

LA CUCINA LOMBARDA ED IL TERRITORIO DELL'ALTO MILANESE

Chi più, chi meno, siamo tutti buongustai: ci piace mangiare bene e ci piacciono i piatti della nostra tradizione, quelli che la mamma ci preparava, minestrone compreso! La caseula con la polenta, i bruscitt, la buseca, i mundeghini, la gaina a less, la rustida, certo sono piatti un po' pesanti+fatti per gente che carne ne vedeva poca e che era abituata a lavorare davvero sodo, con le braccia, ma in tempi da fast food, surgelati e precotti un po' di nostalgia ci viene ed andiamo a cercare quelle trattorie che ancora li preparano come si faceva un tempo. La cucina in fondo è uno specchio della società in cui si vive: dimmi come mangi e ti dirò che tipo di vita fai.

Questo argomento che ci tocca tutti da vicino: il cibo, la cucina ed il territorio, sono stati al centro dell'interclub che ha visto Riuniti a casa del R.C. Magenta, presso la splendida (seppur complicata da raggiungere) Cascina Regina che merita davvero il suo nome, quasi tutti i club del Gruppo Olona.

Dopo l'aperitivo servito nell'accogliente cortile il Presidente del RC Magenta Dr. Stefano Righini, dopo gli onori alle bandiere, ha dato il benvenuto a tutti i presenti, ci ha ringraziati per aver accettato il suo invito ed ha rinvio le formalità rotariane ad un momento successivo.

L'Avv. Guastadisegni, ha preso la parola per ricordare che questo sarebbe stato l'ultimo interclub del suo triennio e si è dichiarato felice del buon lavoro svolto nel suo periodo di Assistente, grazie alla collaborazione di tutti i Club del Gruppo.

Incoming Governo Dondè, dopo i saluti, ha auspicato un'intesa tra i suoi club simile a quella che una serata così importante significava.

Il Dr. Righini ci ha anche raccontato che una sua grande passione è la cucina e che per onorare l'Expo aveva deciso di dedicare questa serata proprio al cibo, anzi al cibo locale: l'aperitivo era a base di salumi e formaggi tipici della Lombardia accompagnati da un Merdè+bollicine, poco conosciute ma gradevolissimo, DOCG che nasce a San Colombano al Lambro, a sud di Milano, verso Piacenza.

Le caratteristiche dei piatti che sarebbero stati serviti, tutti rigorosamente del territorio sono state spiegate dal presidente Righini ed i vini che le hanno accompagnate da un validissimo sommelier.



Il risotto alla parmigiana con il ragù di frattaglie abbinato ad un Lambrusco mantovano di cui in pochi conoscevano l'esistenza ma che si è rivelato una piacevolissima sorpresa.

Il rustin negà sulla polenta cremosa era accompagnato da un robusto e sapido Rosso della Franciacorta che ha sostenuto egregiamente anche l'assaggio di un gorgonzola davvero delizioso.

Infine la torta di frutta con un superbo moscato dell'Oltrepo Pavese. Siano stati trattati da re



Tra un piatto e l'altro il Relatore, il giornalista Carlo Valli ci ha raccontato una breve storia del riso. Già molto prima dell'ottavo secolo a.C. nel sud est asiatico si hanno notizie della coltivazione di questo cereale che greci e romani, intorno a quel periodo, usavano come medicamento data la sua provenienza esotica ed il costo proibitivo.

Furono gli arabi che nel nono secolo d.C. introdussero la coltura del riso in Sicilia e da lì, faticosamente si espanse verso nord, dove veniva usato nei grandi banchetti più per dimostrare ricchezza e potenza (date le difficoltà di approvvigionamento ed i costi sempre altissimi) che per l'alimento in sé. Il popolino non lo amava: era troppo leggero e troppo esotico, ma nel 1400 Maestro Sacchi raccomandava di acquistare il riso di Milano considerato il migliore.

I Visconti prima, e poi gli Sforza avevano introdotto la coltivazione sistematica del riso per molti motivi: utilizzare gli acquitrini frequenti nella pianura, dare un alimento ai contadini, rendere difficile ai nemici avvicinarsi a Milano. Un capitano di ventura del tempo malediceva le risaie perché era impossibile attraversarle con l'esercito! Ludovico il Moro, incaricò addirittura Leonardo di provvedere ad ideare e realizzare i sistemi migliori per la necessità all'irrigazione delle risaie. Canali e rogge che vengono usati ancora oggi.

Il riso restava un cibo poco gradito alla popolazione contadina: più leggero della polenta e del pane, teneva meno pasto, ma quando si ha fame ci si ingegna: nacquero i minestrone dove, poco riso stracotto, supportava le tante verdure dell'orto, diverse per ogni stagione, e ci si toglieva la fame. Fu solo nell'ottocento che esso divenne cibo della borghesia, che, a differenza dei contadini non lo cuoceva con la verdura, ma da solo, con grassi atti a renderlo più robusto e zafferano: nasceva il risotto alla milanese, anche se un po' diverso da quello che noi mangiamo oggi, più liquido e certamente meno digeribile.



Il Dr. Valli ci ha fatto notare che nella classifica dei piatti italiani più conosciuti nel mondo ci sono i lombardi risotto alla milanese e il panettone. Ne siamo orgogliosi.

Dopo il ringraziamento del presidente Righini al Relatore e l'informazione che erano disponibili alcune copie del volume *«C'era una volta il cibo di strada»* scritto proprio dal Dott. Valli, la serata si è conclusa un po' alla spicciolata, essendosi fatto tardi, ma tutti se ne sono andati soddisfatti sia come rotariani per aver passato delle belle ore con gli amici sia come buongustai dal palato soddisfatto.

MEMORIAL FAVARI - PROVACCIA

Come da tradizione consolidata, il Rotary Club Busto Gallarate Legnano *«Castellanza»* ha partecipato alla serata dedicata al Memorial Favari (noto come Provaccia) consegnando un riconoscimento speciale. Quest'anno non è stata la classica gualdrappa a un cavallo atleta del Palio di Legnano, bensì una giubba all'atleta fantino legnanese che più si è distinto nella corsa. La scelta si è focalizzata su Luigi Croci, detto Il Noce, unico fra i fantini locali ad aver vinto un Palio, ovvero il Palio Straordinario nel 1980.