



LOMBARDIA

Non c'è da stupirsi. La Lombardia è un mosaico di paesaggi e sapori che non ha uguali in Italia. A volo d'uccello si passa dalle terre del Po alle colline, poi alla linea dei laghi fino allo spartiacque alpino, ma il viaggio gastronomico inizia invariabilmente a Milano dove, nonostante la proliferazione delle scuole più disparate, resistono alcuni santuari della tradizione lombarda. A tavola si esordisce di prammatica con un antipasto di salumi, celebri quelli della Brianza, la bresaola valtellinese e il salame di Varzi. Poi è la volta del risotto, grande protagonista, giallo per via dello zafferano in una ricetta di ascendenza spagnola, oppure abbinato a prodotti di stagione: zucca, salsiccia, pesce e perfino rane. Poi viene il momento della carne: la cotoletta alla milanese, di vitello, impanata e fritta in burro spumeggiante, retaggio del tempo degli Asburgo; l'ossobuco, con il tocco della scorza di limone nella salsa cremolata; la 'cassoeula', piatto invernale dove il maiale incontra la verza in un umido che si accompagna alla polenta, altra presenza costante nella cucina lombarda. Irrrinunciabile la portata di formaggio, vera gloria regionale, che spazia dai caseifici della Bassa, con il Grana Padano e il Gorgonzola, alle baite alpine, con il Taleggio e il 'Furmai de mut' nella Bergamasca, con il Bitto e il Casera in Valtellina.

I prodotti, i sapori e il territorio

- **Bitto**

L'allevamento del bestiame nelle valli alpine iniziò, secondo alcuni storici, dai Celti, quando cacciati dai Romani dalla pianura Padana, si spinsero verso le Alpi e vi trovarono sicuro rifugio dedicandosi così all'attività pastorale, la sola che potesse consentire lo sfruttamento dei fertili pascoli naturali. Appunto dai Celti deriva la parola Bitto "Bitu", ovvero perenne.

Attualmente il Bitto "Valli del Bitto" è l'unico formaggio al mondo che dura oltre i 10 anni!

La tradizione, o meglio l'antica tecnica di lavorazione e produzione, continua ancor oggi tramandata con sapienza e lungimiranza da generazione in generazione, di secolo in secolo. Queste valli ancora oggi permettono di respirare il clima ed i segni del mondo pastorale, che indelebilmente portano impresse nei suoi aspetti più genuini e tradizionali, e ritrovare l'ambiente rustico e frugale proprio del vivere montanaro, di una civiltà che scandisce la vita e il tempo delle genti e delle vallate, di un mondo rurale profondamente radicato nella cultura locale, sorto e sviluppatosi attorno all'allevamento del bestiame ed alla trasformazione del latte in un prodotto molto raffinato.

- **Formai de Mut Alta Val Brembana**

Il nome in dialetto significa "formaggio di alpeggio": viene prodotto in 22 Comuni dell'alta Val Brembana, al confine con la Valtellina. Si tratta, dunque, di un formaggio prodotto con il latte di vacche che pascolano nei prati ad un'altitudine tra i 1.200 ed i 2.500 metri. Il bestiame permane in quota dai 60 ai 100 giorni o poco più, solitamente compresi da metà giugno ai primi quindici giorni di settembre. Si consuma fresco e stagionato: la versione di alpeggio raggiunge il suo momento migliore dopo circa sei mesi di stagionatura. Sapore intenso, ricco, con leggere note animali e di erba. Pasta color paglierino più o meno intenso, compatta, con fitta occhiatura ad occhio di pernice.

- **Il Valtellina Casera**

Il Valtellina Casera è prodotto con latte vaccino parzialmente scremato. La sua storia è strettamente legata alla diffusione delle latterie sociali e turnarie nel territorio di Valtellina e Valchiavenna

La zona di provenienza del latte destinato alla produzione di formaggio Valtellina Casera comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio.

La storia del Valtellina Casera è strettamente legata alla diffusione delle latterie sociali e turnarie nel territorio di Valtellina e Valchiavenna. Le prime latterie di cui si ha notizia risalgono al 1500 ed attestano le antiche origini di questo formaggio. Nei secoli successivi tali strutture si diffusero in tutti i paesi, divenendo un punto di riferimento per il paese e una scuola di vita associativa per tutti i conferenti.

- **Gorgonzola**

Il gorgonzola è un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe.

Si presenta quindi cremoso e morbido con sapore particolare e caratteristico, leggermente piccante il tipo dolce, sapore più deciso e forte il tipo piccante la cui pasta risulta più erborinata, consistente e friabile. Entrambi sono prodotti con latte pastorizzato proveniente da stalle situate nella zona di origine con aggiunta di fermenti lattici e muffe selezionate che conferiscono le caratteristiche venature. La stagionatura si protrae per almeno 50 giorni per il tipo dolce ed oltre 80 giorni per il tipo piccante.

- **Provolone Valpadana**

Il Provolone Valpadana è un formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero ad acidità naturale di fermentazione. Ne esistono due varianti, affermatesi nel tempo per rispondere alle diverse esigenze dei consumatori:

Dolce, che si distingue per l'uso di caglio di vitello e per una stagionatura che non supera i 2-3 mesi;

Piccante, che si distingue per l'uso di caglio in pasta di capretto e/o agnello e per una stagionatura che va da un minimo di 3 mesi a oltre un anno.

In entrambi i casi può essere affumicato.

Il Provolone è noto per la varietà e originalità delle forme in cui viene prodotto, oltre che per il suo sapore gustoso. In passato ogni regione o paese aveva un particolare tipo di provolone e la forma aiutava ad individuarne la zona di produzione. Al fine di salvaguardare questa cultura casearia il disciplinare di produzione del Provolone Valpadana (DPCM 09-04-1993) individua quattro forme geometriche che possono essere proposte in pesi variabili da 0,5 kg fino ad oltre 100 kg:

a salame, a melone/pera, a tronco di cono, a fiaschetta.

- **Taleggio**

Il Taleggio è un formaggio di origini antichissime, forse anteriori al X secolo. Documenti risalenti al 1200 fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto il Taleggio, insieme ad altri formaggi. La zona d'origine è la Val Taleggio, da cui deriva il nome del formaggio, in provincia di Bergamo. I valligiani avendo l'esigenza di conservare il latte eccedente il consumo diretto, iniziarono a produrre del formaggio che, una volta stagionato in "grotte" o casere di vallata, poteva essere scambiato con altri prodotti o commercializzato.

- **Crescenza e Stracchino**

La crescenza è un formaggio fresco a pasta molle che si ottiene da latte vaccino pastorizzato Originaria della Lombardia, il suo nome deriva dal latino "crescentia" o dal lombardo "carsenza", che vogliono dire focaccia, per la sua caratteristica di "crescere", gonfiarsi, come il pane, se lasciata in un ambiente caldo. Crescenza e Stracchino sono entrambi formaggi a pasta molle prodotti in Lombardia, ma a differenza della Crescenza, che deriva da latte intero o parzialmente scremato e viene fatto stagionare per circa una settimana, lo Stracchino viene prodotto solo con latte intero e la stagionatura è di circa 20 giorni.

- **Mascarpone**

Il mascarpone è un tipico formaggio molle lombardo, originario della zona di Lodi. Il termine mascarpone deriva probabilmente da "mascherpa", che nel dialetto locale significa crema di latte. Tradizionalmente veniva preparato in occasione delle festività invernali mentre oggi, grazie all'impiego delle moderne tecnologie, viene prodotto tutto l'anno ed è presente su tavole di diverse nazionalità. In alcuni Paesi, come gli Stati Uniti, il mascarpone è sostituito dal Cream Cheese, prodotto simile ma preparato con una diversa tecnologia.

A differenza degli altri formaggi, il mascarpone non si ottiene dal latte ma dalla sua crema (meglio conosciuta come panna), scaldata a 80-90°C ed addizionata, sotto agitazione, ad acido citrico, tartarico o succo di limone. Terminato tale processo il prodotto viene fatto raffreddare per 24 ore al termine delle quali, non richiedendo stagionatura, è pronto per il consumo.

La coagulazione del formaggio è dovuta proprio alla combinazione di acidità e calore.

Sebbene a causa di questo suo particolare metodo di lavorazione, sia da molti escluso dalla categoria dei formaggi, secondo la legge italiana il mascarpone dev'essere considerato tale.

- **Bresaola della Valtellina**

Il clima irripetibile della valle è il principale segreto che caratterizza la produzione della Bresaola della Valtellina IGP e la rende un prodotto tipico, unico e inimitabile.

L'aria fresca e tersa che discende dal cuore delle Alpi e la particolare conformazione della Provincia di Sondrio, totalmente ricompresa nella zona tipica di produzione, creano le condizioni ideali per la graduale stagionatura della bresaola.

Il fascino di questo salume di elevata qualità, prodotto con i tagli migliori della coscia del manzo, è implicito nella sua trasformazione, dal momento che le fasi di lavorazione devono seguire regole precise, che la tradizione ha trasformato in veri e propri rituali, passati di padre in figlio con passione e professionalità.

La capacità nella scelta dei tagli migliori del bovino adulto, punta d'anca e magatello, l'abilità nella rifilatura, il sapiente dosaggio degli aromi naturali utilizzati, affondano le radici nel segreto di antiche ricette.

Il massaggio della carne in salagione, le giuste variazioni di temperatura e umidità, che devono avvenire in tempi e modi precisi durante la stagionatura, sono ancora oggi l'eredità di una cultura scritta nella tradizione locale.

- **Salame Milano**

Un tempo la produzione tipica era a Codogno; ora si produce in Brianza e in tutto il milanese. Un centro tipico di produzione è San Colombano al Lambro. Nella zona di Codogno talvolta si aggiunge all'impasto una piccola quantità di sangue di suino.

Il salame di Milano è uno tra i più conosciuti salami italiani; deriva da un impasto di carne suina e bovina macinato fine "a grana di riso" e insaccato in crespone di suino o, data la sua produzione su larga scala, ormai estesa a tutto il territorio nazionale, in budello sintetico. È un prodotto di dimensioni notevoli, che pesa 3-4 kg, insaporito semplicemente con sale e aromi, senza eccedere. La stagionatura è tra le più lunghe nel settore, allo scopo di raggiungere una buona compattezza della parte grassa e magra. È molto simile, sia alla vista che al gusto, al salame ungherese, che presenta però una drogatura diversa, dove entrano una maggior varietà di spezie. Il colore è sempre di un

rosso acceso, quasi rubino nella sua tonalità. I milanesi lo mangiano al naturale nella michetta, tipico pane meneghino.

- **Mela della Valtellina**

La coltivazione delle mele in Valtellina risale a tempi remoti, ma è dagli anni '50 che ha assunto le dimensioni che oggi conosciamo, arricchendo di colori e profumi il fondovalle da Sondrio fino alla zona intorno a Tirano.

In Valtellina sono coltivate prevalentemente mele "Golden Delicious" e "Stark Delicious", varietà di pregio che vantano ottime caratteristiche organolettiche e di conservazione, ancor più esaltate dall'ambiente montano. Altre varietà coltivate in Valtellina sono la mela Gala, la mela Morgenduft e la mela Fuji

Le mele di Valtellina rispetto a produzioni di pianura si distinguono infatti per l'assenza di rugginosità, per la maggior colorazione, per il sapore più armonico e gradevole e per il profumo più intenso e delicato.

- **Riso Carnaroli della Lomellina**

Le prime notizie sulla coltivazione del riso in Lomellina risalgono alla fine del quattrocento; in quel tempo, infatti, il marchese di Mantova diede diversi sacchi di riso trasportati dall'oriente al suo cugino milanese, Ludovico il Moro: da quel momento, il riso iniziò la sua diffusione in terra lomellina. Alcuni studi affermano che la prima semina di riso in Italia avvenne proprio in Lomellina, e precisamente nel 1482 a Villanova di Cassolnovo.

- **Grano Saraceno**

Il grano saraceno ha origini molto antiche. La sua coltivazione inizia nelle zone della Siberia, della Manciuria e della Cina. Con il passare del tempo, il grano saraceno inizia ad essere coltivato anche in Giappone, in India e in Turchia. In Italia sbarca nel XV secolo, grazie al commercio marittimo attraverso il Mar Nero, e solo dopo il medioevo acquisisce una distribuzione ed una coltivazione degna di nota anche a livello europeo.

Il grano saraceno trova impiego nella cucina di montagna della Lombardia come ingrediente base per la produzione della "polenta taragna", dei "pizzoccheri valtelinesi" e degli "sciatt", tipici dolci della Valtellina.

Vini regionali

- **Franciacorta**

Il Franciacorta è stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia (metodo classico), ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oggi sulle etichette si legge solo la denominazione Franciacorta, unico termine che definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino. In tutta Europa solo 10 denominazioni godono di tale privilegio e di queste solo tre vengono realizzate con la rifermentazione in bottiglia: Cava, Champagne e Franciacorta.

- **Oltrepò Pavese**

L'Oltrepò Pavese è quel lembo di terra collinoso a sud della Lombardia noto per essere il punto d'incontro di quattro regioni: Lombardia, Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna. Tale peculiare caratteristica rende l'Oltrepò Pavese ricco di culture, lingue, tradizioni e cucine differenti, ma ben integrate tra loro. Questa terra è anche, anzi soprattutto, antica dimora della vite.

L'Oltrepò Pavese vitivinicolo trova le sue radici nel secolo scorso, nel rinnovamento globale del mondo vinicolo italiano di quel periodo. E' sufficiente ricordare che nel 1884 l'Oltrepò Pavese

vantava ben 225 vitigni autoctoni. Oggi sono circa una dozzina quelli di maggior diffusione, seppur non mancano produttori collezionisti che hanno raccolto qualche testimonianza del passato, come Moradella o Uva della Cascina o altre varietà ancora. Il panorama vinicolo oltrepadano è ancora molto ricco, soprattutto per quanto concerne le tipologie di vino prodotte.

- **Valtellina**

La Valtellina è fin dai tempi dei Romani terra di viti e di vino, e già prima dell'anno Mille il prodotto delle sue vigne era importante ed apprezzato

Oggi come ieri, nell'attraversare la vallata non si può non rimanere colpiti dallo straordinario sistema terrazzato di oltre 2500 km di sviluppo lineare, con una miriade di muretti a secco in sasso che rendono possibile la coltivazione della vite nelle zone migliori e più soleggiate delle Alpi Retiche; un vero e proprio tesoro per il quale è stata avviata la procedura per l'inclusione nel "Patrimonio Mondiale" UNESCO.

I vini rossi che questa terra sa produrre sono ottenuti da uve nebbiolo, un vitigno nobile dalla maturazione tardiva che ha saputo creare nel corso dei secoli un connubio perfetto con questa terra, dando alla luce vini unici come lo Sforzato o Sfursat di Valtellina, il cui nome nasce dalla tradizionale pratica di appassimento delle uve che in Valtellina ha origini antichissime.

- **Riviera del Garda Classico**

Millenni di storia tra lago e vino.

Il territorio nel quale si producono i vini Garda Classico risale a formazioni geologiche molto diverse, e gode di un microclima particolarmente mite, regolato dalle acque del lago e da una buona ventilazione, condizione ideale per la crescita armonica della vite, ma anche dell'ulivo e degli agrumi. Cuore dell'area è la Valtènesi, dalla storica vocazione vitivinicola.

Nella varietà di uve coltivate in questo territorio, il Groppello è il vitigno più rappresentativo; è una varietà a bacca rossa considerata una rarità enologica in quanto coltivata solo in Valtènesi sulle pendici delle splendide colline del lago di Garda.

- **Terre di Franciacorta bianco**

Viene prodotto con uve Chardonnay, in maggior parte, e Pinot bianco. Il Terre di Franciacorta bianco è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di gusto particolarmente delicato. Il sapore è asciutto, fresco e vellutato. La gradazione minima è di gradi 11.

Il Terre di Franciacorta Bianco con il toponimo di vigna identifica un prodotto superiore, maturato per almeno 12 mesi e lungamente affinato in bottiglia; acquista così particolare importanza e sprigiona profumi di fiori e di frutta particolarmente intensi, caratteristici e fini. La gradazione minima è di gradi 12. Adatto a tutte le portate di pesce, ben si sposa con le specialità lacustri del territorio della Franciacorta, come la tinca al forno.

- **Terre di Franciacorta rosso**

Viene prodotto principalmente con uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon; in minima parte Barbera, Nebbiolo e Merlot. Le principali caratteristiche sono il colore rosso vivace, con riflessi violacei; di sapore erbaceo e fruttato. Di medio corpo, ha una gradazione minima di almeno 11 gradi.

Il Terre di Franciacorta rosso che reca in etichetta il toponimo di vigna identifica un prodotto superiore e invecchiato per più tempo, è prodotto solo in vigneti selezionati ed in annate particolari. Di colore granato, vellutato ed intenso, con una gradazione minima di 12 gradi, invecchiato in legno e affinato per almeno 24 mesi. Trova il suo abbinamento ideale con carni rosse e con una specialità eccezionale delle terre di Franciacorta: il manzo all'olio.

I segreti e la tradizione culinaria nelle ricette della LOMBARDIA

- **Risotto alla milanese**
- **Polenta taragna**
- **Pizzoccheri alla valtellinese**
- **Ossobuco alla milanese**
- **Manzo alla California con riso**
- **Fagiano alla milanese**

• RISOTTO ALLA MILANESE

Forse il primo piatto più tradizionale della cucina lombarda. Era consumato già nel XVIII secolo, ma pare che avesse un "progenitore" che veniva servito nei banchetti della corte sforzesca nel cuore del Rinascimento. Riconoscibile per il colore giallo acceso determinato dallo zafferano, il vero risotto alla milanese non può non avere tra i suoi ingredienti anche il midollo di bue.

Ingredienti e dosi per 4 persone

1 spicchio di aglio
1 pizzico di noce moscata
30 grammi di pinoli
30 grammi di pecorino toscano
50 grammi di burro
50 grammi di farina
100 grammi di *olio extravergine di oliva D.O.P Riviera Ligure*
100 grammi di parmigiano reggiano grattugiato
200 grammi di foglie di basilico genovese D.O.P
500 grammi di lasagne all'uovo già pronte
900 grammi di latte intero
Sale quanto basta

Preparazione

Iniziamo col preparare la besciamella: sciogliamo il burro in una pentola a fuoco basso quindi uniamo la farina, mescolando in continuazione con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungiamo al composto il latte precedentemente riscaldato in un pentolino, un pizzico di sale ed uno di noce moscata. Alziamo la fiamma e portiamo ad ebollizione mescolando in continuazione per evitare la formazione di grumi. Togliamo dal fuoco e lasciamo la besciamella a riposare.

Prepariamo ora il condimento al pesto con basilico genovese mettendo in un mixer: l'olio extravergine di oliva, lo spicchio di aglio, i pinoli, il basilico, metà del parmigiano reggiano ed il pecorino toscano. Frulliamo il tutto fino ad ottenere un pesto con basilico genovese denso e cremoso che aggiungiamo alla besciamella. Mescoliamo un poco con la frusta in modo tale che il pesto venga incorporato nella besciamella.

Prendiamo una teglia da forno ed ungiamola per bene con un poco di olio. Distribuiamo sopra un mestolo di besciamella e pesto quindi ricopriamo con un primo strato composto da due sfoglie di lasagna. Ricopriamo le sfoglie con un altro mestolo della salsa di besciamella e pesto, quindi spolveriamo la superficie con parmigiano grattugiato. Continuiamo a formare gli strati fino ad esaurire tutti gli ingredienti. Mettiamo la teglia di lasagne per 20 minuti in forno preriscaldato alla temperatura di 220°C. Terminata la cottura, lasciamo raffreddare per 10 minuti.

- **POLENTA TARAGNA**

La polenta taragna o, semplicemente taragna, è un piatto tipico della cucina valtellinese. Il suo nome deriva dal "tarai" o "tarel", il bastone di legno che si usa per mescolarla all'interno del paiolo di rame in cui viene cotta direttamente sul fuoco a legna

Ingredienti e dosi per 4 persone

350 grammi di farina di grano saraceno
250 grammi di farina gialla
700 grammi di burro d'Alpe
600 grammi di formaggio valtellinese semigrasso "Casera"
3 litri d'acqua.

Preparazione

Mettiamo l'acqua opportunamente salata in una pentola, preferibilmente nel paiolo e, a freddo, aggiungiamo 250 grammi di burro. Ad ebollizione avvenuta versiamo la pioggia, la farina gialla e poi quella nera cercando di amalgamare bene l'impasto sì da renderlo giustamente consistente poi continuiamo a mescolare per evitare che si bruci e si attacchi al paiolo.

Durante la cottura che deve protrarsi per almeno 45 minuti, aggiungiamo un pezzetto per volta il rimanente burro e, quasi alla fine il formaggio valtellinese tagliato a fettine un po' grosse e diamo un'ultima mescolata prima di capovolgere la polenta sulla "basla" (tagliere in legno).

Trattandosi di un piatto molto nutriente potrebbe essere considerato unico, tuttavia spesso si usa servire la "taragna" accompagnata da insaccati tipici quali salame, salsicce o mortadella di fegato, sempre accompagnata da un generoso bicchiere di rosso di Valtellina.

• PIZZOCCHERI alla VALTELLINESE

Un piatto della cucina povera, con pochi ingredienti di base, farina nera e bianca, burro, formaggio e qualche verdura, ma che sapientemente combinati danno un risultato gustoso e molto apprezzato anche dai palati più fini. I Pizzoccheri sono tagliatelle di grano saraceno lavorate a mano, "scarellate" ossia tirate a sfoglia non troppo sottile, bollite e ben condite con formaggio valtellinese (Casera) e burro, meglio se d'alpeggio, a cui si aggiungono alcune verdure, quelle un tempo disponibili tra queste vallate, patate e verze.

Ingredienti e dosi per 4 persone

400 g di farina di grano saraceno
100 g di farina bianca
200 g di burro d'alpeggio
250 g di formaggio Valtellina Casera
150 g di formaggio in grana da grattugia
200 g di verze
250 g di patate
uno spicchio di aglio, pepe.

Preparazione

Mescoliamo le due farine, impastiamole con acqua e lavoriamole per circa 5 minuti.

Con il mattarello tiriamo la sfoglia fino ad uno spessore di 2-3 millimetri dalla quale ricaviamo delle fasce di 7-8 centimetri. Sovrapponiamo le fasce e tagliamole nel senso della larghezza, ottenendo delle tagliatelle larghe circa 5 millimetri.

Cuociamo le verdure in acqua salata, le verze a piccoli pezzi e le patate a tocchetti, uniamo i pizzoccheri dopo 5 minuti (le patate sono sempre presenti, mentre le verze possono essere sostituite, a secondo delle stagioni, con coste o fagiolini).

Dopo una decina di minuti raccogliamo i pizzoccheri con la schiumarola e versiamo una parte in una teglia ben calda, cospargiamo con formaggio di grana grattugiato e Valtellina Casera a scaglie, proseguiamo alternando pizzoccheri e formaggio.

Friggiamo il burro con l'aglio lasciandolo colorire per bene, prima di versarlo sui pizzoccheri.

Senza mescolare servire i pizzoccheri bollenti con una spruzzata di pepe.

• OSSOBUCO alla MILANESE

Per l'Ossobuco si usa di preferenza il garetto di vitello posteriore che è il più tenero. Le fette ricavate, il cui spessore può variare da 3 a 4 cm., sono comprensive di osso centrale con midollo. Quest'ultimo è di fondamentale importanza e costituisce l'elemento irrinunciabile del piatto perché, sciogliendosi durante la cottura insieme al connettivo che lega la polpa, contribuisce a conferire mostosità al cibo.

Divenuto piatto di culto, l'Oss Buss, oltre che essere servito da solo, può essere accompagnato da polenta, purè di patate, spinaci al burro e, naturalmente, dal risotto alla milanese.

La preparazione è in umido: la carne viene fatta cuocere in un intingolo ristretto, a bassa temperatura con l'aggiunta di liquidi, poco alla volta. Con questo procedimento essa può rimanere sul fuoco, anche a lungo, senza che vi sia dispersione di sapore.

A cottura quasi ultimata, la carne deve essere ulteriormente insaporita da un trito a base di prezzemolo, aglio e limone detta "gremolata".

Ingredienti e dosi per 4 persone

4 tranci di stinco di vitello alti 4 cm. ("garetto" circa 300 g. l'uno), tagliati nella parte bassa, dove l'osso è piccolo e ripieno solo di midollo, non di osso spugnoso

Farina bianca

50 g. di burro

1/4 di cipolla tritata

Un mestolo di brodo

Un piccolissimo pomodoro fresco spellato e tritato o la punta di un cucchiaino di salsa di pomodoro (non indispensabile)

Sale

Per la "gremolata"

Buccia di un limone grattugiata

Mezzo spicchio di aglio (non indispensabile)

Un'acciuga diliscata

Una manciata di foglie di prezzemolo tritate

Preparazione

In un tegame largo facciamo imbiondire la cipolla nel burro, mettiamo gli ossibuchi leggermente infarinati, facciamoli rosolare da ambo le parti, voltandoli senza pungerli.

Versiamo un poco di brodo, il pomodoro (in quantità minima perché la cucina milanese ha resistito più di altre cucine all'introduzione di questo ortaggio che nel '700 aveva già conquistato molte altre cucine), il sale, copriamo il tegame e portiamo a cottura a fuoco lento per un'ora e mezza circa, finché hanno un aspetto leggermente glassato.

Cinque minuti prima di servire, aggiungiamo la "gremolata", ossia un trito di buccia gialla di limone, prezzemolo, aglio e acciuga, mescoliamo bene e serviamo con risotto alla milanese.

• MANZO alla CALIFORNIA con RISO

Nonostante il nome, questa preparazione non ha nulla a che vedere con gli Stati Uniti; si tratta infatti di un piatto tipicamente brianzolo, che trae le sue origini da un paese nei pressi di Lesmo, che si chiama appunto California.

Ingredienti e dosi per 4 persone

1 kg di polpa di manzo (codone, scamone o culatta)
30 g di pancetta (in un pezzo solo, poi tagliata a bastoncini)
50 g di burro
una cipolla affettata sottilmente
un cucchiaio di farina bianca
1/2 bicchiere di aceto di ottima qualità
1/4 di l di brodo di carne (anche di dado)
1/4 di l di panna fresca
Sale

Preparazione

Lardelliamo la carne con la pancetta e infariniamola leggermente. Facciamo rosolare in un capace tegame con il burro la cipolla per 5 minuti; quando sarà imbiondita, teniamola da parte.

Mettiamo la carne nello stesso tegame, e lasciamola rosolare bene da ogni lato, quindi versiamo l'aceto, alziamo la fiamma e facciamolo evaporare rapidamente. Abbassiamo la fiamma, aggiungiamo il brodo, metà della panna, la cipolla precedentemente rosolata e il sale. Incoperchiamo e facciamo cuocere lentamente per circa 2 ore, o più se necessario, fino a quando la carne sarà tenera.

Aggiungiamo la restante panna, mescolando il fondo di cottura con il cucchiaio di legno, quindi togliamola dal fuoco.

Tagliamo la carne a fette di circa 1 cm di spessore, disponiamola sul piatto di portata, precedentemente riscaldato, e copriamo con il fondo di cottura.

• FAGIANO ALLA MILANESE

Il Fagiano, di tutta la cacciagione da piuma è certamente il più pregiato. In realtà sotto il nome generico di fagiano si incontrano diverse specie di uccelli selvatici, di dimensioni più o meno grandi e con differenti colorazioni del piumaggio. Il fagiano necessiterà di una frollatura di almeno una settimana per intenerirsi. Sapore intenso e delicato della tradizione milanese.

Ingredienti e dosi per 4 persone

1 Fagiano
100 gr. Polpa Di Manzo
50 gr. Fegato Di Vitello
50 gr. Burro
30 gr. Fette piccole Di Pancetta
1 Cipolla
1 Bicchiere di Brodo Di Carne
1 Bicchiere di Vino Marsala Secco
1 Chiodo Di Garofano
Noce Moscata
Cannella
Pepe
Sale

Preparazione

Rosoliamo nel burro il fagiano intero avvolto nella pancetta.

Aggiungiamo il fegato di vitello, la polpa di manzo, lo stomaco ed il cuore del fagiano ben tritati, la cipollina, le spezie, aggiustiamo di sale e pepe.

Aggiungiamo un bic. di brodo ed 1 di marsala, e terminiamo la cottura a fuoco lento.

Passiamo la salsa al setaccio e versiamola sul fagiano tagliato a pezzi.