

**Pietro Ficarra**

**Cucina e gastronomia in Brianza  
fra tradizione e innovazione**



## Indice

<b>Presentazione</b>	<b>7</b>
<b>Introduzione alla lettura</b>	<b>19</b>
<b>1. Brianza a tavola fra cambiamento e continuità, commistioni e variazioni sul tema</b>	<b>45</b>
<b>2. Alimenti e sapori di Brianza: un patrimonio in eredità</b>	<b>93</b>
<b>3. La cucina delle tradizioni</b>	<b>217</b>
<b>4. Innovare e comunicare il patrimonio gastronomico</b>	<b>285</b>
<b>5. Altri tempi, modi e luoghi del mangiare in Brianza</b>	<b>305</b>
<b>Bibliografia suggerita</b>	<b>335</b>
<b>Indice analitico</b>	<b>339</b>

**Pietro Ficarra**

## **Cucina e gastronomia in Brianza fra tradizione e innovazione**

ISBN | 9791221488449

© Ideazione del volume, foto, testi e progetto grafico dell'autore

Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo, elettronico o meccanico, comprese fotocopie, registrazioni, e comunque con qualsiasi sistema di memorizzazione, visualizzazione e recupero senza espressa autorizzazione scritta da parte dell'autore.

Il lettore che si appresta a leggere questo libro è invitato a intenderlo come un lavoro aperto, non avendo io pensato di poter raccogliere tutte le informazioni possibili né di aver vagliato tutto ciò che si poteva prendere in considerazione: ampio e assai popolato è il territorio della Brianza! Il lavoro dovrebbe essere arricchito a partire da subito - a volte si riescono a produrre anche edizioni aggiornate - e poi, quanto meno, perché il titolo contiene la parola innovazione a fianco di tradizione. Per questi motivi, dopo la sua edizione, è possibile che i lettori trovino una qualche pagina social da me dedicata specificamente alla cucina e alla gastronomia brianzola, nei quali saranno ovviamente benvenuti anche contributi e confronti. Sarei inoltre grato a chi volesse inoltre inviarmi annotazioni, precisazioni o riflessioni, cosa che può in ogni caso fare già facilmente mediante i social o tramite il mio sito attivo da oltre un ventennio, [www.pietroficarra.eu](http://www.pietroficarra.eu).

**Avvertenze:** nel testo le immagini sono accompagnate da didascalia solo quando non appaiono di immediata comprensione, almeno al lettore brianzolo, per non appesantire la grafica del libro. Per il resto, quando necessario, sono state inserite alcune didascalie.

Youcanprint  
Via Marco Biagi 6, 73100 Lecce  
[www.youcanprint.it](http://www.youcanprint.it)  
[info@youcanprint.it](mailto:info@youcanprint.it)  
Made by Human

*A mia moglie Stefania che, da brianzola, condivide con me la curiosità per la cucina di questa terra ed è complice ai fornelli.*

## Presentazione

Vista l'abbondanza di parole sul cibo in cui affoghiamo ogni giorno, forse non si sentiva la mancanza di questo libro, ma il lettore lo ha iniziato a sfogliare e spero che arrivi fino in fondo, trovandolo interessante. Attentando alla nostra linea prima ancora di accrescere le nostre conoscenze, non vi è in effetti palinsesto di rete televisiva, quotidiano o periodico generalista, rivista di viaggi e turismo, materiale promozionale a stampa di una Pro Loco, associazione locale o ente di sviluppo del territorio che non ci suggerisca di provare un prodotto tipico o non ci offra ogni giorno l'occasione di scoprirne uno non ancora famoso. Per non parlare poi dell'amplissima produzione editoriale in questo settore, dei canali e delle pubblicazioni iperspecializzate o degli innumerevoli blog di cucina e dintorni. Per tacere dei social ... Moda o non moda, riscoperta o nuova ricerca che sia, approccio culturale o più semplicemente elogio della gola, è indiscutibile che di gastronomia, prodotti tipici e specialità culinarie si parli ovunque e in ogni occasione, tanto più sul suolo italico e con gli amici a tavola, come ha sottolineato il titolo di un libro di qualche anno fa osservava gli italiani da fuori.

Pur non essendo un ricettario, né un libro che parla di arte culinaria, per leggerlo fino in fondo ogni lettore non avrà comunque bisogno di essere un cultore dell'unicum gastronomico né tanto meno un critico gastronomo, esperto dell'assaggio. Al lettore basterà avere la curiosità di osservare sotto quei particolari aspetti che sono la cucina e la gastronomia (e il loro perpetuo mutare tra tradizione e innovazione) in quella parte della Lombardia che, pur avendo confini geografici variamente mobili in ragione dell'osservatore e mostrando più chiari quelli culturali, è chiamata da molti secoli Brianza. Alla fine della lettura la curiosità potrebbe premiarlo, considerato che la "cucina brianzola", anche se non mancano certo i libri che ne parlano, non è tra quelle che stanno sotto i riflettori e sulla bocca di tutti, in Italia e nel Mondo. Però a torto, e per i motivi che ritroverà nelle prossime pagine.

La tradizione del cibo e della cucina in Brianza è, come del resto tutte le altre cucine della Penisola, arricchita da molteplici apporti e del non poco che resta di una cultura alimentare antica. Mostra anch'essa tracce e contributi delle altre culture con cui è venuta a contatto negli ultimi millenni e fino ai nostri giorni, a cominciare da quelle più vicine ovviamente, e così, come è nelle terre milanesi e lombarde, non potendo del resto 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.

È definita a volte una cucina di miscelazione, di apporti di altre culture alimentari

come di alimenti numerosi, di mescolato utilizzo delle molte risorse di origine vegetale con la sapiente aggiunta di vari condimenti e del maiale. Per questo parlando di cucina brianzola si parla di quella di un territorio, ampio, che lascia alle generazioni che verranno - detto senza la frequente retorica quotidiana - un patrimonio non solo davvero ingente di alimenti e sapori ma, in parecchi tratti del suo carattere, anche unico.

La cucina brianzola di oggi è ancora in parte identitaria, se si vuole, e se si sfronda il significato di quelle accezioni e intenzioni becere che in troppi, di questi tempi, danno a questo termine. A cercare le differenze con il resto della Lombardia nella costruzione identitaria della gastronomia brianzola sono stati in parecchi, autori di rilievo e altri di minore spessore. E molti lo fanno ancora al giorno d'oggi, con ogni strumento di multimediale comunicazione: istituzioni, ristorazione e giornalismo gastronomico per primi.

Gli approcci identitari sono però anche assai diversi tra loro, mostrando più che altro la particolare sensibilità di chi scrive e il tentativo di mettere a fuoco un qualche aspetto che gli appare di maggior rilievo. Si spazia così dalla ricerca dell'*identikit culturale smarrito* alla *sublimazione* del particolare genio culinario locale, dall'*ingegno aguzzato dalla fame* e dai *pochi prodotti messi a disposizione dalla terra e dalle acque* alla cucina *genuina e popolare*, da quella caratterizzata dalle *lunghe cotture* a quella segnata dalle *cotture rapide*, e si potrebbe continuare a lungo con un elenco di tratti che sarebbero peculiari della cucina brianzola, a detta di chi scrive, ma che non mancano al giorno d'oggi in nessuna cucina tradizionale, e non solo italiana. Difficile del resto ridurre oltre un certo limite la complessità per poi chiedersi, come avviene assai spesso, se esiste una gastronomia brianzola: già "gastronomia" non è parola che vale per tutti allo stesso modo, ma direi che la domanda assilla oltre il necessario tanto le associazioni di prodotto quanto i promotori di rassegne a tema, oltre ad amministratori locali e gastronomi di una certa fama, aziende, giornalisti gastronomici e organizzatori di revival.

Cercare le identità e differenze nella cucina brianzola di oggi o del passato con quella di altre terre lombarde (pur molteplici) , e in particolare con la cucina milanese, con la quale il confronto è inevitabilmente spontaneo e immediato, non è però l'intento del lavoro, anzi. Né tra gli scopi principali, vi è quello di farne la storia. In questo secondo caso ci vorrebbe un lavoro collettivo o un'impresa che richiederebbe ben altra fatica di quella fatta per mettere insieme queste pagine, che invece è stato per me, nella sostanza, una forma di divertimento.

Ricercando le differenze dovrei riscrivere cose già dette infinite volte da altri o considerare connessioni ovvie – alcune annotazioni sono logicamente inevitabili nel libro - come quelle che, ad esempio, riportano sempre la cucina di un territorio agli alimenti disponibili con una certa continuità, per coltivazione o allevamento, ora come un tempo, o perché vi giungono come una volta mediante commerci prossimi o lontani. Allo stesso modo chiunque, credo, per letture o grazie ai racconti della memoria degli ultimi che l'hanno vissuta, può avere chiara la distanza della vita quotidiana dei nostri giorni con quella della società contadina, che non è così lontana nel tempo come può sembrare, neppure in Brianza, ma è preistoria nella percezione

di tutti. Così come facilmente comprensibili o note possono essere anche molte delle differenze del passato tra le città e i paesi brianzoli, più o meno grandi, e quelle con la grande Milano vicina. Quelle attuali sono oggi anch'esse note a tutti perché vissute quotidianamente, e il lavoro cercherà di evitare quindi, si spera, le banalità e i molti luoghi comuni.

Il libro intende essere soprattutto una sorta di fotografia della cucina e della gastronomia brianzola, una istantanea dell'attualità, in cui tuttavia, necessariamente, l'antico, il vecchio, il recente e il nuovo inevitabilmente si mescolano, guardando oltremodo al futuro. Mi è parso utile parlarne evidenziando questi tempi diversi, semplicemente considerando che in ogni attività umana anche quelli che possono sembrare residui della storia fanno parte delle pratiche quotidiane, a volte senza che ce ne rendiamo sufficientemente conto. Un lavoro sostanzialmente ricognitivo quindi, lontano dalla ricerca storica, con qualche considerazione personale e con la messa in evidenza di talune relazioni, talvolta evidenziate per meglio definire il tema del libro.

Non vorrei correre del resto il rischio di identificare l'essenza della cucina brianzola in una pietanza o, peggio, in qualche particolare culinario di un passato indefinito, senza connotazioni precise di tempo e di luogo né fuori da qualsiasi altro contesto, come pure capita spesso di leggere. Non sarà quindi la tunica carnosa della cipolla soffritta, che veniva eliminata non appena aveva preso colore e rilasciato al burro il suo aroma, a guidare il mio discorso - pure non manca chi individua ancora oggi l'essenza della cucina brianzola in questa abitudine ormai desueta - né la convinzione che sia, come un tempo, il ritmo delle stagioni e i loro prodotti della terra, e tanto più le ricorrenze o le feste, a connotare ancora oggi la cultura alimentare dei brianzoli. Eppure lo sguardo sarà rivolto, inevitabilmente, più spesso al passato, perché l'intento del libro è divulgativo e il patrimonio di alimenti e sapori ereditato non poteva non essere il principale protagonista di queste pagine.

Le pagine rivolte al passato in maniera specifica sono tutt'altro che esaustive del tema, quanto meno perché credo di non avere cercato abbastanza, nonostante le numerose letture, nella letteratura cartacea generica, nelle molte memorie che sono state scritte e nel mare magnum della Rete. Così facendo mi rimane peraltro, fortunatamente, ancora molto da scoprire (e assaggiare per la prima volta).

Se guardare solo al passato non era tra gli scopi del libro, quello di contribuire a una maggiore conoscenza della cucina brianzola anche fuori dal suo territorio invece lo è. Spero quindi che esso possa tornare utile non solo a coloro che sono interessati al tema, vicini e lontani che siano, ma anche al visitatore ancora molto frettoloso, che viene in Brianza per pochissimo tempo e magari per affari o che l'attraversa recandosi altrove, osservando più che altro come intorno a lui tutto parli di lavoro e di impresa e spesso però sorvolando sulle testimonianze artistiche e architettoniche e sulle altre, culturali in senso ampio, come sono anche quelle culinarie e gastronomiche, dalle quali potrebbe senz'altro trarre grande piacere.

Il libro si rivolge ovviamente anche ai palati più fini e al turista vero e proprio, lontano o di prossimità che sia, che oggi va, come è noto, anche alla ricerca di nuovi percorsi del gusto e intende l'accezione "turismo culturale" sempre più come

comprensiva della tradizione gastronomica. I buongustai tuttavia, da qualunque parte provengano, vogliono invece, più spesso, tornare ad assaporare i piatti che da queste parti hanno apprezzato anche quando sono ormai lontani dalla Lombardia: anche a costoro, come ai primi, la Brianza gastronomica può offrire molto se solamente si libera di una sorta di complesso di inferiorità rispetto alla cucina meneghina o a quella dell'ubertosa pianura lombarda.

Il libro parla però soprattutto ai brianzoli, numerosi e abitanti una vasta parte della regione, che magari potrebbero scoprire qualcosa che ancora non sanno della loro tavola o di quella della cittadina vicina. Anche se il lavoro ha l'intenzione (una tra le altre) di fare conoscere meglio la cucina e la gastronomia brianzola al resto del Mondo, il libro è dedicato in primo luogo a chi vive qui tutto l'anno. Compresi i molti che in questa terra ci sono arrivati per poi restarci e viverci, provenienti da altre culture, anche alimentari, e più o meno lontane, come me, interessati al tema per diversi motivi. Non fosse altro perché molti di costoro, anche quando qui ci abitano da lungo tempo, continuano ad avere una conoscenza modesta della cucina tradizionale, spesso limitata a quei piatti arcinoti – *cazzoeula*, risotti, polenta - che oggi si ritrovano insieme ad altri che provengono da tutto il Mondo anche sulla loro tavola quotidiana, per inevitabile scambio, che però raramente avviene in una sola direzione. Apprendere qualcosa di più sul cibo tradizionale del territorio può comunque tornare utile a vecchi e nuovi brianzoli, detto senza trita retorica, traendo profitto soprattutto da coloro che nonostante il trascorrere veloce del tempo hanno saputo tenere e legare tutto nella loro memoria, capaci di trasmetterlo agli altri.

Cucina e cibo brianzoli quindi, rispolverati ancora una volta o attualizzati, con il loro specifico ma anche con le somiglianze con altri modi di mangiare, a vantaggio di una lettura più ampia possibile: questo tra gli scopi del libro, che è destinato anche ai nuovi brianzoli. Ciascuno di coloro che sono giunti in Brianza dal secondo Dopoguerra in poi lo ha fatto certamente a modo suo, che sia arrivato dalle vallate prealpine vicine o da altre province lombarde, da altre regioni del Nord o del Sud dell'Italia, o più recentemente da terre ancora più lontane, come del resto a modo loro lo hanno fatto i brianzoli che nella prima metà del Novecento sono andati per il Mondo. Non emigriamo mai, ieri come oggi, tutti allo stesso modo, né con lo stesso sentimento nel cuore né con gli stessi attrezzi che servono nella valigia per la vita, ma non vi è dubbio che ognuno proviene da una propria cultura alimentare che si porta dentro, incancellabile, e se in Brianza l'arrivo è sempre stata indolore per coloro che sono giunti dal resto d'Italia lo si deve non solo alla sempre maggiore circolazione di alimenti e prodotti alimentari del Dopoguerra ma anche, direi soprattutto, a tratti del gusto che lungo la Penisola si assomigliano in misura ben maggiore di quanto non differiscono. Il che è peraltro di tutta evidenza, se solo i nostri sguardi non cadono su ciò che distingue o discrimina uno dall'altro ma su ciò che assomiglia.

Anch'io sono emigrato a modo mio in Brianza, per lavoro e spirito di libertà insieme, e tutto sommato con buoni attrezzi nella valigia dell'emigrante, ma erano già i primi anni Ottanta e non mi erano affatto sconosciuti parecchi sapori "nordici", dal burro al gorgonzola, dalle paste ripiene in brodo a certe verdure.



Un'anticipazione che, insieme a una certa dose di curiosità che torna sempre utile per liberarsi dalle catene-sicurezze identitarie in ambito alimentare, mi ha aiutato non poco ad ampliare, e da subito, il mio orizzonte gastronomico quotidiano con le tradizioni del posto dove ero venuto a vivere. Certo, poi ha contribuito notevolmente, anche per suggerire l'idea di questo lavoro, l'aver sposato una brianzola e l'aver trascorso ormai quarant'anni in Brianza, un tempo utile per girare in lungo e in largo il territorio e nutrirmi anche di una complessità di relazioni con chi ci abita. Ci ha messo la spinta finale per mettersi a scrivere il pensiero di lasciare anche qualcosa di utile ai miei figli, aggiungendo un altro lavoro agli altri miei che riguardano la terra che essi vivono da sempre.

Il tempo della mia permanenza in Brianza, soprattutto i primi decenni, sono stati utili anche per ascoltare dalla viva voce dei brianzoli racconti che possono non sembrare tanto vecchi ma che oggi si pubblicano già nelle memorie. Quell'ascolto, di parenti, di amici e di persone che incontro per lavoro – una attività che mi portava necessariamente a contatto con persone impegnate in vari ambiti - datano il tempo abbastanza lungo che mi sono dato per ragionare di cucina e gastronomia. Il limite all'indietro di questo tempo non è dato però tanto dalla loro data di nascita, quanto dal fatto che potessero andare indietro coi racconti fino alle loro memorie di bambini che avevano ascoltato direttamente dai loro nonni i discorsi sul cibo e sul mangiare in Brianza. Questi ultimi, nati sul finire dell'Ottocento, costituiscono per ciò stesso il vero limite temporale che intendo dare in questo lavoro a termini come tradizione e tradizionale. Non a caso è lo stesso che ho impiegato, per lo stesso motivo, nel lavoro sulla cucina e la gastronomia della mia terra d'origine

Il significato dato a questi due termini, sempre in bocca quando si parla di cibo, e ai loro limiti temporali, saranno meglio chiariti insieme a quelli spaziali fra qualche pagina, nell'introduzione alla lettura. Più utile ricordare fin da questa presentazione che l'intenzione non è quella di redigere una sorta di compendio delle tradizioni gastronomiche, per il quale possono essere sufficienti ai lettori approfondimenti e buone letture disponibili nelle biblioteche brianzole, ma di offrire una contestuale connessione con l'attualità. Il libro che si ha in mano non è d'altronde quello che si può definire il solito libro di cucina. Chi ha dato un'occhiata all'indice del libro o lo ha sfogliato velocemente prima ancora di cominciarlo a leggere, si è forse già accorto che non è organizzato come tale né come un libro di memorie culinarie o di promozione dei prodotti alimentari, e tanto meno è una guida alla ristorazione, ma segue un suo proprio itinerario, un percorso compiuto in libertà nella cucina brianzola tra tradizione e innovazione, esplorando tanto l'attualità come il passato non troppo lontano.

In questo percorso ho cercato di osservare con maggiore profondità ciò che è ancora attuale, ancorché sia magari residuale o vivo solo nella memoria di pochi, e però per ciò stesso ancora tramandabile o restituibile all'uso quotidiano. L'ho fatto vestendo con un po' di fatica i panni di spettatore quasi esterno, da dove si osservano quasi sempre meglio le cose, grazie alla mia provenienza da una cultura alimentare in parte diversa e allo stesso tempo però oggi pienamente partecipe all'ibrida alimentazione quotidiana che oramai tutti ci assorbe. L'ho fatto ovviamente con tutti

i limiti che la cosa può avere quando l'intento è divulgativo e non scientifico in senso proprio, incrociando peraltro, inevitabilmente, ciò che si è detto e si è scritto negli ultimi decenni sulla gastronomia della Brianza, tanto che i più importanti contributi di coloro che ne hanno trattato emergeranno evidenti fin dall'introduzione.

Il lavoro che si snoda nelle prossime pagine vuole avere un approccio in ogni caso libero dalle necessità della retorica e della comunicazione dell'ottimo, unico e buono del cibo del territorio come nessun altro cibo può esserlo, come capita di leggere spesso parlando della cucina milanese o di alcune terre lombarde così come di altre italiche gastronomie che vanno per la maggiore. Mi sono però sforzato di inquadrare e offrire le conoscenze che si hanno della cucina brianzola in trame e modelli che siano anche immediatamente riconoscibili dagli appassionati di cucina regionale, dagli affezionati dei tour gastronomici e anche dai devoti del libro di ricette, seppure il lavoro è quanto mai lontano dall'essere un ricettario. Mi sono anche tenuto a distanza, credo, dall'impostazione che potrebbe dare a un siffatto lavoro chi si occupa, a vario titolo, di cucina per professione, giornalisti gastronomi compresi, non solo perché non è il mio mestiere, ma anche perché sono convinto che la visuale sarebbe risultata troppo ristretta.

Naturalmente mi è servito moltissimo il fatto di girare continuamente per la Brianza fin da quando sono arrivato, e negli ultimi tempi soprattutto alla scoperta di ciò che di buono le città e i numerosissimi borghi, grandi e piccoli, possono offrire al palato. La frequentazione dei luoghi del cibo – mercati, negozi, grande distribuzione, sagre e rassegne, ristorazione – mi permette di non staccare ancora la spina della curiosità dalle cose e dai sapori nuovi e allo stesso tempo di regalarmi ricordi che si possono definire ormai lontani se intorno a un tavolo dello stesso ristorante di quarant'anni fa o alle tavolate della stessa sagra di allora. Una memoria pluridecennale mi riporta anche alla tavola imbandita di ogni giorno o a quella della domenica di una volta, anche se il “pranzo domenicale” con la famiglia allargata non aveva più il senso del mangiare “diverso”, e oltretutto non era più un obbligo.

Questo lavoro è stato però anche l'occasione per tornare con piacere a cercare fra le consuetudini e le pratiche di questa terra, questa volta connesse alla cucina, dopo il lavoro del 2018, con mia moglie, sulle piante spontanee alimentari della Brianza e del Triangolo Lariano, le mie pubblicazioni su Meda, sul suo museo del mobile sempre nel cassetto e lo studio sulla pubblica lettura in Brianza fino all'avvento dei sistemi bibliotecari come li conosciamo.

Golosamente decisivo per convincermi a dedicargli un po' del mio tempo è stato il piacere di provare a casa combinazioni alimentari e ricette inesplorate del repertorio brianzolo, oltre a quello, anche maggiore dopo la fine delle limitazioni del periodo pandemico, che provo da tempo nel seguire feste, sagre e rassegne gastronomiche locali, celebrazioni queste ultime della cucina brianzola soprattutto nelle umide serate autunnali. La giustificazione per la riproposizione a casa di preparazioni che oramai si ritrovano solamente nei ricettari di una volta e per assaggiare dell'altro presso la ristorazione tipica o certi esercizi specializzati è stata poi rafforzata dall'allettante prospettiva/necessità di ricavare gran parte delle immagini che accompagnano il libro, prodotte nella cucina di casa. E del resto, pur non arrivando a

esagerate celebrazioni del culto della tipicità neppure per la mia cucina materna, come pure si vede spesso fare in giro, conservo sempre intatto il desiderio di uscire di casa o di mettermi ai fornelli pregustando qualcosa che non ho ancora assaggiato, in Brianza come altrove.

L'acquolina in bocca per ciò che non avevo ancora provato ha funzionato da incoraggiamento per approfondire taluni aspetti che mi erano sconosciuti ma che potevano interessare il lettore, seppure in diversi casi l'approfondimento non è stato semplice: essendo diventati assai rari certi ingredienti non tutto ciò che si vorrebbe si può ancora provare, anzi qualche volta ho dovuto rinunciare, essendo introvabili. Utile, anzi prezioso, è stato però l'interesse per taluni aspetti di dettaglio all'apparenza insignificanti, piccoli flash della memoria o documenti della cultura immateriale a prima vista trascurabili: hanno preso la forma di suggerimenti e testimonianze tra le note ma anche di possibili spunti che possono intrigare il lettore brianzolo e solleticare la curiosità degli altri, suggerendo a qualcuno, spero, percorsi per ulteriori indagini e studi.

Nella ricerca del particolare ho cercato di non cedere, almeno per quanto mi è stato possibile, all'eccesso di *localismo*, di cui non è purtroppo esente anche una parte dei contributi migliori. Da parecchio tempo ormai sarebbe necessario saper coniugare anche sui temi di questo lavoro attenzione per il particolare e visione generale. Non è un bisogno recente, anzi ci viene trasmesso da un passato anche molto lontano, ma negli ultimi decenni ha funzionato troppo spesso al contrario, come chiusura all'interno del proprio cortile, anche per molti di coloro che, sul cibo come in altri ambiti, ricercano, comunicano e propongono strade nuove.

La visione localistica ha portato spesso ad avvelenare i pozzi cui tutti attingiamo nella vita quotidiana, diffondendo in ogni ambito, compreso quello scientifico, una vera e propria fobia per ciò che può apparire estraneo alla propria comunità, piccola o piccolissima che sia, modificando inopinatamente la percezione stessa di pericolo per la propria "identità". Non che le particolarità non siano di per sé interessanti – sono molte le loro citazioni in questo lavoro - utili, direi anzi necessarie per la conservazione del patrimonio culturale immateriale brianzolo in questo campo, ma vanno osservate e, se il caso, tutelate, con mentalità e spirito aperto. Andrebbero anche opportunamente affidate ad ulteriori azioni di ricerca, quale questo lavoro non è e non può essere.

Il nostro modo di mangiare e la nostra cucina quotidiana, che pure mostrano un aspetto interessante e particolare di ogni comunità contribuendo a descriverla e a definirla, tendono quasi sempre, per molteplici motivi ma inevitabilmente, a uniformarsi in modelli più ampi. E però, d'altra parte, insieme alle commistioni più originali e imprevedute si assiste ogni giorno anche alla celebrazione del gusto locale e alla positiva ri-scoperta di prodotti e alimenti di territori piccoli e grandi. Certo, si mangia sempre, in ogni epoca e in ogni luogo con *quello che passa il convento*, ma nella sostanza, che vista da Nord o da Sud non cambia, abbiamo enormemente ampliato le nostre possibilità di scegliere, ed è un lusso che sarebbe opportuno non flagellare continuamente e cercare di tenersi caro, con ogni sforzo, e di assicurare anche alle future generazioni. La globalizzazione non va temuta guardando agli anni

a venire, perché non ha tolto e non toglierà nulla al sapere locale anzi ne stimolerà la memoria e la conservazione: la paventata omologazione del consumo di massa degli anni Settanta non ha impedito affatto l'ampia gamma di alternative che oggi ci è data né la "riscoperta" ovunque di piatti "dimenticati" e tradizioni "quasi scomparse", ha solo inquinato la nostra capacità di vedere più chiaramente le cose, concentrandoci sulle negatività e considerando gli aspetti positivi come ovvietà ormai acquisite.

Quelle che sembravano evidenze nefaste per gli apocalittici – non pochi di costoro hanno in vario modo approfittato di quella paura anche nel "mondo del cibo" – sempre molto ascoltati al di là delle evidenze, non hanno appiattito né mortificato le specificità. Non hanno costretto nessuno che non voglia o non lo faccia da solo a rimuovere la propria storia alimentare (e non solo quella!), anzi. Diversi lavori della fine del Novecento che trattano di cucina brianzola, utilmente consultati peraltro, sono impregnati della paura di perdere la propria identità alimentare, milanese, comasca, di fronte all'invasione della fettina, dei piatti meridionali, di quelli cinesi e del fast food, o delle mode dietetiche, ma nessuno è stato nei fatti costretto a pensare al passato del proprio modo di mangiare come a un modo cattivo di nutrirsi, a un "irrisolto nodo critico" da rimuovere. Piuttosto è stato possibile, pur con le storture che ogni cosa umana porta con sé, compiacersi, in Brianza come altrove, di poter mangiare di più e meglio rispetto alla società contadina scomparsa, che ha rappresentato in quei lavori il buon tempo andato solo se guardata con lo zoom deformante della nostalgia.

La ricerca che continua dimostrerebbe, se non bastassero altri motivi appena accennati – ma ogni lamentazione sul passato buono che non c'è più mostra che non bastano – quanto meno che nei modi di mangiare di oggi il cambiamento ha avuto senz'altro aspetti di gran lunga più positivi che negativi, anche quando non si vogliono considerare solo quelli quantitativi e anche se ovviamente non mancano mai le perdite di buoni sapori e l'acquisizione di nuove cattive abitudini. Come per altre aree del Mondo, anche per i brianzoli i ragionamenti condotti per astratti modelli gastronomici non possono avere molto senso, soprattutto quando mescolano la vita quotidiana di qualche generazione fa, a noi prossima, e quella di un passato molto lontano e che non ha alcuna diretta influenza sul presente, tanto lontano da scomodare Maestro Martino e Bonvesin della Riva, come pure viene fatto continuamente, talvolta in operazioni mentali senza un minimo di pudore.

Nel ricordo di *quant'era bello una volta* cambia perfino la stessa considerazione di commestibilità: pur enfatizzando il loro *sapore più autentico*, quanti mangerebbero al ristorante le patate o le lumache cotte sotto la cenere così come vengono fuori? Tanto sono differenti oggi le variabili culturali e gli approcci gustativi che certi piatti e certe pratiche culinarie del passato potrebbero sembrarci assurdi e impraticabili, a cominciare dalle tanto decantate ricette che stanno nelle false rievocazioni di pranzi medievali che in molti si sforzano di organizzare.

Occorre peraltro rassegnarsi all'idea che la modernità che c'è in ogni nuova epoca cancella a volte per sempre, fra le molte cose che non ci piacciono, anche prodotti e alimenti che ci piacevano molto. Quando l'alternativa tra il prodotto artigianale e

quello industriale non c'è più, farsene una ragione non è peccato se la nuova proposta è piacevole e interessante. Più spesso di quanto non vogliamo rendercene conto accade tuttavia che accanto al prodotto nuovo conserviamo anche quello vecchio: è accaduto così nel secolo che prendo in considerazione, con alimenti e prodotti che nonostante il progresso delle tecnologie e il cambiamento dei gusti non sono del tutto scomparsi. È in questo modo che la dispensa brianzola è diventata negli ultimi decenni varia e vasta quanto mai aveva potuto essere prima della nostra generazione.

Non sarà il Mondo che cambia a minacciare la ricchezza della cucina e della gastronomia in Brianza né i banchi dei supermercati, sempre più ricchi di prodotti che non nascono qui ma che sono anch'essi il cibo che ogni giorno consumano i brianzoli. È probabile che i prodotti di maggior successo contribuiranno col tempo a trasformare la cucina quotidiana e ad adattarla alle esigenze delle persone che qui lavoreranno e vivranno: non è stato così per la polenta o per le patate, per altri ortaggi o per lo zafferano milanese, che milanese a sua volta non era? È solo che, mangiando, dimentichiamo che lo facciamo sempre grazie ai contributi di conoscenza e saper fare di cui dobbiamo ringraziare il Mondo intero e tutte le generazioni che ci hanno preceduto: non solo da un alimento all'altro, dall'aperitivo al caffè passando dall'antipasto alla frutta, ma anche dalle posate ai modi di sedere, conversare e chattare sul cellulare.

Tornando ai contenuti del libro, non potevo trascurare del tutto le trasformazioni che non riguardano solamente i piatti sulla tavola finale, ma anche ciò che li precede. Ricordo bene - non fosse altro perché le informazioni erano di prima mano per via del lavoro che svolgevo - come al mio arrivo in Brianza, nella prima metà degli anni Ottanta del secolo scorso, e tanto più nelle terre brianzole più vicine a Milano, agricoltura e allevamento fossero ridotti al loro minimo storico, per rilievo economico quanto per aziende e addetti che vi si dedicavano. Certe profonde trasformazioni sociali datavano qui già da tempo, sebbene alcune prima che altrove e con le inevitabili differenze da un borgo all'altro, ed era oramai memoria che appariva lontana il fatto che i contadini si erano fatti in breve tempo prima artigiani e poi imprenditori. Dopo una quarantina d'anni non posso oggi non osservare però che anche nelle terre brianzole più vicine a Milano e salvate dalla cementificazione selvaggia le aziende agricole si sono moltiplicate, come del resto le fattorie, gli addetti del settore, il suo peso specifico, ecc..

Quelli che poi, magari qualche volta con semplicistica enfasi, sono definiti anche in Brianza prodotti tipici, tradizioni locali, produzioni di nicchia – come avviene dappertutto, oltre che il frutto del “ritorno” alla terra, sono anche buone invenzioni e inedite produzioni – in diversi casi sono già, e tanto più possono diventarlo nei prossimi anni, produzioni specializzate, talvolta peculiari di un luogo, con un mercato interessante e senza confini.

Fortunatamente nel patrimonio alimentare a disposizione non ci si ferma solamente al salame brianzolo, all'asparago rosa di Mezzago o alla luganega di Monza, ma altri prodotti e altre preparazioni potrebbero mostrare il saper fare brianzolo anche in campo alimentare e, parlando al presente, meritavano quindi un

accenno. Peraltro, oggi che i contatti fra culture alimentari differenti sono assai più frequenti e avvengono in forme nuove e su distanze inusitate, anche se il discorso intorno alla cucina e alla gastronomia interessa in primo luogo i brianzoli, conoscere gli alimenti e i prodotti di questa terra può interessare il Mondo. La Rete ha contribuito non poco a moltiplicare ulteriormente i contatti e lo scambio di esperienze (e in parte anche a modificarne la natura) ma la Rete aiuta e aiuterà sempre di più anche la conoscenza della tradizione culinaria e dei prodotti brianzoli. Sono questi, ma in quanto vengono e verranno apprezzati dagli altri, a rafforzare una nuova identità della cucina brianzola. L'identità non è del resto, sempre o soprattutto, il prodotto di come ci guardano gli altri?

La commistione alimentare rimarrà pur sempre un segno evidente di questi nostri tempi, anche a non volersene accorgere oggi, perché è possibilità quotidiana, assai più facile di una volta, quando l'orizzonte di ciascuno poteva chiudersi alla montagna o anche solo alla collina di fronte o a ciò che si vedeva dalla finestra di casa. Come vedremo, lo scambio ha favorito, qui come altrove, il formarsi di una gastronomia quotidiana in cui si miscelano tutti i giorni non solo usi e tradizioni italiane ma anche prodotti e preparazioni provenienti da tutto il mondo. La tecnologia, i trasporti, il turismo e l'immigrazione, oltre alla grande disponibilità di alimenti, inimmaginabile un tempo, hanno cambiato già nel '900 la cultura alimentare della Brianza come quella della Lombardia e dell'intero Paese, ma continuano a farlo anche all'inizio del nuovo millennio.

Ho letto di tutto, tanto nelle descrizioni delle abitudini culinarie di una volta come intorno ai piatti tradizionali, scritto a volte con molta fantasia e in altri casi con buona attenzione e pensiero critico e competente, soprattutto se si considera che i lavori più importanti e più lucidi appartengono al momento in cui la tradizione sembrava essere sul punto di scomparire per sempre, e tutti o quasi si stracciavano le vesti per questa minaccia imminente. Poco o nulla ho tuttavia potuto annotare di alcune penne magiche che quotidianamente percorrono le strade del gusto nei principali media alla scoperta di giacimenti golosi già noti. Né delle riflessioni di alcuni cuochi notissimi - anche in libri eleganti, costosi e promossi dalle istituzioni - bravi nel loro lavoro ma bisognosi di comprendere che esso non sempre consente, da solo, di parlare al passato con la competenza sufficiente o necessaria per interpretarlo.

Era indispensabile che mi tenessi almeno lontano dalla frequentata impressione che la cucina brianzola sia un rimaneggiamento, in tono minore, della cucina milanese - che sarebbe a confronto quella alta, e peraltro alta lo sarebbe quella di un tempo, data da tutti o quasi per scomparsa! - una sua versione "casalinga" e "alla buona", come ritiene qualche autore che passa per autorevole, o rustica, campagnola, povera perché insufficiente, a sentire altri, anche molto considerati, di latte, di burro e di formaggi, cardine di quella ricca meneghina.

Quanto le cose siano e siano state ben più complesse rispetto a queste interpretazioni spero possa contribuire a mostrarlo questo lavoro, ma la stessa Ottorina Perna Bozzi, che ha scritto lavori fondamentali per entrambe le cucine, in *Vecchia Brianza in cucina* parla di reciproche influenze: "*Se l'osservatore è milanese non si rende subito conto che i migliori piatti brianzoli pur mantenendo la loro patente di*

*origine sono entrati nella sua cucina, e che se anche vi stanno come a casa loro sono degli oriundi, come si dice oggi, e come tali ne va attribuita la paternità a chi li ha inventati”.*

Non basta un giro per la Brianza del resto, non basterebbe neppure un viaggio, tanto meno se virtuale e sulla Rete, per scrivere della cucina e della gastronomia di questa terra su qualcuna delle sempre più numerose riviste e rubriche di turismo gastronomico o di cibo. Ci ho messo parecchio tempo ad assaggiare preparazioni mai provate prima, anche quando non avevo ancora l'intenzione di scrivere questo libro, e ci ho messo un po', anche oggi che molte fonti sono a portata di mano, a ricercare e ad annotare ciò che sul tema è stato scritto.

Non basta, con rare eccezioni, essere un critico gastronomico, gastrofilo, conduttore di un programma di cucina di successo, chef o gourmand mediatico, per leggere i sapori e i piatti di questo territorio, altrimenti si producono solo ulteriori stereotipi, oltre a quelli che già ci sono e che non provengono solo da lontano. La cucina e la gastronomia brianzola non sono semplicemente quelle di Milano in versione minore, e tanto meno quelle del resto della Lombardia, seppure, ovviamente, siano presenti numerosi, fondamentali e fondanti tratti comuni.

Per comprenderle a sufficienza occorre avere memoria delle cose e del gusto di questa terra, ci devi evidentemente anche nascere o vivere abbastanza a lungo, ci devi mangiare a casa e in famiglia, e andare in giro, fermandoti a pensare anche laddove il cibo si produce e si propone agli altri: trentanni fa non avrei potuto dedicarmi a questo tema. Io non ci sono nato, ma la maggior parte della mia vita l'ho trascorsa qui e ciò mi ha permesso di poter osservare con occhio più attento e lucido, anche libero per certi aspetti, gli aspetti essenziali come le permanenze e i cambiamenti degli ultimi tempi.

Nel libro non c'è tutto, come detto, e neppure di tutto. Spero che piaccia e mi spiace per coloro che probabilmente si sentiranno trascurati o dimenticati ma il lavoro aveva i suoi limiti di spazio, per molti motivi, e l'intento non era quello enciclopedico. Spererei però di avere il tempo per una riedizione più ricca di esempi e di citazioni, anche solo per nuovi assaggi. Se ho dimenticato qualcosa o qualcuno, e l'ho dimenticato, valgono le ultime parole di quel grande che scriveva della Brianza molto meglio di me, alla fine del suo capolavoro: *credete che non s'è fatto apposta*. È questa una conclusione banale, se volete, usata e abusata da tanti altri, ma è sincera, perché a un certo punto devi decidere di smettere di raccogliere informazioni e scrivere davvero.

*luglio 2023*







## Introduzione alla lettura

Immagino di poter dare per scontato che ogni lettore che cominci a sfogliare questo libro sia consapevole di come la tradizione culinaria e gastronomica della Brianza abbia percorso gran parte della stessa strada di quella milanese e, insieme a questa, di altre terre lombarde, impiegando più o meno gli stessi alimenti e destinandoli – al netto delle differenze sociali e delle specificità locali - a preparazioni simili, se non proprio, talvolta, identiche. Pure, scremando quello che c'è da scremare e anche ragionando sulle differenze, non vorrei sentirmi dare, dopo appena qualche pagina, del *Monsieur de la Palisse!*, anche minuscolo e senza corsivo. Però la cosa andava detta, e subito.

All'inizio del libro il lettore può del resto a buon diritto aspettarsi che in un lavoro con questo titolo l'autore intenda rispondere alla domanda, ovunque ripetuta, se cioè esistono una cucina e una gastronomia brianzole con tratti propri e del tutto evidenti, e magari anche quanto essi possano essere distinti e "importanti" nel confronto con quelle milanesi e lombarde. Lo si fa del resto in molti lavori specifici sulle cucine territoriali e in molti articoli che si leggono nelle molte rubriche di gastronomia di tutti i media e tanto più nei blog e sui social. La domanda è tanto più diretta nelle presentazioni della *mission* di nuovi ristoranti in Brianza e nelle pagine dei media brianzoli, ma rispondere a queste domande non è tuttavia nelle mie intenzioni, quanto meno non in maniera netta o semplificata, anche se in parte le risposte sono sparse qui e là in tutto il libro.

Una risposta precisa fin da queste prime righe, ancorché articolata, richiederebbe un diverso approccio concettuale a questo lavoro e presupporrebbe un preliminare, e per il lettore probabilmente più noioso, discorso metodologico a partire dalle definizioni di certi termini. E poi altri discorsi a cascata ma, come già detto nella presentazione, l'intenzione è solo quella di fare il punto sul presente in relazione a ciò che il passato ha lasciato nella forma del patrimonio culinario. Il lettore che voglia invece inquadrare il tema con approcci diversi, potrebbe partire da questo lavoro e filtrarlo mediante i buoni contributi offerti da coloro che negli ultimi decenni hanno ragionato sul cibo, l'alimentazione, la storia della cucina e della gastronomia, anche assai meglio di quanto io posso fare in queste pagine.

I diversi motivi per i quali non penso di dare una risposta preliminare e netta a una domanda pur legittima risulteranno probabilmente più chiari fin da questa introduzione alla lettura, poche pagine che all'inizio della stesura mi erano sembrate superflue, poi da distribuire come note in giro per il libro – ma ce ne sono già tante - e che alla fine sono apparse necessarie giusto qui, a precedere tutto il resto.

Il motivo principale di una risposta non data rimane comunque la convinzione che non si possa, sempre e in qualunque caso, ridurre a sintesi la complessità delle questioni. Poi, in diversa misura, vale quanto già detto, ossia che anche questo lavoro su temi di cucina e gastronomia - anche approfondendo aspetti, cercando dettagli, venendo a contatto con persone appassionate della loro attività - più che uno sforzo concettuale per arrivare a rispondere a domande magari mal poste, è

stato un mio divertimento, ed è stato tale soprattutto per il piacere di ripercorrere il viaggio di una parte importante della mia vita, e non solo quella a tavola.

Gli scopi del lavoro sono diversi, ma il lettore vorrà sempre tenere presente che il principale è quello di scattare un'istantanea della cucina e della gastronomia brianzola, e che magari essa possa essere utile a futuri confronti. È una sorta di fotografia – culturale ovviamente perché il mangiare è cultura in ogni sua forma, pratica e connessione - scattata sul paesaggio del cibo per rendere un qualche servizio della memoria ai brianzoli, così che quelli che verranno - per primi i miei figli come detto - quando sarà passata forse una generazione appena, potranno confrontare e considerare, come in ogni nuova foto di gruppo, chi c'è e chi manca, i giovani come sono diventati e i meno giovani com'erano, e intorno le cose che vengono dal passato e quelle che avranno maggiore importanza in futuro.

Un buon servizio al lettore di oggi va intanto però reso chiarendo fin d'ora qualche aspetto fondamentale e alcuni punti di vista di fondo, miei ovviamente, così che la lettura possa essere più facile. Cominciando dal primo: sgomberato fin d'ora il campo da ogni connotazione negativa che oggi si accompagna alla parola identità, cercarla nella cucina e nella gastronomia della Brianza non sembrerebbe cosa semplice, eppure ci si può provare, e a parer mio, scavando, molto si trova. Assunto come punto fermo il fatto che l'identità in cucina e in gastronomia è quella data soprattutto per differenze più che per caratteri propri – la cosa vale del resto per altri generi di identità - nei discorsi che saranno fatti più avanti apparirà chiaro che ci sono stati dei tratti specifici della cucina brianzola, soprattutto in certe preparazioni e nel gusto collettivo, che in buona parte ancora permangono e rendono quanto meno giustificato il titolo di questo libro. Sono peraltro tratti che si possono leggere come diffusi in tutti i brianzoli, anche al di là del fatto che per sottolineare alcune specificità di aree più ristrette a volte si dovrebbe ragionare per Brianze, al plurale, come pure si prova e si è provato a fare e a dire<sup>1</sup>.

È utile anche sgomberare subito il campo da alcuni approcci possibili, che pure si ritrovano in diversi autori. Ad esempio ho cercato di rimanere del tutto estraneo alle rivendicazioni fra diverse località per quello o quell'altro piatto, frequenti tanto più se si tratta di una preparazione di prestigio, e anche per una certa variante che sarebbe la sola autentica interpretazione della pietanza. Lo stesso accade per certi prodotti, anche rinomati: ho cercato di riportare quanto è utile, condiviso e arcinoto, pur sapendo che anche i marchi e certe denominazioni "ufficiali", e forse tanto più alcune di queste, sono spesso tali per complesse vicende che hanno portato a escludere altre genesi pure legittime.

Eviterò anche riferimenti a glorie locali, tanto più se lontani nel tempo e con nulle o inutili connessioni coi discorsi di questo libro, e soprattutto per via della loro scarsa influenza diretta sulla cucina delle generazioni che hanno popolato il periodo che ho preso in considerazione<sup>2</sup>. Naturalmente si possono seguire gli scritti di alcuni autori

- 
- 1 Così faceva la bella rivista che usciva anni fa, "Brianze" appunto (si trova ancora il sito per via di qualche attività avviata ogni tanto), sulla quale mi è piaciuto di poter scrivere più volte, soprattutto sui primi numeri, dopo la riunione fondativa a Carate.
  - 2 Non mi pare il caso di ripartire da Maestro Martino, come pure viene fatto spesso in area comasca, ma

di libri di cucina del passato meno lontano per ritrovarne le tracce nelle preparazioni della cucina brianzola, ma esse, con gli inevitabili segni del tempo, si ritrovano anche in altre cucine, e non solo vicine, e parlarne mi è sembrato superfluo in un lavoro come questo.

Eviterò anche il retorico culto della cucina e dei prodotti del territorio come autosufficienti a sé stessi e alla nostra alimentazione, e insieme l'aggiunta dell'invasione del cibo estraneo, frutto dell'immigrazione, responsabile dell'abbandono delle buone abitudini di una volta, e di quant'altro è colpevole della scomparsa delle antiche usanze culinarie, temi molto in voga qualche decennio fa ma che dovrebbero essere spariti dal nostro panorama<sup>3</sup>, anche se ogni tanto rispuntano crociate contro nuove "invasioni". La visione *glocal*, come si direbbe oggi, ha preso il posto (non sempre e non per tutti) di quella contro la globalizzazione e ciò aiuta non poco a stare lontani da certi stereotipi. Questa visione più ampia non è nata ieri e data da lungo tempo, ma fortunatamente oggi sembra appannaggio di molte più persone di buon senso rispetto a qualche decennio fa. Io del resto, come molti altri, non conosco cucine che non siano state influenzate da apporti lontani e che allo stesso tempo impiegano, in abbondanza, alimenti e prodotti che si trovano fuori dall'uscio di casa. Sfiderei del resto molti apostoli del km zero a rinunciare, alla fine di una *cazzoeula*, a un buon caffè e a un grappino!

Cercherò di rimanere estraneo anche a certi approcci sentimentali verso *la buona cucina di una volta*, piacciono molto ma non servono a capire: sempre in auge nei discorsi facili a tavola, sembrano fortunatamente spariti o ridotti nei ragionamenti più meditati. È trascorso del resto abbastanza tempo da quando i libri che parlavano di cucina, di quella brianzola compresa, lamentavano l'inesorabile cammino verso

---

non solo: il suo prezioso contributo è arcinoto ma spesso viene citato anche a sproposito, ed è quindi meglio lasciarlo nell'ambito del contesto storico in cui si colloca. Le citazioni e i riferimenti cui mi riferisco e che si ritrovano spesso nei lavori sulla cucina brianzola, milanese, comasca o lombarda - in quelli di buon spessore e tanto più in quelli ben più modesti - sono altri e ben noti, più recenti ma ormai lontani e fuori contesto, riferiti alla "trattatistica gastronomica borghese" ma a volte citati anche con più ampie finalità. Fra i contributi che si citano più spesso ci sono: *Il nuovo cuoco milanese economico* di Giovanni Francesco Luraschi (1829); *Il cuoco senza pretese*, uscito anonimo a Como nel 1834; *L'arte di convivere spiegata al popolo* di Giovanni Rajberti (1850-51); *La cucina degli stomaci deboli* di Angelo Dubini (1884). Anche la più recente *La Cusinna de Milan* di Giuseppe Fontana (1938) può essere ormai inclusa. I lettori interessati possono facilmente consultare questi lavori, che si ritrovano non solo nelle biblioteche, in diverse riedizioni o ristampe, ma anche in Rete.

- 3 "In questo panorama rapidamente cangiante, in cui massicce correnti migratorie hanno riversato nelle regioni del Nord italiano un ingente flusso di popolazione di origine meridionale, sono state le tradizioni settentrionali a soffrire di più nell'impatto, a mettersi timidamente in ombra di fronte all'effervescente propagarsi di specialità sostenute da una maggiore semplicità d'esecuzione e da un compatto stuolo di sostenitori estremamente legati alle loro abitudini alimentari e scarsamente disposti ad acquisire le usanze gastronomiche delle nuove sedi di residenza. Si è fatto un elogio continuo ed esaltante delle varie "pummarole", dando questi sughì, buoni ma poveri, quasi la dignità d'un'alta cucina, si inneggia alle mozzarelle e si dimenticano gli intingoli saporosi e squisiti di tanti bei piatti lombardi e i grandi formaggi delle Prealpi. Anche i piatti classici della gloriosa tradizione nordica, travolti da questa invasione gastronomica, finiscono con il dubitare persino della loro stessa identità: il riso, tanto aborrito al Sud dopo secoli di assenza ed un ritorno poco entusiasmante nelle cucine da campo delle truppe piemontesi, ora, con una manciata di muscoli, pare qualcosa d'importazione, una riscoperta d'una vivanda di luoghi lontani.", in Emilio Montorfano *Storia e tradizioni nella cucina lariana* Milano, Xenia 1987.





## 1 - Brianza a tavola fra continuità e cambiamenti, commistioni e variazioni sul tema

Il racconto più frequente della cucina e della gastronomia brianzola, che sia ospitato su un sito istituzionale, una pagina blog o stampato su un opuscolo, ascoltato sui media dal promotore del territorio di turno o posto a introduzione di una pagina social del ristorante o dell'agriturismo che propone piatti tradizionali, si potrebbe riassumere facilmente a partire dalla sintesi dell'apertura di Google in risposta alla ricerca "la cucina" o "la gastronomia brianzola è"<sup>12</sup>, oppure, anche meglio, dal portale turistico di Monza e Brianza che quella sintesi suggerisce: *"Tutti gli elementi di questo territorio, dai campi alle acque, agli uomini, sono stati da sempre piegati in favore di uno sviluppo economico che ha portato all'attuale 'sistema Brianza'. Il risultato dello sviluppo storico ed economico di questa parte di Lombardia è una gastronomia con un carattere sobrio, con piatti e preparazioni derivati dalla mescolanza di ingredienti poveri, legati alla tradizione contadina. L'ingrediente fondamentale di questa cucina è il maiale, proverbiale animale di cui 'non si butta via niente' utilizzato per carni, frattaglie, salumi e condimenti, accompagnato in genere dalla polenta. Si tratta di una gastronomia fatta di piatti robusti, di sostanza: l'obiettivo era quello di sconfiggere la fame per tornare al lavoro, senza curarsi troppo dell'aspetto nutrizionale. Un tempo dicevano: la pulenta la cuntenta (la polenta accontenta). I piatti della tradizione culinaria brianzola che si sono conservati nel tempo, in particolare nelle località più piccole e in contesti sociali e ambientali rurali, sono stati riscoperti negli ultimi anni anche dalla ristorazione di qualità, che ne ha fatto dei classici in grado di soddisfare il palato di gourmand e curiosi. Il piatto re della tradizione brianzola è la cazzoeula ..."*<sup>13</sup>.

Volendo, e cambiando (non di molto) quello che c'è da cambiare quanto a prodotti e piatti tipici, si potrebbero fare esempi simili di presentazione della cucina locale un po' in tutta Italia, a cominciare ovviamente dall'Alto Milanese, dal Varesotto, ecc.. Non tutti i discorsi intorno al "mangiare brianzolo" sono sempre così<sup>14</sup> e non mancano approfondimenti più interessanti, anche se la sintesi è sufficientemente

---

12 *"La cucina tipica brianzola è una gastronomia genuina, sobria ed autentica con sapori non troppo elaborati. Via libera in abbondanza agli ortaggi, tutti estratti dalle terre della Brianza. La carne utilizzata era molto calorica in modo da combattere il freddo pungente dei periodi invernali."* (<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=la+cucina+gastronomia+brianzola+..>) e *"Si tratta di una gastronomia fatta di piatti robusti, di sostanza: l'obiettivo era quello di sconfiggere la fame per tornare al lavoro, senza curarsi troppo dell'aspetto nutrizionale. Un tempo dicevano: la pulenta la cuntenta (la polenta accontenta)"* (<https://www.google.com/search?q=la+gastronomia+brianzola>) (accesso entrambi 16.01.2023)

13 <https://turismo.monza.it/it/inevidenza/1351-la-gastronomia-brianzola> (accesso 16.01.2023)

14 Volendo, siccome al peggio non c'è mai fine, c'è il portale "In Lombardia", che dovrebbe essere un fiore all'occhiello della nostra Regione: esalta la tradizione *"perché nemica delle sofisticazioni alimentari ... essa è fatta di semplicità, sa di paese, utilizza ingredienti poveri ma di sicuro effetto"* e a proposito della cultura culinaria brianzola si legge: *"pare che siano stati l'impazienza e la frettolosità dei brianzoli ad avere dato origine ad alcuni piatti tipici della tradizione gastronomica locale ..."*

emblematica di come, per lo più, il territorio brianzolo si presenta al Mondo in questo particolare ambito.

Come mi è capitato di dover sottolineare in altre occasioni, si tratta in ogni caso e allo stesso tempo di un'immagine vera, verosimile e falsa, a seconda della lettura che si vuole privilegiare e della complessità dei discorsi. Si può comprendere del resto come in tempi di turismo enogastronomico come attività economica fondamentale ed esportazione di prodotti locali come principale espressione del *made in Italy*, si voglia comunicare che anche qui c'è una tradizione gastronomica che viene da lontano, anche se la Brianza è già terra nota al resto del Mondo per la sua operosità e l'alta qualità dei prodotti della sua fitta rete di imprese ed è certamente ancora questa l'immagine cui ovviamente tiene di più. Però mostri e vendi ciò che sai fare e comunichi dei valori, e quelli brianzoli che stanno alla base di molte attività economiche, frutto di capacità individuali non meno che di quelle collettive, permeano anche quelle del settore alimentare, della ristorazione e delle attività agricole.

Nessuno negherebbe che l'immagine comunicata dal racconto corrisponde nei tratti essenziali alla cucina e alla tradizione gastronomica di ogni piccola e grande città della Brianza, ma non ci vuole molto neppure a dire e a dimostrare che è anche un luogo comune che trascura aspetti molto importanti, oppure una sintesi estrema che stravolge per questo un'evidenza più complessa. In effetti, a viverci, tanto più se solo per poco, in questo territorio, i modelli della tradizione potrebbero apparire al giorno d'oggi del tutto residuali: i riferimenti quotidiani, culinari e di consumo del cibo si possono ritrovare facilmente anche altrove, dato che le pizzerie hanno riempito negli ultimi decenni gli spazi urbani e si continuano a moltiplicare, seguiti dai ristoranti orientali, da altri "etnici" e ultimamente da quelli che si rifanno alle gastronomie che si è soliti definire "regionali". Certi cambiamenti, fatti anche di accadimenti "minori", si possono a volte considerare emblematici per quello che qualcuno definisce il "tramonto del mangiare brianzolo", come ad esempio l'apertura, nel luogo dello storico "*La rava e la fava*", simbolico come pochi del mangiare brianzolo - a Cascina Campello di Biassono, sull'argine del Lambro - di un ristorante di cucina romana, cucina che conta peraltro oramai in Brianza diversi ristoranti.

Pur trascurando di considerare la ristorazione come modello di riferimento per il mio discorso - ci torno però, perché per molti la gastronomia è ancora quella che passa da lì, e una certa importanza indubbiamente ce l'ha - la cucina e la gastronomia dei brianzoli hanno oggi ciò che, in termini più precisi, si definirebbe "le forme del meticcio", come del resto accade in tutta la Lombardia e nel nostro Paese. Preparazioni e prodotti che vengono dal passato - in parte hanno ancora le forme di una volta - si mescolano con altri provenienti oramai da ogni parte del Mondo, in un insieme che risulta decisamente assai più complesso, che parla al presente e già guarda al futuro. Con qualunque occhio si voglia osservare ciò che in Brianza si propone e si connette alla parola cibo - si produce, si acquista e si usa - almeno al primo impatto si colgono tutti i tratti del mangiare di oggi nelle società aperte del nostro Occidente, laddove gli scambi culturali e la commistione quotidiana sono la

*raffreddamento, o tutto questo insieme, senza retorica per quando in passato era descritta perfino come essenziale per continuare il lavoro nei campi. Al di là delle mitologie, non è solo brianzola, anche se non manca mai chi la inserisce nel patrimonio di famiglia, e però nessuno o quasi la consuma più, né tanto meno è facile trovarla nella ristorazione o al bar. Gusti collettivi che cambiano.*

*È simile allo zabaione, solo che non si scalda, e si prepara velocemente in cinque minuti con una frusta o un qualche attrezzo da cucina che ne fa le funzioni, senza bisogno di scomodare la machineta de la rosumada che si usava negli ultimi tempi in cui era in voga. Per quattro persone bastano quattro uova, quattro cucchiari di zucchero e quattro bicchieri di vino rosso, tanto per capire la complicazione delle dosi. I tuorli con lo zucchero si sbattono fino a quando non sono omogenei e più chiari, poi si montano gli albumi a neve e si incorporano ai tuorli con delicatezza, cercando di mantenere soffice la struttura. Il vino si aggiunge lentamente, sempre continuando a rimestare il composto.*

*Si serve sostanzialmente subito, magari abbinata a qualcos'altro, a cominciare da pasticceria secca o di pasta frolla. Come è facile intuire fanno una certa differenza la freschezza delle uova e la qualità del vino rosso. Si può usare un vino liquoroso e meglio il marsala, che si impiega anche per il classico zabaione e che è stato a lungo una presenza assidua anche nelle case brianzole.*

Senza gli effetti "ricostituenti" erano altre bevande, pure note, che avevano per lo più la caratteristica di essere rinfrescanti, oltre ad avere, in qualche caso, qualche effetto terapeutico, il che non guastava in un'epoca in cui difficilmente si entrava in una farmacia. Tra le più note si possono ricordare bevande come l'"*acqua di gramigna*", preparata aggiungendo all'acqua radici di gramigna, piccoli delle ciliegie conservate, barbe di granoturco, ingredienti facilmente reperibili in campagna: il decotto, primaverile, bevuto freddo, aveva funzioni dissetante, rinfrescante ma anche diuretico. Un blando "*capillaire*" destinato ai bambini, originariamente un decotto di capelvenere, si otteneva facendo ribollire i fondi del caffè e aggiungendo al liquido filtrato la buccia di limone. Con le mandorle inoltre si otteneva anche una sorta di sciroppo da tenere in casa, la *semada d'armandol*, che all'occasione si utilizzava per bevande calde e fredde.

Altre preparazioni, come il *lattiméel* - panna montata, addolcita con latte e miele un tempo, ma poi il nome ha finito per indicare anche solo la panna montata - o il *cavullat*, cavollatte, erano più ampiamente diffuse e diversificate ed erano state assimilate da altre aree lombarde. Il secondo ad esempio, il cui nome riprende il *caulàtt* lodigiano ma che in Brianza era composto non di panna come in quel caso ma per lo più di latte, tuorli, scorza di limone e zucchero, il tutto addensato lentamente sul fuoco lento a bagnomaria. Anche il primo in origine doveva essere solo latte e miele, almeno così riporta ai suoi tempi il Cherubini, ma col tempo ha visto mettere la panna montata insieme allo zucchero e alla cannella.

La panna, usata spesso, serviva anche a preparare una sorta di gelato fior di latte guarnito di granella, abbastanza facile da farsi un tempo utilizzando il ghiaccio, senza il bisogno di comprarlo dal gelataio ambulante: lo *stracchin gelàa* era preparato con molta panna e zucchero, vanigliato se si voleva questo aroma, ed era molto in voga non solo a Milano ma anche in Brianza, almeno nelle famiglie che potevano permetterselo.





### 3 - La cucina delle tradizioni

Dopo la panoramica del capitolo precedente sugli alimenti, i prodotti e i sapori ereditati grazie a più o meno lunghe consuetudine alimentari del passato, le tradizioni, non credo sia facile qualificare la cucina e la gastronomia brianzola né come povere né come semplice estensioni campagnole di quelle milanesi. Si farebbe altrimenti un grande torto alle generazioni che si sono succedute nel passato, che hanno impiegato grande abilità nel preparare al meglio i prodotti disponibili dando loro un sapore e una forma accattivante. Si può leggere invece una grande complessità, fatta di molteplici apporti, sia nei tratti più specifici che in quelli comuni con altre cucine, lombarde soprattutto ma in parecchi tratti di fondo anche padane e italiche in genere.

Sono ovviamente più evidenti gli sforzi per utilizzare al meglio gli alimenti disponibili, quelli del territorio e quelli che qui ci arrivavano da tempo e con cui si ha confidenza, piuttosto che le aggiunte e i suggerimenti forestieri, il tutto impiegato comunque per rendere piatti e preparazioni sempre più invitanti, gastronomia quindi. In questo sforzo la cucina e la gastronomia brianzole non hanno certo nulla di originale o di particolarmente rilevante rispetto ad altre, perché tutte le cucine che conosciamo sull'italico suolo, e anche altrove, oggi come ieri, non sono altro che questo, ma non hanno neppure molto da invidiare ad altre che passano per più rinomate, anzi possono contare su molteplici e ottimi risultati, come credo le pagine che precedono hanno già dimostrato.

Ragionato sul patrimonio frutto di questi sforzi e di questi risultati, è il caso ora di soffermarsi su altri aspetti e in particolare, in questo capitolo, sulle procedure e le pratiche culinarie più tradizionali, essenziali anch'esse nell'economia di questo lavoro. Seppure ovviamente influenzate, come detto, dalle molte trasformazioni che col tempo ci sono state (caratteristiche degli alimenti di base, attrezzature, tecniche di coltivazione e di conservazione<sup>202</sup>, ambienti domestici, ecc.), sono state ereditate da un passato variamente lungo e ancora presente tra noi. Se si vuole, sono in diversi casi anche "tipiche", nel senso che mostrano che con il loro esercizio si è in parecchi casi cucinato e mangiato a lungo in terra brianzola diversamente che altrove. Naturalmente i lettori, come sarà ormai chiaro, dovranno sempre tenere in buon conto che anche le procedure e le pratiche culinarie più tradizionali si sono mescolate negli ultimi tempi ad altre, dando vita all'attuale mangiare ibrido quotidiano.

Senza questa attenzione alla cucina come pratica il discorso fatto finora lascerebbe nascosti aspetti importanti del tema di questo libro, una gastronomia che non è fatta solo di alimenti, prodotti e pietanze, ma anche di modi di procedere, abbinare, servire, compiere scelte e di altre condotte ancora in relazione agli alimenti che sono stati disponibili per la tavola.

---

<sup>202</sup> Il clima, sostanzialmente continentale, della Brianza non è mai stato il migliore per la conservazione dei cibi, passando da inverni rigidi a estati molto calde, così che le tecniche di conservazione e gli espedienti adottati sono stati diversi e più o meno efficaci, come capita di ricordare qui e là nel libro, a cominciare dai più noti: l'essiccazione di alcuni vegetali, l'insaccatura e salagione di carni di maiale, l'uso di locali idonei, e poi le salse e le conserve, il ghiaccio delle neviere, ecc..





## 4. Innovare e comunicare il patrimonio gastronomico

Credo che i due capitoli precedenti abbiano reso evidente l'imponente e prezioso patrimonio di saperi e di sapori, come si usa ormai dire, ereditato dai brianzoli di oggi e quindi, potenzialmente, anche da quelli che verranno. È soprattutto evidente la varietà che, nonostante le ristrettezze di cui oggi leggiamo solo nelle memorie, caratterizzava la cucina e la gastronomia di questa terra nell'arco di tempo cui fa riferimento questo lavoro, e quindi niente da invidiare alla cucina milanese vicina o ad altre cucine al giorno d'oggi più celebrate.

Una ricchezza e una fortuna se si vuole, che viene da un passato lontano non meno che da quello più recente e che andrebbe preservata, almeno nei limiti della conoscenza e del possibile, magari senza ideologiche o inutili protezioni e anche senza dimenticare che il gusto collettivo dei brianzoli è cambiato e cambierà ancora. In poche parole una vera dovizia di alimenti, prodotti e preparazioni, quella vista finora, anche se sono sicuro che in questa panoramica, fatta in taluni ambiti anche un po' di corsa per ragioni di spazio, ho tralasciato diverse cose che potevano essere interessanti da aggiungere. È, come detto più volte, un lavoro divulgativo e non può avere la lunghezza di uno enciclopedico: molti altri hanno aggiunto e aggiungeranno sicuramente le informazioni che mancano, ma molte, lo ribadisco, spero invece di avere il tempo e la fortuna di scoprirle continuando a girare in Brianza con la curiosità e la golosa passione dei gastrofili, assaggiando in primo luogo, e leggendo e ascoltando le persone, con la speranza che le biblioteche di quelle più anziane che chiudono non facciano scomparire per sempre troppi ricordi.

Il discorso sulla cucina e la gastronomia brianzola non si può tuttavia chiudere qui, tanto meno rinviando a future ri-scoperte, che del resto non mancheranno mai, se non altro per l'umana abitudine a un utilizzo selettivo del passato, da cui prendiamo sempre ciò che più ci interessa al momento. Mancherebbero infatti aspetti importanti che hanno molte e rilevanti connessioni con il tema del libro e che non si possono trascurare del tutto se non a costo di lasciare incompiuto il discorso sul mangiare di oggi, che non è solo questione di arte culinaria, di alimenti e di connessioni tra innovazione e tradizione.

Ho già chiarito che il lavoro intende essere una fotografia attuale, sbiadita tra qualche tempo per i cambiamenti che sicuramente ci saranno, ma trascurando qui alcuni ambiti, e anche alcuni protagonisti del mangiare brianzolo, e cose, o questioni, la foto sarebbe davvero incompleta di molti elementi che contribuiscono a comporla anche se non stanno intorno ai fornelli. Di alcuni aspetti ho in parte già detto qui e là e ai lettori sarà a questo punto certamente più chiara la considerazione di partenza, ossia che non si poteva scrivere questo libro né rispondere alla domanda se "esiste una cucina brianzola" senza tenere conto che non solo le abitudini alimentari e le pratiche culinarie cambiano continuamente ma anche il contesto che le contiene e le determina, o almeno le influenza.

Anche la cucina più tradizionale non è mai uguale a se stessa e sempre, e tanto più oggi, il mangiare è un insieme di pratiche e di relazioni quanto mai complesse.



## 5 - Altri tempi, modi e luoghi del mangiare in Brianza

A conclusione del lavoro non può mancare un'ulteriore sguardo finale su quelli che sono ancora oggi modi, luoghi e tempi del mangiare in Brianza, questi ultimi considerati nel corso della giornata e nel corso delle stagioni e dell'anno, con l'aggiunta di certe ricorrenze. Con un minimo di confronto col passato, come del resto si è fatto finora. Le molte considerazioni fatte nel libro non potrebbero inoltre essere complete senza un'occhiata anche a luoghi e occasioni in cui si possono assaporare altri piatti e prodotti che, seppure residuali rispetto alla tavola di casa e della ristorazione, hanno pure una certa loro importanza nel definire l'esperienza che si può fare della cucina brianzola.

Per forza di cose rimarranno invece solo sullo sfondo di questo lavoro altri temi del mangiare di oggi – mi spiace, ma avrebbe dovuto avere altrimenti un altro scopo e sarebbero stati necessari strumenti diversi per affrontarlo – come ad esempio i modi, le influenze e le tendenze in corso, alcune delle quali saranno presto considerate mode passeggere e dimenticate e altre invece destinate a trasformarsi in consolidate abitudini e nuove tradizioni. Parecchio di ciò che è facilmente osservabile perché esperienza attuale e diffusa è già stato comunque osservato fin qua, con accenni e riferimenti quando mi è sembrato il caso, ma alcuni approfondimenti e alcuni temi sono destinati ad altri momenti o ad altre penne.

Il mangiare ibrido di oggi, che si assomiglia in Brianza come nelle altre aree fortemente urbanizzate, non solo padane ma di tutta l'Italia, come sarà ormai chiaro, offre infiniti spunti di riflessione e di studio se rapportato col passato, ancorché, come capita per le altre cose, possiamo non accorgerci di ciò che abbiamo sempre sotto gli occhi. Appare però senz'altro più agevole rispetto ad altri discorsi parlare dei luoghi del cibo in Brianza, perché in questo caso lo sguardo si volge anche all'indietro e perché ci vuole poco a fare un elenco, non particolarmente lungo, di questi luoghi, in gran parte già citati. Credo che però ognuno di essi abbia sufficienti motivi di interesse per suggerire a chi vuole di approfondirli e studiarli, andando oltre i contributi oggi sparsi per lo più nelle memorie e solo qui e là nei lavori sulla cucina. Mi avrebbero fatto comodo in questa occasione degli studi meditati sui luoghi dove si mangiava in passato - quelli esistenti, non moltissimi, riguardano piuttosto i luoghi e i modi della produzione agricola e zootecnica - ma se oggi ancora non ci sono, credo che col tempo verranno anche questi.

La citazione di un borgo, piccolo o grande che sia, è spesso il valore aggiunto e vale a volte la fortuna economica di un prodotto, la sua permanenza nel tempo, l'individuazione di un luogo abitato tra i tanti, e sempre si trasforma in una fama enogastronomica, anche quando è più o meno circoscritta. Quando si parla dei luoghi della produzione in Brianza in questo senso si parla però poco del presente, con qualche eccezione che riporta alla notorietà più attuale ma che è comunque sempre alla ricerca di radici profonde. L'esempio che meglio si coglie è quello di Mezzago, nella Brianza vimercatese, per via del citato asparago rosa, la cui notorietà è stata ampliata negli ultimi anni da varie iniziative come l'attribuzione della DE.CO.

- mulino 1979
- Cunsolo Felice *La cucina lombarda* Milano, Novedit 1963
  - De Battista Angelo *Contadini dell'alta Brianza* Oggiono, Cattaneo 2000
  - Della Torre Arturo e Longatti Alberto (a cura di) *Cucina Lariana* Como, Editoriale La Provincia 1990
  - Della Torre Arturo, Magni Emilio e Foresti Angelo *La cucina di Como e dell'Alta Brianza* Como, Editoriale Lombarda 1997
  - Dubini Angelo *La cucina degli stomachi deboli* Milano, Bernardoni 1884
  - Ficarra Pietro *Il selvatico in cucina: dalla povertà alla gastrolatria quotidiana. Questioni ...* Youcanprint, 2022
  - Ficarra Pietro e Scaccabarozzi Stefania *Dalla natura alla tavola. Buoni da mangiare: erbe e frutti selvatici della Brianza e del Triangolo Lariano* Youcanprint, 2018
  - Fontana Giuseppe *La Cusinna de Milan* La Prora, 1938
  - Forino Imma *La cucina: storia culturale di un luogo domestico* Torino, Einaudi 2019
  - Guarnaschelli Gotti Marco *La cucina milanese* Padova, Muzzio 1991
  - Guatteri Fabiano *La cucina milanese. La cusina de Milan* Milano, Hoepli 2005
  - Istituto professionale agro-ambientale San Vincenzo *A laurà la vita l'è dura, ma la pagnota l'è sicura: dalla corte contadina alle moderne aziende agricole tra Como e Lecco* Cantù, 2009
  - Lando Ortensio *Commentario delle più notabili, & mostruose cose d'Italia, & altri luoghi... Venezia*, Bartholomeo Cesano, 1553
  - Lévi-Strauss C. *Il crudo e il cotto (trad. di Andrea Bonomi)* Il saggiatore, 2008
  - Lolli A. *Lezioni d'enologia* Consorzio agrario Brianteo, 1876
  - Luraschi Giovanni Francesco *Il nuovo cuoco milanese economico (1829)* Sala Bolognese, Forni, 1980
  - Istituto professionale alberghiero del Collegio arcivescovile Ballerini di Seregno (a cura di) *Brianza in cucina: storia, tradizioni e ricette della gastronomia briantea* Missaglia, Bellavite 1999
  - Magni Emilio *El pancott e altre delizie. Storie e ricette perdute della tradizione brianzola e lombarda* Mursia, 2016
  - Magni Emilio *Pulenta e poeucc. Gaudiosi, grassi bagordi e sofferti pentimenti per la «pulenta e osei»* Mursia, 2021
  - Magni Emilio e Mauri Giorgio *Vecchie osterie della Brianza* Albese con Cassano, Meroni 1978
  - Maragnani Laura *Tutta Como a tavola. Cucina e ristoranti* Milano, Libreria Meravigli Editrice 1982
  - Marrone G. *Addio alla natura* Einaudi, Torino 2011
  - Montanari M. *Il cibo come cultura* Roma-Bari, Laterza 2004
  - Montanari M. *L'identità italiana in cucina* Roma-Bari, Laterza 2010
  - Montorfano Emilio *Storia e tradizioni nella cucina lariana* Milano, Xenia 1987.
  - Nistri Rossano *Como e Lecco in cucina: ricette tradizionali del Lago e della Brianza* Como, Dominioni 2014
  - Nistri Rossano *Crapa pelada l'a fà i turtei: le radici storiche e la dimensione mitica dell'alimentazione rituale sul territorio lariano* Como, Ikona 2002.
  - Perna Bozzi Ottorina *La Lombardia in cucina. Storia e ricette di piatti tradizionali* Firenze, Giunti Martello 1982
  - Perna Bozzi Ottorina *Vecchia Brianza in cucina* Martello, Milano 1968 (con diverse successive edizioni, anche presso altri editori)

- Perna Bozzi Ottorina *Vecchia Milano in cucina* Martello, Milano 1965
- Pollan Michael *Il dilemma dell'onnivoro (traduzione di Luigi Civalleri)* Adelphi, Milano 2008
- Pirovano Massimo *L'alimentazione dalla penuria all'abbondanza* in Massimo Pirovano (a cura di), *Storia della Brianza vol. 5: Le culture popolari* pp. 648-667, Oggiono, Cattaneo 2010
- Pirovano Massimo *Pescatori di lago: storia, lavoro, cultura sui laghi della Brianza e sul Lario* Oggiono, Cattaneo 1996
- Pozzi G. *Memorie mediche intorno a lecco e suo territorio* Lecco, 1873
- Rajberti Giovanni *L'arte di convivere spiegata al popolo* Bernardoni, Milano 1850-1851
- Riva M. et al. *Per un codice della cucina lombarda. Atlante tipologico e nutrizionale di 100 formulazioni regionali* Milano, Regione Lombardia 2001
- Rossetti Patrizia *In cucina con I promessi sposi: ricette e tradizioni della Brianza, della Lombardia e della cucina povera* Varese, Macchione 2011
- Terragni Giorgio *Ricette lariane di un tempo* Como, Pifferi Ed. 1990
- Soldaini Franco (a cura di) *A tavola dal Lario alla Brianza* Como, La provincia di Lecco, 1997
- Vaona Martino e Carnevale Maffè Agostina *Brianza a tavola*, Meravigli 1998
- Vassallo Luisa *A tavola con Renzo e Lucia: ricette e menu dal mondo dei Promessi sposi* Milano, Ancora 2009
- Vassena Giancarlo (a cura di) *Storie di sapori: cucina tradizionale del Lago di Lecco: osti e trattorie della Valmadrera di un tempo* Lecco, RSE 2008

Mi sembra opportuno segnalare anche alcuni dei documentari visionabili presso il Museo Etnografico dell'Alta Brianza di Galbiate-Camporeso e che, per chi vuole visionarli online, sono resi disponibili sul canale YouTube del Parco Monte Barro e navigando anche sul sito del museo. Riporto di seguito ovviamente solo i titoli di stretto interesse per questo lavoro:

Il lavoro dei pescatori. Adda, Brianza e lago di Como (1998) 37'  
 "La pecora è d'oro". L'allevamento ovino in Brianza ieri e oggi (2002) 30'  
 La vite e il vino: tecniche della tradizione (2002) 28'  
*Larius olei ferax*. L'olivicoltura tradizionale nel territorio lecchese (2002) 30'  
 Le patate di Annone. Testimonianze e pratiche di una società cambiata (2007) 40'  
 Agostino Cesana: l'ultimo roccolatore (2007) 45'  
 Uomini invisibili. Vivere da pescatori oggi, sul lago di Como (2015) 60'  
 Il maiale buono. Gesti ritrovati di una tradizione cambiata (2015) 49'  
 Il cibo di tutti. Tre etnografie del pane in Lombardia (2019) 95'

Suggerisco inoltre queste visioni, a richiesta presso il Museo:

- Paolo Tentori, Pan di granturco, Lecco, Novantiqua multimedia; Galbiate, Comunità montana del Lario Orientale, 2005. - 1 DVD
- Giosuè Bolis, Massimo Pirovano, Uomini e animali, Galbiate: Museo etnografico dell'Alta Brianza: Parco Monte Barro; Lecco, Provincia di Lecco, 2007. - 1 DVD
- Giosuè Bolis, Massimo Pirovano, Il lavoro dei pescatori: tra Brianza e Adda, Galbiate, Museo etnografico dell'Alta Brianza, 1998. - 1 videocassetta (VHS)
- Massimo Pirovano, Il racconto del pescatore: testimonianze per un museo sulla pesca, Brivio, Comune di Brivio; Galbiate, Museo etnografico dell'Alta Brianza, 2010. - 1 DVD





## Indice analitico

Avvertenza: i nomi delle persone sono inseriti non in ordine alfabetico per cognome ma così come esse sono comunemente chiamate e conosciute, per nome e cognome (o comunemente citate anche solo col cognome data la loro notorietà). Alcuni termini, usati più volte nel libro, sono qui riportati solo quando sono all'interno di uno specifico contesto in cui hanno particolare rilievo (es.: acqua, agricoltura, sagre, carne, ecc.). In corsivo le parole in dialetto, quelle straniere e quelle "particolari".

Abomaso.....	118	allodole.....	136
accughe-ga.....	55, 131, 133 e seg., 153, 175, 240, 250, 262, 280, 288	alloro.....	119, 131, 173, 246 e seg., 249
aceto.....	117, 131 e seg., 134, 138, 146, 157, 160, 173, 175, 179, 221 e seg., 240 e seg., 243, 246, 249 e seg., 279	Alserio.....	63, 75, 219
acetosa.....	174	Alta Brianza.....	59, 69, 75, 91, 147, 164, 171, 271
acetosella.....	160, 174	Alto Lario.....	145, 202, 293
Giorgio Achermann.....	136	Alzate.....	91, 213, 245
acqua.....	63, 184, 186, 204, 206, 251, 288	amarene.....	162
acqua di gramigna.....	192	amaretti-o.....	124, 178 e segg., 183, 237, 282, 289c
acquavite.....	204	amaro del Ghisallo.....	190
acquisti di beni alimentari online.....	257	amaro Giussano.....	289
Adda.....	127, 131 e seg., 240	ananas.....	79
affettati misti.....	279	anatra-e.....	126, 230, 238
Agliate.....	183	anatre selvatiche.....	137, 238
aglio.....	91, 99 e seg., 106 e seg., 109, 111 e seg., 116 e seg., 139, 153, 157, 165, 169, 174 e seg., 202 e seg., 206, 209, 211, 213, 221, 224, 226, 240 e seg., 244, 249, 280	anatroccoli.....	238
aglio orsino della Valle del Lambro.....	233	<i>ancioatt</i> .....	55
aglioli.....	109, 230	<i>anesitt</i> .....	185
agnello.....	121, 145, 232, 236, 287	angelica.....	190
agnello di razza brianzola.....	121	anguilla-e.....	129, 131, 240 e seg.
agoni.....	75, 129, 132 e seg.	anguille marinate.....	131
agostane (v. anche <i>austàn</i> ).....	247	<i>anguriatt</i> .....	162
Agostino Bassi.....	187	angurie.....	162
Agrate.....	292	angus.....	51, 77
agricoltori.....	254	anice.....	190
agricoltura.....	263	anima.....	235
agrimercati.....	257	animali da cortile.....	123
agriturismi.....	261	Annone.....	75, 129
agrumi.....	283 e seg.	antipasti.....	280
Albavilla.....	75, 273, 292	antipasto.....	279, 283
albero della cuccagna.....	289	antipasto all'italiana.....	279
Albate.....	293	antipasto brianzolo.....	279
albicocche.....	161, 186	antipasto tipico.....	121
<i>albondiga</i> .....	223	Anzano.....	221
alborelle.....	129 e segg., 139, 205, 240	apericena.....	274
Alessandro Volta.....	99, 151, 244	arancia.....	190
alici.....	249	arancini.....	215
alimenti vegetali.....	148	<i>arbij, arbij, arbon</i> .....	167
<i>alla brianzola</i> .....	115, 244, 265	aringa-ghe.....	55, 89, 133, 201, 242, 275
<i>alla cacciatora</i> .....	238	aringhe salate e affumicate.....	134
		arista.....	227
		Arluno.....	263
		aroma.....	245
		aromatiche.....	141 e seg.
		Aromi.....	62, 168, 172, 213, 220, 223 e seg., 236, 240
		Arosio.....	293

arrosti-o.....	170, 196, 222, 227, 236
e segg., 243 e seg., 250, 276, 287	
arrosto alla monzese.....	116
arrosto di vitello alla monzese.....	222
arrosto di vitello dell'Alta Brianza.....	116, 222
Artusi.....	279
asino.....	123
asparagi.....	100, 158, 245
asparagi di bosco.....	142
asparago-i rosa di Mezzago.....	148, 158, 245, 269, 291
asporto.....	258
ass.....	271
<i>ass de la polenta</i> .....	200
<i>ass de lard</i> .....	169
<i>ass-ssa di formaggitt</i> .....	52, 146
Asso.....	75, 241, 292
Associazione Tartufai Lariani.....	166
Asti (spumante).....	284
Atlante della Cucina Lombarda.....	247
<i>austàn</i> (v. anche agostane).....	161
avanzi.....	223, 250, 284
avanzi di carne.....	223
avicoli.....	126, 236
aziende agricole.....	254 e segg.
aziende agroalimentari.....	254, 256, 262
baccalà.....	133 e seg.
baccelli.....	167
baci di Omate.....	292
Bager.....	63, 233
<i>ballote</i> .....	92
<i>balòta, ballott</i> .....	204
<i>balotera</i> .....	248
banane.....	79
barbabietole.....	155, 246, 287
Barni.....	145
barucca (v. zucca barucca).....	153
Barzanò.....	75
basilico.....	173 e seg., 209, 244, 246
Basilio Bertucci.....	187
Bassa Brianza.....	90, 184, 217, 224, 267
Bassa Comasca.....	270
<i>baston</i> .....	271
<i>baston de la polenta</i> .....	200
battuto di lardo (v. anche <i>pestada de lard</i> ). 196, 208	
battuto di lardo e cipolle.....	208
<i>bazzuà</i> .....	112
beccacce.....	136
beccaccini.....	136
beccafichi.....	136
<i>beché</i> .....	54, 70
belegott.....	248
Bellagio.....	203
benedizione del pane.....	292
<i>benis-nis</i> .....	88, 185, 277
<i>benissitt</i> .....	185
Bergamasca.....	144, 293
<i>bernas</i> .....	271
<i>bertagnun</i> .....	133
Bertoldo.....	155
<i>berzeghitt</i> .....	184
Besana Brianza.....	75, 293
besciamella.....	176, 207, 249
bettole.....	273
bevanda-e.....	191 e seg.
bevande alcoliche.....	186
Bevera.....	136
bianco.....	140
biancostato di manzo.....	210
Biassono.....	293
biete.....	155, 245
bietola.....	116
bietole.....	179, 246
<i>birla</i> .....	95
<i>birla de pan giald</i> .....	198
<i>biroeu</i> .....	165
birrerie con cucina.....	261
biscotti.....	59, 62, 71, 162, 178, 180 e seg., 197, 289
biscotti a s.....	180
biscotti di San Gerardo.....	289
<i>bisette</i> .....	131
bistrot.....	261
boeuf à la mode.....	116
<i>boeuf alla moda come insegnò Stendhal a Canzo</i>	221
<i>boffét</i> .....	271
<i>boggia</i> .....	283
<i>boggia de butter</i> .....	147
<i>bògia</i> di Vimercate.....	283
<i>bojoch</i> .....	155
bolliti-o.....	222, 250
bollito misto.....	115, 121, 210, 222
<i>bombon rott</i> .....	60
<i>bondioeura</i> .....	279, 283
bondiola.....	279
Bonvesin, Bonvesin de la Riva.....	52, 116, 148, 160, 163, 172
<i>borlott</i> .....	168
borlotti.....	119, 218
<i>bornis</i> (v anche <i>in bòrnis</i> ).....	66, 73, 180
<i>boroeuj</i> .....	165
<i>borroeu</i> .....	107, 232
Bosisio Parini.....	184
<i>bottanico</i> .....	293
bottatrice.....	132
bovine-i-o (v. anche carni bovine).....	7, 108, 113, 115, 209, 225, 230
bovino adulto.....	224 e seg.
brace.....	241, 271
bramata (polenta).....	202
<i>brand</i> .....	254, 265
brasati-o.....	49, 69, 115, 123, 194,

196, 201, 215, 220 e segg. 236  
 brasato alla brianzola..... 221  
 brasca..... 271  
 bresaole..... 122  
 Brianza..... 117  
 Brianza comasca..... 90, 96, 99, 105, 112, 126, 182, 206, 212, 247  
 Brianza lecchese..... 132, 206, 221, 255  
 Brianze..... 20  
 briciole..... 93  
 Brillat-Savarin..... 55, 135, 218, 258  
 brivone..... 222  
 Brivio..... 127, 131, 280, 292  
 broccoletti-ccoli..... 75, 149, 155  
 brodi, brodo di carne, brodi ristretti..... 108, 114, 153, 171, 189, 198, 223, 226, 236 e seg.  
 brodo..... 100 e seg., 114 e seg., 119, 121, 124 e seg., 130, 146, 190, 198, 208 e segg., 214, 216, 221 e seg., 232, 236, 249, 282 e seg.  
 brodo da bollito misto..... 210  
 brodo delle castagne..... 213  
 brodo delle feste..... 196  
 brodo di cappone..... 98  
 brodo di dado..... 210  
 brodo di gallina..... 207  
 brodo di pollo..... 215  
 brodo di pomodori..... 208  
 brodo grasso..... 215, 239  
 brodo per la minestra..... 209  
 brodùn..... 105, 198  
 broeuf de tomates..... 208  
 brugareou..... 166  
 Brunate..... 150 e seg., 244  
 brunch..... 274  
 brusada-e..... 81 e seg., 174, 180  
 brusava (v. brusada)..... 180  
 bruscardoli..... 142  
 bruscitt..... 118, 201  
 buàscia..... 54  
 bucadett..... 204  
 budella-i..... 111, 118  
 budelline, budelline di pollo..... 124 e seg., 219, 226  
 budello..... 106  
 bujida..... 198  
 bula del riso..... 63  
 bumbunatt..... 179  
 bureouj..... 271  
 buroeuola, büröla..... 107, 232 e seg.  
 Burro..... 59, 62, 67, 75, 90 e seg., 95, 99 e seg., 105, 125, 130 e seg., 136, 140, 147, 153, 157 e seg., 162, 168 e seg., 171 e segg., 178 e segg., 189 e seg., 196, 198, 201 e segg., 211 e seg., 214 e segg., 222, 225 e seg., 229, 231 e seg., 234, 236, 238, 240 e segg., 250, 255 e seg., 280, 289  
 burro fritto, cotto, fuso..... 98, 99, 179, 202, 206, 215

buscell..... 182  
 busècca..... 70, 101, 118 e segg., 148, 156, 168, 199, 208, 220, 225 e seg., 229, 265, 274, 282, 292 e seg.  
 busècca della notte di Natale..... 281  
 busècca mata..... 120, 141, 243  
 buseccada..... 292  
 busecch..... 125  
 busecchin..... 120  
 busecchin de corada..... 120, 225  
 busecchin de magher..... 282  
 busecchin di castagne..... 185, 247  
 busecconi..... 70, 119  
 Busto Arsizio..... 50, 118  
 corada..... 225  
 Cabiante..... 177  
 cacao..... 81, 177 e segg., 183, 235, 289  
 cacao amaro..... 178  
 cacao dolce..... 178  
 cacc..... 145  
 cacciagione..... 101, 134 e seg., 201, 240, 267  
 cacciagione da pelo..... 135  
 caffè..... 60, 62, 146, 288  
 caggiada..... 59, 67, 72, 78, 145 e segg., 247  
 caggiada buida..... 213  
 caggiada cui magiuster..... 147  
 caggiada cun l'uga..... 147  
 caggiada del giorno dopo..... 147  
 caggiada di Monza..... 147  
 caggiada matura..... 147  
 cagliare il latte..... 147  
 cagliata..... 145 e seg.  
 cagliata avanzata..... 145  
 caglio..... 145 e seg.  
 Caglio..... 145, 182  
 Calco..... 241  
 caldarroste..... 163  
 calderin..... 288  
 cales de negher..... 272  
 camino..... 63  
 cammelli dei Magi..... 183  
 Camnago..... 99, 151, 183  
 camomilla..... 142  
 Campania..... 170  
 campéll..... 149  
 Campofiorenozo..... 291  
 Campsirago di Colle Brianza..... 291  
 canditi..... 178, 183  
 canela..... 200  
 canestrèi..... 162  
 cannella..... 110, 162, 172, 180, 192, 221, 247  
 cannella della regina..... 173  
 cannellini..... 185  
 Canonica al Lambro..... 259  
 cantà l'Cristé..... 287  
 cantina..... 271