Una barcaiuolo curioso una volta le pedinò e vide che dopo essere salite su una barca e aver pronunciato la formula: "Barca per vuna, barca per do, barca per tri", si allontanavano velocissime sul fiume. Presa la sua barca riuscì a seguirle e vide che giunsero in uno splendido giardino dove trascorsero la notte fra luci, canti e suoni.

L'incauto spione però all'alba non trovò più la sua barca e quale punizione, per aver visto quello che non doveva vedere, dovette camminare per anni prima di riuscire a trovare la strada di casa.

La strega più famosa e conosciuta in Brianza è sicuramente la *Gibiana* (o Giubiana, Gibbana, Giubianna). E' un'antica tradizione brianzola che evoca reminescenze celtiche.

La festa della Gibiana sembra legata ai fuochi rituali accesi ad Imbolc per allontanare influenze negative e per propiziare la fecondità del bestiame e della terra.

Incerta è l'origine del nome. Alcuni sostengono derivi dal culto della divinità Giunone, altri la ricollegano a Giove, giovedì . Il giovedì era il giorno delle streghe; inoltre nell'antico brianzolo "Giubbianna" significava fantasma.

La festa della Gibiana era la festa delle donne non più giovani e si festeggiava l'ultimo giovedì di gennaio. La Gibiana, secondo la leggenda, si burlava delle ragazze da marito, mettendo mucchietti

di crusca davanti alla porta delle loro case, volendo così dire che un altro anno era passato senza concludere nulla.

Un tempo le donne si radunavano in quel giorno per festeggiare la fine delle varie semine nei campi. “Giubbiana” significa anche civettare e pettegolare.

La festa della Gibiana cade, come s’è detto, l’ultimo giovedì di gennaio. I bambini e i ragazzi del paese cominciarono alcuni giorni prima a raccogliere la legna del bosco e i “melgash” (i fusti secchi del granoturco rimasti nei campi dopo la raccolta delle pannocchie) per formare un “monton” (pira) nella piazza del paese, in un campo o su una altura. Su questa catasta veniva issato un fantoccio con le fattezze di una donna sgraziata che veniva bruciata in un grande falò. Se il fuoco saliva dritto verso il cielo, la stagione si preannunciava come feconda e propizia. Si ballava intorno al fuoco. Era credenza che girarvi intorno tre volte portava bene. I bambini buttavano nel falò dei foglietti sui quali avevano scritto le cose brutte capitate durante l’anno per far sì che il fuoco le distruggesse.

La Gibiana veniva rappresentata solitamente come una vecchia di brutto aspetto, molto alta e molto magra che viveva nei boschi; portava un paio di lunghe calze rosse e si diceva che fosse talmente alta tanto da essere in grado di camminare sulle cime degli alberi. La Gibiana provava piacere a tendere tranelli e imboscate agli ignari passanti.

Molte sono le leggende e fiabe a lei collegate, quasi tutte “orrorifiche”.

Ecco come si parla della Gibiana in due antiche leggende:

“La Gibiana viveva nei boschi e grazie alle sue gambe lunghe, non metteva mai piede a terra, ma si spostava di albero in albero.

Così osservava tutti quelli che entravano nel bosco e li faceva spaventare; soprattutto i bambini. L’ultimo giovedì di gennaio di ogni anno, andava alla ricerca di qualche bambino da mangiare.

Una mamma, che voleva molto bene al suo bambino e non voleva rischiare che diventasse preda della Gibiana le tese una trappola.

Preparò una grande pentola piena di risotto giallo con la luganega e lo mise sulla finestra.

Il profumo era delizioso, da far venire l’acquolina in bocca. La Gibiana sentì il buon odore e corse, con la sua scopa, verso la pentola e cominciò a mangiare il risotto. Il risotto era tanto ma era così buono che la Gibiana non si accorse che stava per diventare giorno. Come tutti sanno la luce del sole uccide le streghe quindi la Gibiana fu costretta a riparare nell’oscurità del bosco, così il bambino fu salvo.

Un’altra leggenda che riguarda la Gibiana, dice che una mamma per salvare la sua bambina vestì una bambola di spine e la mise al posto della sua bambina nel lettino.

La Gibiana andò al letto della bimba prese la bambola e in un sol boccone la ingoiò. Il vestito di spine appena arrivato giù nella pancia, iniziò a pungerla e a pungerla, tanto che la Gibiana iniziò a gridare e ad ululare per il dolore e scappò dalla casa così velocemente che nessuno la rivide più da quelle parti e, chissà forse sta ancora correndo.

Ancor oggi in alcuni paesi della Brianza, anche se con altri significati, l’ultimo giovedì del mese di gennaio si festeggia la Gibiana. Per l’occasione il piatto tradizionale è il “risotto della Gibiana”.

RISOTTO DELLA GIBIANA

(per 10 persone)

kg 1,200 di riso

4 cipolle affettate

gr 80 di burro

gr 300 luganega sottile

brodo bollente o acqua coi dadi litri 2 e mezzo

Rosolare le cipolline nel burro, sbriciolarvi la luganega, farla rosolare rapidamente perché non diventi dura, aggiungere il riso rimastare bene e aggiungere un mestolo di brodo per volta fino a 5 minuti dalla fine.

A questo punto aggiungere lo zafferano già sciolto nel brodo, finire di cuocere e servire col formaggio grattugiato.

FOLLETTI

I folletti, anche se classificati tra i demoni, non erano esseri malvagi tentatori di anime ma spiritelli dispettosi che impaurivano senza arrecare danno.

Ne sono ricche le narrazioni nordiche; nella nostra cultura arrivano da più antiche tradizioni di epoca precristiana.

Nella vecchia Brianza non potevano che prender posto tra le creature del male come “diavoli minori” capaci di manifestare una misteriosa presenza con scherzi, a volte cattivi, a volte monelleschi.

Compare più volte nei racconti della Brianza il folletto dalla “gamba rossa”.

Un sabato grasso di tanto tempo fa, un gruppo di donne pensò di fare una mangiata all'insaputa dei mariti. Ma i mariti che avevano intuito le intenzioni delle mogli, pensarono di “punire” questa loro voglia di libertà facendo uno scherzo.

Quando arrivò il momento della mangiata, dissero alle mogli che sarebbero andati all'osteria a fare una briscolata e a bere qualche bicchiere di vino. Invece si nascosero in cascina e riempirono con della paglia una lunga calza rossa. Le donne, tutte contente, corsero nella stalla portando con sé quanto avevano preparato di nascosto: dei “Saltimbuca”, delle ciambelle di zucca, altri dolci e qualche bottiglia di vino Nustranel iniziando così la loro festiciola clandestina.

Nel momento più bello sentirono suonare delle trombe e un campanello.

Un po' spaventate, cominciarono a guardare in giro e, dalla botola del soffitto della stalla, videro ciondolare una gamba rossa e intanto una voce cantava: “o donne devote andate a letto che è mezzanotte è San Pietro che comanda se non volete credere guardate questa gamba..... din, don, dan!

Le povere donne con gli occhi stralunati per la paura saltarono subito in piedi, lasciando lì tutto quel ben di Dio e di gran carriera corsero nei loro letti.

Appena gli uomini videro che lo scherzo della gamba rossa aveva funzionato, pian piano andarono nella stalla e si sbafarono tutte le leccornie preparate dalle mogli.

Gli uomini, intanto che s'ingozzavano con quei cibi prelibati bevendo il Nustranel ridevano a crepapelle e cantavano.....

Il giorno dopo alle loro mogli, ancora spaventate, dissero che verso mezzanotte avevano incontrato San Pietro e insieme a lui avevano mangiato ogni ben di Dio e che, prima di tornare in Paradiso, aveva dato loro una benedizione speciale.

Il piatto legato a questo racconto è:

FRITTELLE DI ZUCCA GIALLA

Cuocere la zucca gialla in poca acqua salata, o latte. Spremere e schiacciare bene con le mani (o passare al setaccio), unire tanta farina e un cucchiaino di zucchero fino a ottenere un impasto ben legato ma morbido (un tempo i più fortunati aggiungevano uva passa oppure pezzetti di mela). Mettere una cucchiainata per volta dell'impasto nell'olio caldo e friggerlo, voltandolo, fino a che diventa dorato. Otteniamo così le frittelle di zucca che in dialetto venivano chiamate “laciadei”.

DEMONI

Nei racconti popolari il maligno terrorizzava chi non osservava le regole della morale; egli assumeva gli aspetti più vari e adeguati al ruolo che doveva sostenere: poteva apparire orribile e bestiale oppure quotidiano e rassicurante.

La fantasia popolare ha sempre “materializzato” il diavolo ricorrendo in genere agli animali. L’animale in cui la fantasia popolare più facilmente scorgeva la presenza del demonio era il gatto.

Quasi sempre il diavolo usciva sconfitto dal confronto con il contadino probabilmente perché i racconti riflettevano la fiducia dello stesso nella sua possibilità di difendere l’anima grazie alla forza positiva del sacro: un segno di croce, l’acqua benedetta, la corona del rosario.

Nel folclore di tutta la Brianza troviamo racconti di scommesse perdute dal diavolo: valga per tutte la divisione del prodotto del campo pattuita tra lui e il contadino così da lasciare al diavolo, che pure aveva lavorato di più, la parte superiore se erano state piantate carote, cipolle o patate e quella sotto terra se si dovevano raccogliere insalata o taccole.

La prossima fiaba è una testimonianza popolare molto importante, forse la più diffusa, non solo nel lecchese ma anche nelle prealpi (ve ne sono infatti parecchie versioni): “La storia della Caterina”.

Ha una trama molto semplice, assimilabile da tutti, e su di essa ci si poteva “ricamare” come si voleva.

La leggenda traeva il suo fascino soprattutto dalla capacità di raccontare della nostra gente.

C’erano dei vecchi che raccontavano la “Caterina” tenendola lunga per tutta una sera accanto al fuoco: “Bisognava metela giù un po’ uncia....”.

La Caterina era una giovine che passava tutto il suo tempo a filare; filava anche nei giorni festivi, commettendo così grave peccato. Una sera un gatto le entrò in casa, salì le scale e si mise accovacciato ai suoi piedi; stette con lei tutto il tempo e se ne andò solo al suono dell’Ave Maria.

La nostra Caterina si affezionò a questo gatto e ogni tanto gli dava da mangiare e lo accarezzava spesso. Nel medesimo tempo però incominciava anche a chiedersi da dove venisse e ad informarsi presso gli abitanti della contrada. Venne consigliata di rivolgersi al prete, il quale le suggerì di chiudere bene la porta e di non far più entrare il gatto. E così la Caterina fece.

Ma il gatto dal di fuori la supplicava e insisteva di farlo entrare. In realtà si trattava del demonio che voleva ammaliare la giovane in peccato. La cosa continuò per due sere, finché la terza sera la bestia riuscì a commuovere Caterina chiedendole del cibo, il calore del fuoco e un po’ di affetto.

La giovine aprì la porta e subito sentì i brividi della paura. Salì di corsa nella sua stanza andando a nascondersi sotto le coperte. Allora il gatto incominciò a parlarle in modo misterioso: “Caterina sono al primo gradino... Caterina sono al secondo gradino.... Intanto cresceva la paura nella ragazza e il gatto continuava..”Caterina sono al terzo gradino....”.

Preso dalla paura si rivolse alla madre con queste parole: “mamma, mamma, sentite...”E la madre rispose:”Dormi, dormi, se vuoi dormire”.

Dopo una breve pausa, un silenzio da incubo... “Caterina sono al quarto gradino”....”Mamma, mamma, sentite, sentite...”...”Dormi, dormi se vuoi dormire”...

Poi di nuovo il gatto:”Caterina sono dietro l’uscio.... L’uscio si aprì.... Ecco ti ho presa..” E se la portò all’inferno.

Questa fiaba, sebbene non direttamente collegata al cibo, evoca il comandamento “Ricorda di santificare le feste” Il giorno di festa nella civiltà contadina era un giorno speciale non solo per le funzioni religiose ma anche perché la famiglia si riuniva intorno ad una tavola, un po’ meno povera, dove poteva esserci anche della carne.

MADONNE DI CASA NOSTRA

La devozione alla Madonna era nella nostra Brianza un fenomeno spontaneo che coinvolgeva soprattutto gli umili, i poveri e gli oppressi. Era un culto molto semplice e ingenuo. Con la Madonna la nostra gente stabilì subito un rapporto umano-affettivo. Ella non poteva che essere un riferimento ideale e sicuro. Lo era come modello femminile a cui si ispiravano religiose e non, lo era come

creatura divina, profondamente caritatevole, che poteva capire le pene dei mortali, consolarli e soccorrerli nei momenti di difficoltà, di dolore e di paura.

Con la fervida fede delle nostre donne, vennero anche i miracoli a rendere più solido questo culto tradizionale.

Il nostro territorio è ricco di leggende legate a Maria, di piccole storie fatte di miracoli, di grazie e di apparizioni.

Chi non ha sentito parlare dell' apparizione della Madonna del Bosco e del lupo ammansito?

Il racconto del fatto miracoloso presenta non poche varianti. Riportiamo la versione raccontata sul posto dai vecchi di Arlate e Imbersago.

LA MADONNA DEL BOSCO

“La storia si perde nei tempi, quando ancora la zona compresa tra Brivio e Imbersago era coperta da boschi, frequentata da briganti e infestata dai lupi.

La gente del luogo viveva miseramente, il bosco forniva il sostentamento di ghiande, castagne e di qualche frutto. Era di maggio e una donna di nome Annetta si recò nel bosco, portandosi dietro il figliolo appena nato, sperando di trovare qualche cosa per il misero pranzo. La stagione era propizia, la natura rigogliosa come mai si era vista. Con il suo fardello si era incamminata per i boschi tra la frazioncina di Arlate ed Imbersago; ogni tanto si intravedeva l'Adda, selvaggio come tutta la natura circostante. Annetta, giunta in prossimità di una selva dove molti le avevano raccomandato di non avventurarsi, cominciò la sua ricerca di frutti e di legna per il fuoco.

Il pendio del bosco era faticoso e il raccolto del giorno era copioso; ella infatti era costretta a portare il fantolino da una parte in una cesta e il sacco del raccolto dall'altra. Così lasciò il piccolo nella cesta e si discostò di pochi metri ma, ad un tratto, comparve un lupo affamato che afferrò con la bocca il cesto con il piccolo. La donna, presa dalla disperazione non sapeva che fare ed implorò: “O Madonna del bosco, aiutatemi Voi”. A quelle parole, apparve la Madonna. Allora il lupo, come il diavolo a contatto con l'acqua santa, lasciò il cesto. Annetta, presa dalla commozione, corse nel vicino paese e raccontò l'accaduto ai paesani. Questi, non ci credettero, anzi schernirono l'Annetta e la nominarono “Annetta del bosco”. Annetta stette a pregare tutta la sera e l'indomani si recò di nuovo sul posto e, sfogandosi in lacrime e pianti, raccontò l'accaduto alla Madonna ricomparsa con il lupo diventato mansueto. Annetta si disperava ma la Madonna fece allora un altro miracolo per convincere gli increduli: fece crescere in un baleno grosse castagne sugli alberi. Questo fatto stupì tutti in paese. Da allora in quella località si venera la Madonna del bosco.

In quel luogo, santificato dalla presenza divina, fu innalzato nel 1632 un devoto “scurolo” e nel 1644 una chiesa.

Ecco le castagne, “cibo dei poveri” per eccellenza.

Le castagne costituivano infatti l'unica vera alternativa alla polenta. Venivano mangiate lessate e arrosto; le caldarroste, nel nostro dialetto “*buroeu*”. Venivano sbucciate e fatte essiccare: i “*castegn bionch*” e usate come primo piatto, con latte, vino, o brodo. Venivano utilizzate come contorno insieme a carne di maiale o di pollo. Infine venivano mangiate come dolce.

ZUPPA DI CASTAGNE - (*Pumià di Castegn*)

“Pumià”, il nome deriva da “*pan moià*” pane ammolato. Anche se molto gustoso e usato da tutte le classi sociali, era considerato il cibo dei poveri, tanto che per smorzare le arie dei nuovi arrivati si usava dire: “*Va là che t'han tirà su a pumià!*”.

Le castagne secche (*castegn bionch*) che si presentano durissime e completamente senza buccia, dopo essere state lasciate a rammollire in acqua, vengono fatte lessare. A differenza di quelle fresche lasciano un brodo di cottura dolce, spesso e di color marroncino. Vengono infatti cotte in poca acqua affinché il sapore dolce che vi lasciano non si disperda.

Si possono anche cuocere con un po' di vino, un po' di zucchero, qualche foglia di alloro e finocchio selvatico o nel latte.

Con questo brodo si fa una zuppa aggiungendovi fette di pangiallo.

STORIE DI ANIMALI

I racconti fantastici che avevano come protagonisti gli animali erano spensierati, ironici e strafottenti, solo qualche volta moraleggianti. Erano per lo più raccontati per provocare grosse risate. Una fiaba, con la sua morale, avente per protagonisti gli animali è quella che segue, una fiaba un tempo molto diffusa in Brianza.

LA VOLPE E IL LUPO

La volpe è furba, invece il lupo è un ingenuo. Allora la volpe dice al lupo : “ Andiamo al Roncaccio che è qui vicino. Lì c'è una stalla, ci sono dentro le mucche che fanno tanto latte e ci sono dei catini pieni di panna e latte messo a cagliare. Non si fa fatica ad entrare, la finestra è vicina al bosco, entriamo da lì.” Il lupo decide di seguire la volpe nell'impresa.

Arrivati alla stalla la volpe dice: “prima entro io. Tu stai fuori,, vado avanti io a vedere i catini”.

La volpe una volta entrata pian piano, si mangiò tutta la panna che c'era.

Uscita disse al lupo “guarda, ho mangiato la panna. Era grassa grassa; adesso vado fare due passi, tocca a te entrare a mangiare”. Al lupo restava da mangiare solo il latte messo nei catini a cagliare.

Con avidità il lupo bevve tutto quel latte. Alla volpe che aveva mangiato panna non successe nulla invece al lupo, che aveva mangiato la cagliata, cominciò a gonfiarsi la pancia a dismisura.

A questo punto la volpe disse: “dai vieni fuori! Sento dei rumori, forse sta arrivando il padrone. Ed il lupo disse: “Non ci passo più dalla finestra, ho la pancia gonfia, ho bevuto troppo latte....!” Sebbene il lupo spingesse e spingesse proprio non riusciva ad uscire dalla finestra.

Nel frattempo il padrone si era svegliato e richiamato dal rumore corse alla stalla. Aperta la porta e accesa la lampada vide il lupo incastrato nella finestra e preso un bastone iniziò a prenderlo a bastonate. “Oh, bestia come hai fatto a entrare?” E picchialo e ripicchialo, il lupo con la forza della disperazione riuscì ad uscire dalla finestra tutto massacrato.

Il lupo, tutto dolorante raggiunse la volpe! “Quante botte ho preso, non ne posso più!”

“Oh, anche io! – disse la volpe – sono tutta un livido e non posso più muovere le gambe. Come facciamo a scappare verso il lago? ” “Oh non ne posso più, quante legnate ho preso! Quanto sangue mi scende dalle orecchie e dalla bocca!” “Anche a me” continuò la volpe. “Non posso più camminare: portami per un pezzetto....” e il lupo, povero diavolo, se la prese sulle spalle. Mentre fuggivano la volpe cantilenava:

L'è ul malà ch'al porta ul san!.....L'è ul malà ch'al porta ul san! (E' il malato che porta il sano!)

Quando, a fatica arrivarono al lago, la volpe disse: “Grazie lupo per avermi portata sin qui! Ma hai capito la mia sonata?” Il lupo in uno sprazzo di genio disse:

“Adesso che al lago sono arrivato, la sonata l'ho ben capita” e Praf buttò la volpe in acqua.

La morale sta nel fatto che certe persone ne fanno, ne fanno ma alla fine ne ricevono.

I FORMAGGINI DI MONTEVECCHIA

La Cagliata (Cagiada), uno degli elementi della storia appena letta, è la base di tutti i formaggi.

I formaggini freschi di Montevecchia, fatti sia con latte di mucca che con latte di capra, sono una gloria gastronomica Brianzola.

Questi formaggini freschi si consumavano in modo differente a seconda dei paesi.

A Monza si preparavano con sale e pepe, cipolla affettata sottilmente e vi si versava sopra dell'olio, si impastava il tutto e si mangiavano con la polenta.

A Calco si mischiavano a fettine sottilissime di aglio e si aggiungeva un po' di olio.

A Sirtori e Montevecchia si cospargevano con prezzemolo freschissimo tritato finemente, un filo di olio e pepe in polvere. Come gustarli? Sarà il gusto personale a guidarci.

Bibliografia :

“ I nostri vecchi raccontano” Felice Bassani, Luigi Erba Bertoni Editore Merate

“Vecchia Brianza in cucina” Ottorina Perna Bozzi

“La pacciada” Gianni Brera e Luigi Veronelli

“Le origini della Brianza” Virginio Riva

n grazie a:

Alessandra Casiraghi per i test effettuati sulle ricette

Marco Galbusera per la scelta attenta dei vini

A tutte le **GEV** che hanno collaborato alla riuscita della giornata e senza le quali tutto questo non sarebbe stato possibile. Un grazie particolare alle GEV Ezio Galbusera e Giancarlo Perego.

Al nostro coordinatore *Sergio Limonta* e a sua moglie *Assunta*

Giovanna Dossi e Michele Villa

IL NOSTRO MENU'

- RISOTTO DELLA GIBIANA

- ZUPPA DI CASTAGNE

- FARAONA ALLA CRETA

- FORMAGGINI FRESCHI E STAGIONATI DI MONTEVECCHIA

- FRITTELLE DI ZUCCA

I piatti sono stati preparati all'antica maniera con ingredienti e modi quanto più vicini a quelli dei nostri vecchi contadini.

Ca' del Soldato, domenica 21 Novembre 2010