

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

11 dicembre 2010

Spedizione in abbonamento postale

2011 CULTURA E GASTRONOMIA SI INCONTRANO

Il dibattito sulla cultura oggi in Italia è quanto mai di attualità.

C'è chi sostiene che in momenti di pesante congiuntura - come quelli che stiamo vivendo e costretti a far quadrare difficili bilanci - non si possa far altro che "tagliare" le spese meno essenziali includendo, fra queste, anche la cultura. C'è chi approfittando di una crisi, obiettivamente proveniente da lontano, sfrutta il sacrificio della cultura quale giusto momento di propaganda per il proprio partito ma non è capace di proporre realistiche soluzioni alternative.

Fra queste opposte posizioni, fra le quali è difficile scegliere la meno offensiva per la cultura, grazie al cielo c'è una società civile che non si lascia coinvolgere dai professionisti del litigio; lascia inascoltato il loro battibecco e propone operazioni modeste ma concrete.

Ecco allora che il nostro CATA (per chi non lo ricordasse: Conservatorio di Arti e Tradizioni Alimentari) propone per il nuovo anno un abbinamento, forse non nuovo, ma molto impegnativo: "Cultura e Cucina".

Questo binomio guiderà quindi per tutto il 2011 l'attività del Conservatorio.

Per dare avvio a questo ambizioso programma non potevamo che scegliere uno dei templi della cultura di Monza quale è il Museo del Duomo.

Da qui oggi partiamo impegnandoci tutti insieme, soci e amici del CATA sperando di crescere come gruppo, per dare anche noi il nostro modesto contributo perché la Cultura non venga più né classificata come una Cenerentola né strumentalizzata come un poster pubblicitario.



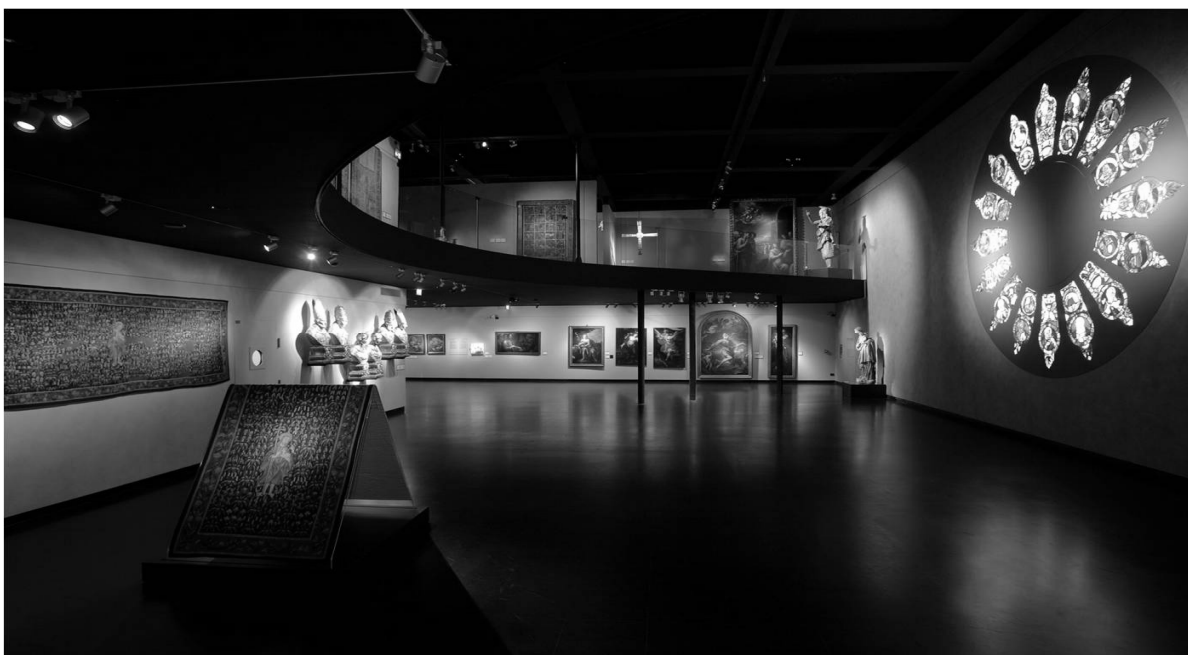
CONSERVATORIO DI ARTI E
TRADIZIONI ALIMENTARI

Incontro di fine anno

Sabato 11 dicembre 2010

Ore 10,30

visita guidata alla Corona Ferrea,
al Museo e al Tesoro del Duomo di
Monza



La Sala del Rosone del Museo del Duomo di Monza

CUCINA POVERA, CUCINA DA RE.

Quasi un ossimoro. In effetti la cucina "povera" possiede tutti gli elementi per poter essere considerata come la più aderente ai moderni concetti della sana alimentazione. Quindi, da"re". Se ne consideriamo le caratteristiche essenziali, vediamo infatti che tutte le raccomandazioni più significative dell'alimentazione moderna vengono soddisfatte.

Innanzitutto, cucina del territorio. Poi, impiego di prodotti di stagione. Infine, poche proteine animali e prevalenza di quelle vegetali. Requisiti essenziali perché la famosa Piramide Alimentare venga soddisfatta.

Le ricette dei piatti della cucina povera sono difficilmente codificabili; non esistono ricettari organici se non a livello locale, e neanche canoni riconosciuti. Ricette semplici, generalmente tramandate oralmente di generazione in generazione, spesso in dialetto, come ci ricordava l'indimenticabile Ottorina Perna Bozzi.

Il nostro Conservatorio dedicherà l'attività del 2011 alla riscoperta delle ricette della cucina povera, così come si sono originate nelle contrade agricole e nei quartieri popolari e come si sono evolute nella gastronomia "borghese", intendendo come tale quella che si è formata partendo dalle ricette "povere" e arricchendole con ingredienti più ricercati o con le primizie del mercato. Una riscoperta del cibo della tradizione, gustoso e di costo contenuto specialmente se confrontato con le più nobili realizzazioni dell'alta cucina.

Metteremo in discussione la composizione del nostro attuale concetto di pasto quotidiano, rivalutando la costruzione del "piatto unico" come portata capace di assicurare da sola tutti quegli apporti nutritivi che normalmente sono forniti in parte dal primo e in parte dal secondo piatto abituali. La nostra cucina "povera" è ricca di esempi tipici: la pasta o il riso con i legumi (fagioli, ceci, piselli, lenticchie...), le polente o le paste con condimento di carne e formaggio, i minestrone con verdure, olio, formaggio, carni di tagli non pregiati. Ne discuteremo insieme, ma ci sembra evidente che far seguire a questi piatti un secondo tradizionale appare veramente eccessivo. Un pasto completo si realizzerebbe agevolmente con la sola aggiunta di frutta e verdura fresca, e sarebbe equilibrato da un punto di vista nutrizionale e inoltre poco costoso.

Non di dieta povera quindi si parla, ma di una specifica cultura gastronomica basata sull'utilizzo di componenti considerati più umili e poveri.

Un'operazione culturale, certamente, ma gestita con il consueto spirito di curiosità al quale il Conservatorio ha sempre improntato la sua attività, insieme al piacere di condividere il gusto della tavola e dello stare insieme, soci e amici simpatizzanti.

Gli incontri gastronomici che svolgeremo il prossimo anno, rigorosamente stagionali, ci permetteranno di raccogliere le ricette e i ricordi legati alle nostre esperienze attuali e passate, di esaminarle con il filtro della Dieta Mediterranea e di codificarle, se possibile, nelle diverse varianti regionali.

A differenza di quanto finora fatto, i nostri incontri gastronomici istituzionali si terranno sempre nello stesso ristorante, il "Roma" di Casatenovo. Il nostro amico Nino, patron del locale, si è messo volentieri a disposizione per questa operazione culturale e ha assicurato tutto il supporto tecnico necessario nella ricerca e nella realizzazione dei piatti di questa particolare cucina di Territorio.

G.A.

cosa ne pensano

Anche da un gran signore dei fornelli, come Aimo Moroni, patron con la moglie del rinomato 'Aimo e Nadia', arriva l'invito a "riscoprire il cibo della tradizione, gustoso e regionale e che costa poco". "La gente pensa che la cucina costosa sia quella migliore - osserva Moroni - invece non è vero, secondo me uno spezzatino ben fatto non è da meno di un filetto e non solo mangi come secondo ma con il sugo ci condisci bene anche il riso e la pasta, guadagnando in convenienza".

"Al mio ristorante - conclude Moroni - c'è in lista la zuppa etrusca con fagioli, farro, ceci e verdura di stagione e c'è anche la trippa di baccalà, tutti piatti poveri che sono gustosissimi. E poi puntiamo sui prodotti di stagione, che assicurano freschezza a tavola e risparmio garantito. Ora è il momento delle seppie: col nero ci fai gli spaghetti e cuocendole al tegame in pezzi un buon secondo. Ecco la convenienza e la bontà coniugate insieme!".

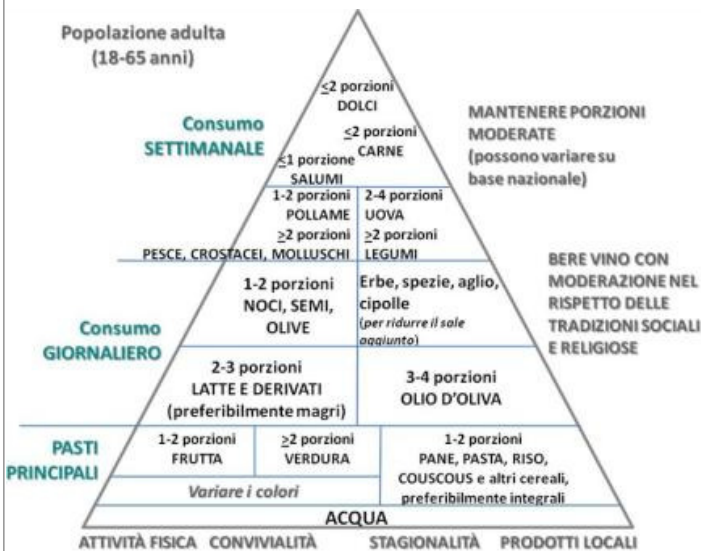
DIETA MEDITERRANEA E CUCINA DEL MEDITERRANEO

Il mese scorso l'UNESCO ha proclamato la Dieta Mediterranea "patrimonio culturale immateriale dell'umanità".

La domanda per ottenere questo riconoscimento era stata avanzata quattro anni fa da Italia, Spagna, Grecia e Marocco; nella stessa riunione analogo riconoscimento è stato dato anche alla Cucina Francese.

Alcuni critici gastronomici anche famosi hanno criticato la decisione, nella quale hanno voluto vedere una diminuzione dell'immagine gastronomica dell'Italia. In realtà la Cucina Italiana non era stata oggetto dell'esame, per il quale occorrono altre procedure non ancora arrivate a compimento. L'UNESCO in realtà ha identificato e riconosciuto un processo alimentare complesso, scoperto in Italia e studiato nei dettagli da almeno 25 anni e del quale si sono trovati gli elementi comuni innanzi tutto nei Paesi del bacino del Mediterraneo.

Sulla scorta delle indicazioni alla base della definizione di Dieta Mediterranea è stata messa a punto la nuova Piramide Alimentare, che rappresenta uno strumento pratico per verificare la correttezza di un piano dietetico.



Come si può vedere, i principi ispiratori della nuova Piramide Alimentare sono l'Attività Fisica, la Convivialità, la Stagionalità, i Prodotti Locali.

Alla base di tutto l'acqua, che deve essere sempre presente e in quantità.

Ogni giorno due porzioni di frutta, due o più porzioni di verdura, una o due porzioni di pane, pasta, riso o altri cereali, possibilmente non raffinati.

Ogni giorno due o tre porzioni di latte e derivati, tre o quattro porzioni di olio d'oliva, che è un componente di

fondamentale importanza, una o due porzioni di olive, noci, mandorle ecc.

Ogni settimana due porzioni di carni bianche (pollo, tacchino, coniglio), una o due porzioni di carni rosse, due o più porzioni di uova (fino a quattro), una porzione di salumi.

Ogni settimana due porzioni o più di pesci, molluschi e crostacei.

Ogni settimana due porzioni o più di legumi.

Ogni settimana una o due porzioni di dolci.

Le quantità sono opportunamente espresse in porzioni e non in grammi, in quanto la filosofia è innanzi tutto quella di definire l'equilibrio della dieta. Le quantità effettive sono competenza del Dietologo in base all'età, al sesso e alle caratteristiche fisiche dell'individuo.

Abbiamo così a disposizione un valido strumento di valutazione delle diverse Cucine del Mediterraneo, in verità non tutte così allineate ai concetti espressi dalla Dieta Mediterranea. Le cucine tradizionali dei vari Paesi manifestano infatti una propria evidente specificità, che deriva dagli usi tramandati di generazione in generazione, dalle prescrizioni religiose, dai condizionamenti climatici. Per questo motivo la cucina italiana è diversa da quella greca, spagnola o marocchina, pur appartenendo allo stesso grande gruppo delle cucine mediterranee. Spezie ed erbe aromatiche, mescolate e dosate con cura e sapienza, pochi elementi di base, poveri e limitati nel numero, consentono di creare una quantità incredibile di piatti fortemente diversificati e molto spesso di grandissimo livello gastronomico. A questo si unisce il contributo delle migrazioni dei popoli, le varie dominazioni nei secoli, l'apporto di usanze e prodotti estranei successivamente radicati sul Territorio. Pensiamo al riso, al granturco, al pomodoro, alle patate, al cacao.

Cosa c'è di più lombardo del risotto giallo? Eppure il riso viene dagli spagnoli, ai quali era stato portato dagli arabi; lo stesso dicasi per lo zafferano. La torta paesana ha bisogno del cacao (portato dall'America) e dell'uvetta. Per non parlare del tacchino, anche lui americano ma buon compagno della tavola a Natale.

Riprenderemo queste considerazioni a commento dei nostri Convivi istituzionali, magari con il supporto di qualche intervento dei nostri soci che vogliano riportare esperienze passate e ricordi di mense antiche.

G.A.

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

LA/IL SOTTOSCRITTA/O.....

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

UNITAMENTE AL CONIUGE (facoltativo).....

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

RESIDENTE 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

Ai fini dell'adesione, che è subordinata al parere del Consiglio Direttivo, tenere presente che la quota annuale prevista per il 2011 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, Abramo Castelli,
Alfonso Criscuolo, Titti Gaiani,
Michele Leggero, Gianfranco Magrini,
Ferruccio Mori, Pia Pasquini,
Corrado Tomassini.

**Impaginazione, fotocomposizione e
stampa a cura della segreteria**

APPUNTAMENTI 2011**Riunioni Consiglio Direttivo**

2° martedì di ogni mese ore 18,00

Finidam p.za Diaz 1 – Monza

11 gennaio

8 febbraio

8 marzo

12 aprile

10 maggio

14 giugno

12 luglio

13 settembre

11 ottobre

8 novembre

13 dicembre

Pranzi e Incontri

30/01/2011
Incontro Conviviale / brunch presso
sede sociale

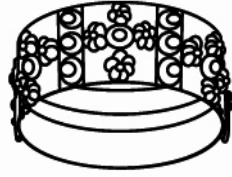
26/02/2011
"Cultura e cucina povera in inverno"

30/04/2011
"Cultura e cucina povera in primavera"

25/06/2011
"Cultura e cucina povera in estate"

24/09/2011
3ª Edizione Concorso Gastronomico
Primo piatto Italiano

26/11/2011
"Cultura e cucina povera in autunno"



Museo e Tesoro del Duomo di Monza





Museo e Tesoro del Duomo di Monza

Il Museo e Tesoro del Duomo di Monza

Frutto della perizia di generazioni di artisti e della generosità di devoti committenti, l'inestimabile patrimonio di reliquie e opere d'arte ospitato nel Museo e Tesoro del Duomo di Monza costituisce una raccolta unica al mondo non solo per la rarità e la preziosità dei materiali, ma perché permette di seguire con puntualità le vicende della basilica di San Giovanni Battista dalla sua fondazione fino ai nostri giorni. Il percorso museale inizia dal Duomo di Monza per poi continuare nelle sezioni ipogee del Museo per percorrere più di 1400 anni, secoli in cui la storia della chiesa si è spesso intrecciata con quella delle grandi istituzioni politiche e religiose dell'Italia e dell'Europa, in una trama di relazioni di cui le collezioni sono una vivida e spesso spettacolare testimonianza.

A chiarire il legame tra gli oggetti esposti e la storia del Duomo contribuiscono gli spazi, i percorsi e gli allestimenti museali, a partire dalla sezione dedicata al Tesoro per arrivare alla sezione appositamente progettata per esporre le opere che hanno arricchito il patrimonio della chiesa dalla sua ricostruzione nel 1300 fino ad oggi.

Nella prima sezione del Museo, inaugurata nel 1963, due sono i nuclei principali: quello delle suppellettili offerte all'inizio del VII secolo dai sovrani longobardi Agilulfo e Teodolinda, responsabili della fondazione della chiesa intorno al 595-600; e quello dei preziosi manufatti donati dall'imperatore Berengario I all'inizio del X secolo. Tra le opere più pregiate le ampole contenenti gli oli sacri, la Chioccia con sette pulcini in lamina d'argento; la preziosa Legatura dell'Evangelario, una delle più celebri oreficerie longobarde giunte fino a oggi; il Dittico di Stilicone, in avorio.

Nel novembre 2007, con atto di spirito autentico di mecenatismo di una famiglia monzese, è stata inaugurata la sezione che ospita lo straordinario complesso di manufatti entrati a fare parte del patrimonio della basilica dal momento della sua riedificazione, nel 1300, fino ad oggi. Entro un ambiente architettonico disposto su due livelli con un allestimento suggestivo rafforzato dall'elemento luce - caratteristica fondamentale dell'atmosfera del Museo -, il percorso è qui ripartito in quattro sotto-sezioni, nelle quali il patrimonio risulta aggregato per temi, in modo da contestualizzare gli oggetti rispetto alla storia del Duomo e della città. La collezione esposta è il risultato di un'importante azione di restituzione al territorio del patrimonio artistico fino ad oggi celato al pubblico.

A completare, nella Cappella di Teodolinda - le cui pitture murali sono attualmente in restauro -, è custodita la Corona Ferrea, una delle opere di oreficeria più importante e dense di significato di tutta la storia dell'Occidente. Numerosissime sarebbero state le incoronazioni avvenute con il prezioso diadema. Per restare nel Medioevo, oltre a quelle dei sovrani longobardi, quelle di Carlo Magno (800) e di Corrado di Lorena (1093). Per proseguire con Federico I Barbarossa, incoronato a Monza nel 1158, Ferdinando I d'Austria, incoronato nel 1838 re del Lombardo-Veneto nel Duomo di Milano, Carlo V d'Asburgo, re di Spagna e imperatore del Sacro Romano Impero, incoronato nel 1530 a Bologna da papa Clemente VII e Napoleone I Bonaparte, incoronato nel 1805 nel Duomo di Milano, che nel corso della cerimonia avrebbe pronunciato la celebre frase "Dio me l'ha data, guai ai chi la tocca!".