

# il conservatorio

Periodico del Conservatorio Arti e Tradizioni Alimentari

Direzione - Redazione e Pubblicità: piazza Diaz n. 1 - Monza - Tel. 039 2301240 - Fax 039 2312234 - e-mail: conservatorio@realtabrianza.it

Distribuzione gratuita

1 marzo 2009

Spedizione in abbonamento postale

## PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI IN BRIANZA

Nell'anno in cui la Provincia di Monza e della Brianza si consolida istituzionalmente e organizzativamente abbiamo deciso di dedicare la nostra attività di ricerca alle Tipicità del Territorio, molte delle quali ancora poco conosciute. Contribuire a metterle in evidenza fa parte degli scopi del nostro Conservatorio e quindi per tutto l'anno insieme ai nostri Soci andremo ad accendere i riflettori su prodotti di eccellenza che non hanno ancora acquisito i riconoscimenti ufficiali che giustamente meritano.

La stella del nostro primo incontro accademico è la norcineria artigianale brianzola. Incontreremo uno dei più rappresentativi norcini della Brianza che ci presenterà i prodotti della tradizione locale, alcuni noti altri da scoprire, come la **borroeuola** tipica di Merate che abbiamo conosciuto leggendo il libro di Ottorina Perna Bozzi "Vecchia Brianza in cucina" e che merita di essere protetta per la sua originalità e per la sua particolarità nel pur vasto mondo dei salumi italiani. Attraverso Carlo Casati conosceremo nei dettagli un mondo fatto al tempo stesso di ricerca e di tradizione, dove la qualità della materia prima è condizione necessaria, ma non sufficiente finché non viene unita alla scrupolosa osservanza delle regole stabilite in decenni di esperienza e alla ricerca continua di tecniche e di affinamenti.

La Brianza è terra di salumi e non di prosciutti. I "maligni" ipotizzano

che il motivo sia la resistenza dei brianzoli a tenere immobilizzato il capitale rappresentato dalla coscia per il lungo periodo della stagionatura. Più probabilmente le condizioni climatiche e la specificità del territorio hanno spinto in una direzione nella quale la Brianza ha saputo acquisire fama e mercati. Il salame brianzolo è difatti conosciuto dappertutto e rappresenta una realtà industriale significativa. Certo, riuscire a impostare e realizzare una filiera completa nella norcineria della Brianza potrebbe creare le premesse e le condizioni per ottenere il marchio DOP di molti prodotti originali, come la luganega di Monza o il salsiccioncino che si fa a Giussano. Ci auguriamo che la nostra modesta attività di ricerca e di messa in evidenza possa contribuire a offrire qualche spunto di riflessione sia agli operatori interessati all'allevamento e alla lavorazione delle carni sia alle Organizzazioni del Commercio preposte al settore. Se poi dopo questo incontro in qualcuno di noi si sarà acceso lo spirito del ricercatore e si scopriranno ancora altre nicchie di eccellenza da condividere per ulteriori approfondimenti, avremo raggiunto lo scopo indicato dallo spirito del nostro Conservatorio.

Giuseppe Astori



CONSERVATORIO DI ARTI E TRADIZIONI  
ALIMENTARI

CENA ACCADEMICA DEL  
01.03.2009

RISTORANTE LA PIAZZETTA  
Largo Maria Gaetana Agnesi  
23874 Montevecchia Alta LC  
Tel.: 039/9930106

IL LARDO PESTATO CON GRISSINI  
CASERECCI  
LA BORROEUOLA CON GNOCCO FRITTO  
IL GUANCIALE TESO CON ERBAZZONE  
LA BRESAOLA DI SCOTTONA  
CON FORMAGGINI FRESCHI  
E INSALATINE INVERNALI



I RAVIOLI DI LUGANEGA  
SU CREMA DI PEPERONI  
E SUGO DI CARNI



LA TAGLIATA DI ROASTBEEF  
DI SCOTTONA  
CON CIPOLLA FRITTA  
E TORTINO DI PATATE



IL TORTINO "AMORPOLENTA"  
SU CIOCCOLATA E AMARETTI



I VINI

VINTAGE DES ANGES DI SANTA CROCE  
SERIZ DELLA COSTA

## LA BRIANZA AGRICOLA

Se si guarda all'attuale Brianza, fortemente antropizzata e popolata da una miriade di piccole e medie realtà artigianali e industriali, si fa fatica a pensare come nei secoli passati questo territorio avesse potuto esprimere una varietà così importante di colture agricole e di allevamenti. La Brianza era un tempo ricca di boschi, di cascine, di grandi estensioni coltivate a grano, a orzo, a segale, a granturco. La vite era presente quasi dappertutto e la produzione del vino, pur non essendo quantitativamente così rilevante, soddisfaceva ampiamente il fabbisogno locale e offriva una grande varietà di scelta perché ogni comunità – Lesmo, Montevecchia, Merate, Osnago, Pusiano, tanto per citarne qualcuna – aveva la sua specificità. L'ulivo aveva trovato la sua collocazione e l'olio di oliva era grandemente apprezzato.

L'allevamento di bovini, in particolare nell'Alta Brianza, forniva carne, latte, burro e formaggi di gran qualità; quello dei suini, tipico delle cascine dove il maiale svolgeva tra l'altro il ruolo di "riequilibratore ecologico" dell'ambiente, forniva salumi, lardo, strutto e carne per la piccola economia domestica.

Tutto perduto? In parte sì. Il terreno agricolo trasformato in residenziale o assegnato alle attività industriali è sicuramente irrecuperabile e del resto molte attività produttive hanno avvelenato il terreno in modo irreversibile per cui non si può pensare ad avviare una qualsiasi ipotesi di recupero. La fillossera ha distrutto gli antichi vigneti ben ordinati che tanto avevano impressionato Stendhal e al loro posto la piccola mentalità dei proprietari terrieri di allora non ha voluto e saputo intervenire con nuovi impianti, come è successo in tante altre regioni d'Italia.

E infine, ma forse innanzi tutto, è andata distrutta la cultura contadina che aveva conservato sano e produttivo un contesto in cui la biodiversità aveva assicurato nei secoli l'insieme armonico ed equilibrato che aveva trasformato la Brianza in luogo di delizie.

Da un quadro così sconcolato non poteva che avviarsi - per reazione - un movimento di recupero e di restaurazione di quanto era a rischio di essere perduto. Sono rinati così negli ultimi anni i primi vigneti, con risultati eccellenti. Si sono valorizzate le tradizionali lavorazioni della salumeria. Sono sorti i consorzi per la valorizzazione di colture di qualità: gli asparagi di Mezzago, le patate di Oreno, il frumento e le farine del Molgora. Moltissimo c'è da fare e si può fare. Purché non manchi e anzi cresca il consenso e il sostegno da parte di chi ha a cuore l'uomo e la natura.

## MILLE SIGLE

In questi ultimi anni, anche a seguito dell'avvio delle regolamentazioni indicate dalle Direttive europee, siamo stati travolti da una quantità di sigle non sempre di immediata comprensione e oltre tutto in parte sovrapponibili. Vale la pena di fare un po' di chiarezza, anche perché la ricerca di protezione dei prodotti locali da parte dei vari Paesi dell'Unione Europea si concretizzerà nella pressione verso l'ottenimento di riconoscimenti formali, evidenziati dalle sigle in questione.

Facciamo un po' di storia.

Negli anni scorsi in molti Paesi europei si era sentita la necessità di assegnare un segno distintivo ai prodotti che presentavano particolari caratteristiche di qualità e di originalità. In questi Paesi, e sempre a livello nazionale, erano sorte classificazioni e denominazioni diverse da Paese a Pa-

se non confrontabili tra loro e in alcuni casi fonte di errori interpretativi.

In Italia erano state introdotte per il vino le sigle che ben conosciamo  
 DOC Denominazione di Origine Controllata

DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita

IGT Indicazione Geografica Tipica

L'utilizzo di queste sigle era stabilito da Disciplinari molto precisi e dettagliati. A livello nazionale la cosa funzionava abbastanza, aveva però il difetto che fuori dell'Italia si usavano altri criteri e quindi il consumatore (che è il "Deus" di tutte le direttive europee) era disorientato e inoltre non veniva assicurata la chiarezza nella circolazione delle merci.

La Commissione Europea ha sentito il bisogno di intervenire, non solo sul vino ma su tutti i prodotti del settore agroalimentare; sono nate quindi le nuove denominazioni eu-

ropee, che sostituiscono le vecchie denominazioni nazionali a partire da agosto 2009 e sono

DOP Denominazione di Origine Protetta

IGP Indicazione Geografica Protetta

STG Specialità Tradizionale Garantita

La DOP prevede che la filiera e tutte le fasi della lavorazione appartengano al Territorio.

La IGP è molto più tollerante e richiede che almeno una delle fasi si svolga nel Territorio.

La STG riguarda la tipicità della lavorazione, la provenienza della materia prima non interessa.

A fianco di questo sistema di sigle si aggiungono altre denominazioni di tipo merceologico, ossia:

prodotti biologici ottenuti senza l'intervento di prodotti chimici

prodotti tradizionali ottenuti con metodi tradizionali in ambito locale

prodotti tipici categoria comprendente i prodotti DOP e STG e i vini DOC, DOCG e IGT

## LA BORROEULA

La borroeuola appartiene alla tradizione della campagna brianzola e in particolare del meratese.

Come molti prodotti della tradizione contadina non ha un vero e proprio disciplinare quanto piuttosto una ricetta base, nei decenni passati legata alle varie cascine e oggi affidata alla capacità e alla sensibilità dell'artigiano norcino. La borroeuola fa parte del gruppo dei salumi spalmabili presenti in varie regioni d'Italia ( la luganega di Monza, il ciauscolo marchigiano, la ventricina molisana, la 'nduja calabrese) e il suo consumo era in origine legato a eventi specifici, come il travaso del vinello o l'uccisione e la lavorazione del maiale.

Ottorina Perna Bozzi nel suo libro "Vecchia Brianza in cucina", di cui il Conservatorio ha curato una riedizione purtroppo ormai esaurita, ci riporta a questi usi ormai scomparsi. Il vinello non si fa più e il maiale si compra più comodamente dal macellaio!

### Da Vecchia Brianza in cucina

*"Borroeuola" è il nome che ricorda quello delle castagne arrostate sotto la cenere, i "borroeuol o biroeuol". È un piatto tradizionale nel giorno in cui si fanno i salami e soprattutto quando si fa la mutazione del vinello locale, piuttosto salato, per cui più si beve e più vien sete: "e giù vin e su set".*

*Si prende della pasta di salame e si avvolge, dandole la forma di polpettone, in carta blu, quella che si usava una volta per fare i pacchi dello zucchero. Su un'altra carta oleata pesante si stendono abbondanti fettine sottilissime di patate crude, vi si appoggia in mezzo il pacco blu e poi si avvolge tutto insieme. Il pacco viene messo "in bornis" sotto la cenere in modo che tutto cuocia lentamente: le patate cedono umidità alla pasta di salame per facilitarne la cottura, e la pasta di salame cede grasso che condisce le patate. Quando la carta esterna comincia a bruciare, la carne è cotta. Il risultato è squisito. Si mangia, naturalmente, con la polenta.*

*Quando non sia disponibile il camino, si mette il pacco al forno di medio calore.*

## MORTADELLA DI FEGATO E LENTICCHIE

### ingredienti:

mortadella di fegato, lenticchie, carota, cipolla, sedano, vino rosso, burro, olio.

### Esecuzione:

preparare un trito di sedano, carota e cipolla e far rosolare in olio e burro. Sfumare con vino rosso, aggiungere acqua calda e le lenticchie lavate. Portare a cottura. A parte mettere la mortadella di fegato in acqua fredda, portare a bollore e cuocere per mezz'ora a fiamma bassa, lasciarla nell'acqua bollente ancora una mezz'ora. Cotte le lenticchie, aggiungervi la mortadella di fegato e cuocere ancora per 15/20 minuti per amalgamare i sapori. Guarnire con polenta.

## LUGANEGA CRUDA

Premessa indispensabile: la luganega (monzese!) deve essere di ottima qualità e non troppo grassa. Si apre il budello e il contenuto si mette a mucchietti sul piatto. Abbondante pepe, poi si spalma sulle fettine di pane, eventualmente abbrustolite se piace.

## RISOTTO ALLA MONZESE

### ingredienti:

una cipolla piccola, burro, riso vialone, vino rosso (barbera), brodo, luganega.

### Esecuzione:

rosolare la cipolla nel burro, aggiungere il riso, far tostare. Bagnare con il vino, portare a cottura con il brodo lasciandolo all'onda. A parte cuocere brevemente in acqua la luganega per sgrassarla, completare la cottura con il vino e lasciar riposare coprendo il tegame.

Cotto il risotto, servirlo completando il piatto con pezzi di luganega e irrorando con il sugo di cottura dopo aver fatto una piccola nicchia sul riso col dorso del cucchiaino.

Niente grana e niente zafferano, il colore lo dà il vino

## POLPETTE IN UMIDO ALLA MONZESE

### ingredienti:

fettine di lonza, salame, uova, prezzemolo, salvia, aglio, grana, burro, pomodori

### Esecuzione:

stendere in piano le fettine di lonza (tagliate sottilissime!), ricoprirle con un impasto di salame tritato insaporito con le erbe tritate, l'aglio e il gran, il tutto legato con un uovo. Arrotolare le fettine formando dei fagottini e metterle a cuocere nel burro tenendole ben accostate per impedire che si aprano. Quando sono ben rosolate e non si aprono più, salare e coprire con pomodori tritati. Abbassare al minimo, coprire e portare a cottura (circa due ore). Guarnire con polenta o con risotto bianco.

**OTE - CONVOCAZIONI - COMUNICAZIONI - APPUNTAMENTI - NOTE - CON****DOMANDA DI ADESIONE**

LA/IL SOTTOSCRITTA/O.....

NATA/O A..... IL.....

UNITAMENTE AL CONIUGE.....

NATA/O A..... IL.....

RESIDENTI IN .....VIA.....

TEL.(AB)..... (UFF.) .....(CELL.).....

FAX ..... E-MAIL .....

Chiede di aderire al C.A.T.A. in qualità di socio ordinario e resta in attesa di conferma.

Data .....

Firma .....

Ai fini dell'adesione, che è subordinata al parere del Consiglio Direttivo, tenere presente che la quota annuale prevista dal 2009 è di 10,00 Euro per persona e di 15,00 Euro per la coppia.

IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI VERRÀ EFFETTUATO NEL RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI DI LEGGE VIGENTI

**il conservatorio****Direzione, Redazione  
Amministrazione**

Piazza Diaz, 1 - Monza  
Tel. 039/2301240 - Fax 039/2312234

**Direttore Responsabile**

Luigi Moretti

**Segreteria di Redazione**

Monica Bua, Tina Astori

**Comitato di redazione**

Giuseppe Astori (redattore capo)  
Raffaele Cascella, Alfonso Criscuolo,  
Gianfranco Ferrari, Doda  
Fontana, Titti Gaiani, Michele Leggero,  
Gianfranco Magrini, Pia Pasquini, Corrado  
Tomassini, Angelo Zecca.

**Impaginazione, fotocomposizione e  
stampa**

edizioni Pubblidam Monza  
Piazza Diaz, 1 - Monza  
Tel. 039/2301240 - Fax 039/2312234

**Calendario 2009 Riunioni Consiglio Direttivo**

2° martedì di ogni mese ore 18,00  
Finidam p.za Diaz 1 - Monza

13 gennaio

10 febbraio

10 marzo

14 aprile

12 maggio

9 giugno

14 luglio

8 settembre

13 ottobre

10 novembre

15 dicembre

Segreteria del Conservatorio: sede sociale, piazza Diaz n. 1 - Monza (suonare  
Finidam) Tel. 039 2301240—Tel. Segretaria Sig.ra Tina Astori 335 8790839  
E-mail: gitias@alice.it