

Cucina e gastronomia in Brianza fra tradizione e innovazione



Pietro Ficarra

Cucina e gastronomia in Brianza fra tradizione e innovazione

YOU CAN PRINT, 2023
364 pgg. Prezzo € 45

Il libro è disponibile presso l'editore e tutti i principali stores multimediali, oltre che presso edicole e librerie che ne hanno fatto richiesta.

Una fotografia attuale in cui l'antico, il vecchio, il recente e il nuovo si mescolano. La curiosità di osservare la cucina e la gastronomia e il loro perpetuo mutare tra tradizione e innovazione in quella parte importante della Lombardia che, pur avendo confini geografici variamente mobili in ragione dell'osservatore e mostrando più chiari quelli culturali, è chiamata da lungo tempo Brianza. La cucina brianzola non è tra quelle che stanno sotto i riflettori e sulla bocca di tutti, in Italia e nel Mondo, però a torto, perché non è un rimaneggiamento, in tono minore, della cucina milanese, una sua versione "casalinga" e "alla buona", come si legge troppo spesso, o rustica, campagnola, povera perché insufficiente di latte, di burro e di formaggi, fulcro di quella ricca meneghina o di altre terre vicine. Assomiglia sì a quelle lombarde e per molti versi anche a quelle dell'Italia intera ma non più di quanto non si differenzi, fatta com'è di una grande varietà di alimenti e prodotti, frutto di molteplici usanze all'ombra dei tanti campanili che popolano la Brianza. È del resto il risultato della facile e secolare commistione di consuetudini proprie con altri usi e culture in campo alimentare e con nuovi prodotti, dagli ultimi millenni e fino ai nostri giorni, come è nelle terre milanesi e lombarde, non potendo ovviamente sottrarsi in passato alle possibili contaminazioni culturali in assenza di barriere geografiche. Tanto meno essa può farlo oggi, immersa in relazioni culturali e commerciali a dimensione globale che ne fanno il tratto più noto e distintivo. Nel libro si va soprattutto alla scoperta del ricco patrimonio di sapori e alimenti – molti sono propri e specifici delle terre brianzole - che le ultime generazioni hanno lasciato alle nuove e che ancora, pur in presenza di una cucina quotidiana ibrida, in gran parte ancora la caratterizzano.

L'autore, responsabile dalla prima metà degli anni Ottanta di servizi socioculturali presso diverse amministrazioni di cittadine importanti della Brianza e del Milanese, ha pubblicato lavori e articoli sulla storia e le istituzioni della cultura. Fra gli altri, nel 2019 ha pubblicato Contributi alla storia della pubblica lettura nella Brianza milanese: la Biblioteca e il Sistema Bibliotecario di Seregno (1957-1991) e nel 2022 Medamuseo ... un'idea sempre nel cassetto, uno studio progettuale intorno all'atteso museo del mobile. A Meda ha dedicato anche alcuni lavori: dopo il libro fotografico Meda nella memoria negli anni '90, ha pubblicato nel 2021 "Meda. Piccola guida alla città per visitatori interessati".

Si occupa per passione di cucina siciliana e, soprattutto, di etnobotanica alimentare. Alla Brianza ha dedicato attenzione anche in quest'ultimo campo: nell'ambito dell'attività divulgativa che svolge in tema di piante spontanee alimentari, ha pubblicato dal 2019 al 2022, insieme alla moglie, numerosi lavori, undici volumi riuniti nella collana "Cucina selvatica", il cui primo (2018) è stato Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano. Quello che è attualmente l'ultimo della collana (2022) è dedicato all'intera Lombardia, Dalla natura alla tavola: erbe e frutti spontanei di Lombardia. Consigli, cucina e ricette.

Recenti anche il suo romanzo storico "La piccola Torino" (2022), sullo sfondo del fascismo prima del Fascismo in Sicilia, e il saggio a tema antropologico "Il selvatico in cucina: dalla povertà alla gastrolatria quotidiana. Questioni di etnobotanica e di nicchia, ma con un certo fascino e molte connessioni" (2022), ambito questo che lo ha visto anche collaborare con alcune università.