

il conservatorio

Periodico del Conservatorio Arti e Tradizioni Alimentari

Direzione - Redazione e Pubblicità: piazza Diaz n. 1 - Monza - Tel. 039 365019 - Fax 039 2312234 - e-mail: conservatorio@realtabrianza.it

Distribuzione gratuita

28 novembre 2009

Spedizione in abbonamento postale

Autunno, andiamo. È tempo di cassoeula.

*Taca a ciòt gh'è un mezz purcell,
se cumbina una cassoeula.
Gh'è no ul coeugh? Se l'è per quell
sun che me per fa scola*

Una filastrocca semplice, un po' ingenua e campagnola, che però traduce molto bene il senso di convivialità che la cassoeula possiede nel suo genoma.

Complice l'arrivo delle prime nebbie autunnali, con il corteo delle fredde giornate uggiose di pioggia, una bella cassoeula mangiata in compagnia al caldo di una trattoria, o magari in casa di amici, fa tornare il sole e l'allegria e ci fa apprezzare l'alternanza delle stagioni.

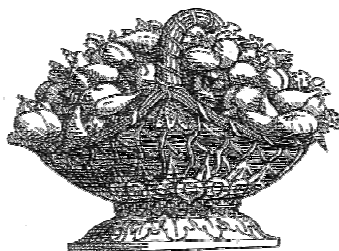
Ben conosce l'alternanza delle stagioni, e quello che le stagioni mettono a disposizione di noi inesperti e volenterosi gastronomi, il nostro Nino, patron del Roma di Casatenovo, che ci ospita per farci gustare la sua famosa cassoeula.

E quante altre cose ci farebbe gustare, se la cassoeula non fosse così prepotentemente piatto unico da consigliarci di non eccedere con golose distrazioni e di assaporare lentamente e meditatamente questo capolavoro della cucina popolare.

Tuttavia, per tener fede al nostro compito di fare cultura gastronomica, non perderemo l'occasione per un suggerimento discreto alle atmosfere del passato, e quindi gusteremo anche un piatto tipico del mese di novembre, quando il ricordo dei Defunti si celebrava in allegria.

Un piccolo omaggio al passato, che sarà certamente di stimolo ai nostri ricordi dell'infanzia e al confronto tra le diverse usanze legate al Territorio e alla sua storia.

Giuseppe Astori



CONSERVATORIO DI ARTI E
TRADIZIONI ALIMENTARI

PRANZO ACCADEMICO DEL
28.11.2009

" LA CASSOEULA "

RISTORANTE ROMA
Via Roma 17
CASATENOVO

CONCERTO DI APERTURA
ALL'USO DI BRIANZA



CECI E MUSETTO
"DEL DÍ DI MORT"



LA CASSOEULA
BOTTAGGIO DI MAIALE
CON POLENTA



LA BUCCA L'É MINGA STRACA



LA BRIANZOLONA



ORTRUGO
BONARDA
VIN DEL POMM

PARLIAMO DI CASSOEULA

Cassoeula, casoeula, cassouela, casoela, cassuola, cazzuola, cassöla, casöla, da "casseruola". Ma anche "bottaggio", probabilmente deformazione di potage, derivante da pot (pignatta). In ogni caso, nel nome la funzione, come dicevano i Romani.

Il piatto, come è noto, consiste sostanzialmente di maiale e verza cotti a lungo in una casseruola, con la verza che ha "sentito" il gelo notturno e quindi si è stemperata rendendo più facile la cottura.

L'origine del piatto è contadina e qui in Lombardia è sicuramente legato all'uccisione del maiale e all'utilizzo di parti di scarso pregio: cotenne, costine, piedini, musetto. In effetti

preparazioni simili, variamente personalizzate, si ritrovano nella cucina popolare di molti Paesi. Abbiamo così in Spagna il pote gallego, in Francia la potée lorraine, la choucroute garnie alsaziana e l'hochepot del Nord, nei Paesi Bassi la baeckeoffe. Le differenze sono dovute alle diverse guarnizioni aromatiche, all'uso anche di carni conservate (salate, salmistrate o affumicate) o di altre carni e in alcuni casi all'aggiunta di legumi (ceci o fagioli).

In Italia l'areale gastronomico coincide con la Lombardia e più precisamente con il Ducato di Milano, con l'interessante variante lomellina del ragò, che è il bottaggio d'oca con o senza maiale. La ricetta canonica prevede l'av-

vio con un soffritto di cipolla nel burro e lardo. Attualmente si preferisce usare l'olio d'oliva, pensando forse di alleggerire il piatto o di ridurre la carica di colesterolo. Sforzo lodevole ma – ritengo – inutile in quanto è come la lotta di Davide contro Golia. In ogni caso mette a posto la coscienza.

È invece certamente più utile rivedere le tecniche di cottura e la preparazione delle carni, come già si avviano a fare gli chef più avveduti con risultati di indubbio interesse.

Interventi spuri sulla ricetta, come l'uso del vino rosso o del pomodoro, testimoniano interpretazioni personali non sempre condivisibili. Tradizionalmente il piatto si accompagna con la polenta.

G.A.

EL DÌ DI MORT

La cultura celtica assegnava all'inizio del mese di novembre il compito di iniziare il nuovo anno.

L'anno vecchio moriva, il nuovo nasceva. In questo giorno i morti tornavano tra i vivi e la comunità si stringeva intorno ai propri defunti. Qui si innesta l'usanza di preparare per i defunti dei piatti particolari che, a seconda dei miti, dovevano rifocillarli o riaccompagnarli nel nuovo viaggio di ritorno. Con l'avvento del Cristianesimo i culti antichi, profondamente radicati nelle popolazioni, rischiavano di entrare pericolosamente in conflitto con le nuove visioni del mondo per cui, saggiamente, le ricorrenze cristiane si sovrapposero naturalmente sulle vecchie e quindi l'inizio del mese di novembre fu dedicato alla commemorazione dei defunti.

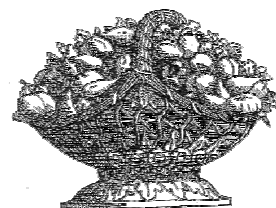
Le vecchie usanze quindi, così sdoganate dalla grande ala protettrice della nuova Religione, sopravvissero perpetuandosi nella cultura popolare e sviluppando nei secoli e nei luoghi tradizioni gastronomiche precise, ancora vive. Limitandoci al Bel Paese troviamo da nord a sud e senza soluzione di continuità dolci e pietanze salate, consumati da grandi e piccoli. Ricordiamo il pane dei morti, le ossa dei morti, i dolci di grano cotto nel latte, i dolci di castagne, i dolci di mandorle. Castagne lesse nel Piacentino, stoccafisso e fave in Liguria, la *cisrà piemontese*, che è una zuppa di trippa, ceci neri, cavolo e odori vari, la *polenta fasoà* nel Padovano, cotiche e fagioli nel Mantovano, ceci e tempia di maiale nel Milanese. Così il Rabberti, medico e poeta milanese dell'Ottocento, elencando le tradizioni gastronomiche lombarde

*.....gh'è finna el dì di mort
che porta tempia e scisger per confort,
e la sira, per compì l'indigestion,
gh'è el rosari e i marron.....*

ma il Tessa, nel 1919, primo dopo guerra, evidenziava l'aspetto terreno della ricorrenza:

*L'è el dì di Mort, alegher !
Sotta ai topiett se balla,
se rid e se boccalla;
passen i tramm ch'hin negher
de quij che torna a cà
per magnà, boccallà:
scisger e tempia... alegher*

Dopo il tempo dello spirito, gambe sotto il tavolo e ... allegria!



LE RICETTE

CAZZOEULA

Ingredienti:

Gr.700 di costine di maiale, gr.300 di salamini *di verze*, 1 piedino di maiale, qualche cotica fresca di maiale, 4 carote, 1 sedano piccolo e 4 cipolline, 1 grosso cavolo, gr. 20 di burro, sale e pepe

Preparazione:

Far rosolare le cipolline affettate nel burro, farvi rosolare cotiche e piedino spaccato in 4, ben lavati, coprire d'acqua e cuocere lentamente per 1 ora, stando attenti perché sono collosi e attaccano con facilità. Quando l'acqua è asciugata aggiungere le costine, farle insaporire bene e poi unire le carote e il sedano a fettine e, quando anche questi sono cotti, il cavolo e i salamini, che hanno lo stesso tempo di cottura perché il cavolo d'inverno cuoce in meno di mezz'ora. Nelle altre stagioni, invece, ci vuole un'ora. Una *cazzoeula* fatta a regola d'arte, deve essere un po' collosa e bisogna quindi rimestarla spesso perché non attacchi. A Inverigo aggiungono 1 cucchiaino di salsa di pomodoro.

Da "Vecchia Brianza in Cucina" di Ottorina Perna Bozzi

POTE GALLEGO

ingredienti:

2 orecchie di maiale, 250 g. di lardo salato, 1 kg. di carne di manzo, 3 salsicce, 3 sanguinacci alla cipolla, 1 salsiccia piccante, 1 kg. di fagioli rossi, 3 verze, 1 kg. di patate

preparazione:

mettere a cuocere in un recipiente grande a sufficienza in acqua fredda i fagioli con tutta la carne, eccetto i sanguinacci e la salsiccia piccante.

Quando è quasi cotto si aggiunge la verdura e infine le patate, i sanguinacci e la salsiccia piccante fino a cottura, aggiustando di sale.

Servire il brodo con i legumi, la verdura e le patate e separatamente la carne.

HOCHEPOT

ingredienti:

1 coda di bue, 1 kg. di costine di maiale, 1 spalla di montone disossata, 2 orecchie di maiale, 1 salsicciotto da cuocere, 1 cavolo, 1 sedano, 1/2 kg. di carote, 4 porri, 2 cipolle, 2 spicchi d'aglio, 3 hg. di fagiolini, 8 patate, 4 chiodi di garofano, 20 bacche di ginepro, 100 g. di gruyère grattugiato, sale e pepe in grani.

preparazione:

Tagliare in due il cavolo e sbianchirlo 5 minuti. Mettere in un tegame tutte le carni, ad eccezione del salsicciotto, coprire con acqua fredda abbondante, portare a ebollizione e schiumare. Proseguire la cottura a fuoco basso per 30 minuti, salare, aggiungere il pepe in grani, le carote, il bianco dei porri affettato, le cipolle con i chiodi di garofano, gli spicchi d'aglio incamiciati e 20 bacche di ginepro. Continuare la cottura ancora per un'ora, poi aggiungere il cavolo e il sedano e dopo una mezz'ora i fagiolini, il salsicciotto punzecchiato con una forchetta e le orecchie.

Controllare che l'ebollizione sia sempre tenuta molto lieve.

Cuocere a parte le patate in acqua salata.

Servire in una zuppiera il brodo filtrato e sgrassato, con crostini e formaggio grattugiato.

Tagliare le carni, dividere le orecchie in due e metterle in un piatto di servizio.

Servire le verdure a parte.

CHOUROUTE ALSAZIANA

ingredienti:

1.5 kg di cavoli bianchi, 3 patate, 50 g di strutto (o di olio), brodo di pollo, vino bianco d'Alsazia

1 cipolla, bacche di ginepro, alloro, timo, chiodi di garofano, cumino, sale fino, pepe nero.

Guarnizione:

8 salsicce di Strasburgo, 400 g di lardo affumicato, 800 g di carré di maiale affumicato, 3 salsicce di fegato

preparazione:

Tagliare i cavoli a strisce, lavarli e fare scolare accuratamente tutta l'acqua.

Far sciogliere lo strutto, mettere i cavoli e la cipolla intera, aggiungere il brodo di pollo e il vino bianco. Aromatizzare con le bacche di ginepro, i chiodi di garofano, il cumino, il timo e l'alloro. Salare e pepare.

Lasciar cuocere per 1 ora 30, coperto a fuoco lento. Aggiungere il lardo e il carré di maiale. Cuocere ancora per 1 ora a fuoco lento. Aggiungere le salsicce e le patate sbucciate. Lasciar cuocere per altri 30 minuti finché le patate saranno morbide. Eliminare la cipolla e disporre la choucroute in un piatto fondo tiepido.

Tagliare il lardo a pezzi grossi e il carré di porco a fette. Mettere le carni, le salsicce e le patate sopra la verdura e servire.

La stessa ricetta può essere fatta con le verze.

BAECKEOFFE

ingredienti:

500 g. di spalla d'agnello disossata, 500 g. di spalla di manzo disossata, 1kg. di patate, 250 g. di cipolle, 1 verza piccola, 2/3 spicchi d'aglio, 1/2 l. di vino bianco, erbe aromatiche (prezzemolo, timo, alloro), sale e pepe.

preparazione:

occorre una casseruola speciale di terracotta da forno, con il coperchio analogo.

Tagliare la carne in piccoli pezzi e farla marinare per 24 ore nel vino, cipolle, aglio, le erbe aromatiche, sale e pepe. Preparare nella casseruola un letto di patate tagliate a fette sottili, coprire poi con la verza, la carne, le cipolle tritate e nuovamente con la verza e le patate. Bagnare con il vino bianco.

Coprire la casseruola con il coperchio e mettere in forno a 180° per 2h / 2h30.

Servire nella casseruola di cottura, accompagnando con un Pinot Bianco, un Tokai Pinot Grigio o un Pinot Nero.

POTÉE LORRAINE

ingredienti:

500 g. di carré affumicato, 2 salsicce di Mortaux, 100g. Di lardo affumicato, 1 cavolo, 250 g. di rape, 250 g. di carote, 500 g. di patate novelle, 1 cipolla, 1 mazzetto guarnito, pepe in grani.

preparazione:

sbianchire il cavolo. Mettere a cuocere il carré in acqua fredda e cuocere a fiamma bassa per 2 ore. Aggiungere le salsicce, le verdure e far cuocere ancora per 30 minuti. Ritirare la carne, tagliare le salsicce in rondelle e il carré a fette. Mettere la carne nel piatto circondandola con le verdure.

Servire il brodo di cottura come entrata e far seguire la carne con le verdure.

Accompagnare a piacere con senape, crème fraiche e scalogni tritati con sale, pepe e aceto.

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 INVIA.....

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

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 del 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

**Direzione, Redazione
Amministrazione**

il conservatorio

Piazza Diaz, 1 - Monza
Tel. 039/365019 - 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 a cura della segreteria**

APPUNTAMENTI 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

Pranzi e incontri

25/01/2009

Incontro Conviviale / brunch presso
sede sociale

01/03/2009

"Salumi della Brianza" a Merate

09/05/2009

"Asparagi della Brianza" a Mezzago

03/10/2009

"La patata di Oreno" a Agrate

31/10/2009

2ª Edizione Concorso Gastronomico
Primo piatto Italiano Fiera di Monza

28/11/2009

"la cassoeula" a Casatenovo