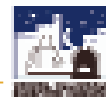


## Qui Lombardia

Pagina a cura di Graziano Monetti



Ricette tipiche della Brianza lombarda

# Paese che vai ... pane che trovi

(prima parte)

Ogni regione ha le proprie usanze di usi, costumi e ... pane. Nell'ambito poi delle regioni stesse, le suddette particolarità si distinguono ulteriormente da zona a zona.

Così, in Lombardia, quella larga fetta territoriale di nome Brianza non fa eccezione alla regola.

Chiaro, anzitutto, perché non tutti ovviamente sono tenuti a saperlo, che la Brianza è quella porzione della Lombardia che si trova tra le valli dei fiumi Adda e Seveso. E', quindi, il territorio che dalla pianura monzese risale alle colline delimitate dai due rami del lago di Como. Attraversata anche dal fiume Lambro è, ancora oggi, un tradizionale luogo di soggiorno per la dolcezza e tranquillità del verde paesaggio. Ideale per trascorrervi fine settimana (per tutto il corso dell'anno) o periodo di vacanza estiva ed autunnale.

Fra le tipicità locali vi so-

no alcuni piatti e dolci fatti con il pane, di cui pubblichiamo le più tipiche ricette.

Con certissima pazienza e con qualche difficoltà (perché alcune ricette si tramandano solo oralmente tra i brianzoli veri) abbiamo ricostruito i modi di preparazione, gli ingredienti e le necessarie dosi per preparare il vero pancotto e i dolci di pane.

Speriamo che interessino o incuriosiscano i nostri lettori, augurando buon lavoro ai panificatori lombardi e non lombardi che vorranno cimentarsi con le seguenti ricette (la cui fonte di riferimento è il volume "Brianza in cucina" di Ottorina Perni).

### Pancotto

I pezzi di pane avanzati vengono messi a bagno nell'acqua qualche ora prima, poi in pentola sul camino con la stessa acqua, sale, burro, volendo un po' d'olio e un dado. Si porta a bollire rimastando e schiacciando con l'apposito forchettone fatto di un ra-

mo biforcuto verso la punta e spesso neppure scortecciato.

### Pan tramway

Nella cucina brianzola si usa molto unire frutta o verdura all'impasto di pane; ma il più famoso di tutti, e forse il più buono, col soprannome di "pan tramway" a ricordare che era arrivato da Monza col famoso tram, è il "pan cont l'uga".

L'impasto è più leggero che per l'altro pane, con maggior quantità di lievito naturale. Il <<pan cont l'uga>> è fatto a forma di bastone di pane normale.

Quello di Monza però un po' più sottile della sua copia milanese. Vi si unisce tanta uvetta di Corinto infarinata quanto può sopportarne la pasta per risultare lo stesso asciutta e lievitata: dipende dalla bravura del singolo panettiere il riuscire a metterle di più. Appena sfornato, prima che l'uvetta comunichi umidità, è croccante e squisito.

### Pan de mei (Pane di

### miglio)

- gr. 400 di farina gialla a grana fina  
- gr. 150 di farina bianca  
- gr. 150 di zucchero  
- latte sufficiente a impastare (o acqua)  
- 3 cucchiaini di panigada (fior di sambuco)

Si impastano e si fanno lievitare come per fare il pan giallo e si dividono in piccole forme in modo da avere delle piccole "ruote" del diametro di cm.10-15 e si cuociono al forno di legna, dopo averle cosparse di zucchero e di fior di sambuco.

Si mangiano sole o con latte o panna. Senza lievito sono migliori appena cotte.

### Pan giallo (pane giallo)

Preparato nella proporzione del 70% di farina gialla a grana fina e del 30% di farina bianca, con lievito di pane, il pane giallo era fatto di grandi forme rotonde chiamate <<ruote>>, e per ricordo dell'uso antico di adoperare il miglio prima che fosse importato il grano turco, questa grossa pa-

gnotta era detta "la roeuda de pan de mei".

La ragione della grandezza di questi pani sta nel fatto che nell'Ottocento la cottura di due pani costava 5 centesimi, qualunque ne fosse la misura. Risultavano però naturalmente mal cotti.

### Pan e pomi (Pane e mele)

Si prepara come il pan giallo, aggiungendovi però delle fette di mele, e dei chicchi di uva, o cipolle o porri affettati. E' in forma di torta, e risulta dura, anche perché è molto cotta. Appena fatta, è buonissima.

### Cotizza

Come tutte le cose semplicissime, è squisita se ben fatta.

Si deve usare un'apposita padella di rame stagnato larga almeno cm. 40 ed alta cm. 8-10, in cui si versa tanto olio da coprire abbondantemente il fondo. Si aggrancia alla catena del camino, vi si versa a freddo parte del composto piuttosto lento di acqua o latte e farina

preparato un'oretta prima e che deve coprire appena il fondo della padella. Si dà fuoco agli sterpi (i bruscaj), in modo da avere una gran fiammata, che in pochi minuti farà diventare croccante la cotizza. Si infila sulla forchetta e si rivolta dall'altra parte, facendo colorire anche quella prima di toglierla dal fuoco. Si ripete l'operazione fino a esaurimento del composto; ma la cotizza migliore è sempre la prima, perché fatta a freddo, in modo che la pasta si stenda bene e resti più sottile. Si può inzuccherare.

Nell'alta Brianza si fa con l'acqua, altrove col latte, e le dosi, a seconda della quantità di liquido richiesto dalla qualità della farina sono circa:

- gr. 200 di farina bianca  
- ¼ di litro di latte o acqua  
- un pizzico di sale

Nella Bassa Brianza si fa col latte, e si aggiunge l'uovo, ma la più classica è la cotizza di acqua e farina.

Continua.

Abbiamo progressivamente e ripetutamente dato notizia della bella iniziativa dei panificatori della provincia di Sondrio denominata "Pane e scuole". Siamo arrivati ora alla conclusione della stessa e l'Aspan sondriese ne ha tracciato un bilancio positivo e di ampia soddisfazione. Con l'ultima visita al panificio "La bottega del pane" di Luchina di Morbegno da parte di 25 ragazzi della Piccola Opera di Traona, si è dunque conclusa l'edizione 2009/2010 del progetto "Pane e scuole".

Sono stati ben sedici gli incontri che hanno avuto luogo da ottobre a maggio nelle sedi dei panifici Rigamonti di Albosaggia, Delle Coste di Tirano, Luchina di Morbegno, con il coinvolgimento di 5 scuole dell'infanzia (di Piateda, di Stazzona, di Triangia, di Caiolo e di Poggiridenti) e 9 scuole primarie della provincia di Sondrio (le scuole primarie di Caspoggio I e II classe, di Madonna di Tirano II e III classe, di Piateda I e II classe, di Mazzo e Tovo I classe, di Tirano II A e II B, di Serone con tutte le classi, di Ponchiera I e II classe, Racchetti di Son-

Sondrio: Centinaia di alunni in visita nei panifici

## Conclusa la terza edizione di "Pane e scuole"



drio II A e II C, di Tressenda I classe) e la Piccola Opera di Traona. Accompagnati dai loro

insegnanti, i piccoli apprendisti panettieri in tutto oltre 400, si sono divertiti a modellare la

pasta, creando le più svariate forme di pane. Anche in questa terza edizione del progetto è

stato raggiunto l'obiettivo di far conoscere i segreti dell'arte del pane ai più piccoli, realizzan-

do incontri sul campo per far toccare con mano la realtà di un antico mestiere impegnativo ma appassionante. Un'iniziativa di sensibilizzazione per aiutare a familiarizzare sin dalla tenera età con una professione che un domani potrebbe rappresentare uno sbocco lavorativo per le nuove generazioni. E' infatti questo un settore in cui la domanda di manodopera è sempre elevata.

Entusiasti e pieni di voglia di imparare i bambini coinvolti nel progetto, che è stato apprezzato da educatori e insegnanti, e ha goduto, tra l'altro, di un'ampia visibilità sulla stampa specializzata. A supporto delle scolaresche in questa divertente esplorazione del mondo del pane, la dispensa "Buono come il pane" realizzata dall'Associazione proprio per questo progetto è omaggiata a tutti i piccoli partecipanti. Considerato il grande successo dell'iniziativa, è intenzione della categoria riproporla su tutto il territorio provinciale anche per il prossimo anno scolastico, per fare in modo che il pane fresco artigianale continui a restare il simbolo di un alimento buono, genuino e semplice. ■