Identità territoriale, rispetto per la terra, agricoltura e sostenibilità: le chiavi di volta per il futuro

Domenica 30 Marzo, nella splendida cornice di **Palazzo Arese Borromeo di Cesano Maderno** in provincia di Monza e Brianza, si è svolta la kermesse "**Un Mondo di Gusto**" la rassegna di cibo e cultura finalizzata ad approfondire le tematiche in vista di Expo 2015, l'Esposizione Universale che si svolgerà il prossimo anno a Milano tra il 1´ maggio e il 31 ottobre.

Un'iniziativa culturale promossa dal Comune di Cesano Maderno coordinata da **Ketty Magni**, **Antonio Zappa**, **Eva Musci** e **Simone Toninato**, tesa a valorizzare i prodotti del territorio e inserita nel progetto **Supermilano**. Fino al 16 Aprile sedici i comuni coinvolti in eventi dedicati alla promozione del cibo, dell'agricoltura e dei beni artistici, per la riscoperta dell'identità del proprio territorio e della sua valorizzazione.

Una manifestazione a tutto tondo durante la quale attraverso l'intervento di scrittori, giornalisti, cuochi e produttori, si è voluto dedicare una vetrina al territorio locale e alle sue potenzialità. Identità territoriale, rispetto per la terra, agricoltura e sostenibilità: le chiavi di volta per uscire dalla crisi che stiamo vivendo in questi anni.

L'**Expo 2015** sarà un'occasione irrepetibile che vedrà il nostro paese al centro del mondo. Siamo pronti…? Forse non ancora del tutto, comunque sia abbiamo il dovere di prepararci al meglio per valorizzare ognuno come può il proprio territorio, per il

futuro delle nuove generazioni.

Gigi Ponti sindaco di Cesano Maderno e Celestino Oltolini Assessore alla Cultura

L’evento si è aperto con la partecipazione di **Davide Oldani**, cuoco e patron del Ristorante D’O di Cornaredo, che ha presentato insieme a **Davide Oltolini**, critico enogastronomico, il suo ultimo libro “Chefacile”.

Nonostante io apprezzi la creatività degli chef stellati, amo profondamente la cucina semplice della tradizione basata su buone materie prime del territorio che favoriscano

l’agricoltura italiana. Per questo motivo ho felicemente accolto la testimonianza di Davide Oldani, quando, durante il suo intervento, ha citato ‘il rispetto del contadino’ e la sua determinazione nel portare a tavola i prodotti del territorio.

Sfogliando il suo libro ho apprezzato la semplicità di alcuni piatti che mi hanno accompagnato durante la mia infanzia, come ad esempio la ‘Polenta e latte’ oppure la ‘Frittata e pane’. A proposito, nelle prime pagine c’è anche la ricetta della pasta per pulire le pentole di rame. Ascoltatelo in questo breve video in cui l’ho ripreso.

Tra i tanti espositori presenti il **Fornaio di Cesano Maderno** di Gianmario Longoni che ha offerto in assaggio il ‘**Pane Borromeo**’ preparato secondo una ricetta storica. Con l’amico Gianmario condivido la passione per la storia e per le tradizioni. Ve lo faccio conoscere attraverso le sue parole.

> *“Un sempre più forte discostamento dalle antiche ricette di un tempo in favore di una massificazione industriale dei prodotti ha fortemente corrotto, e continua a corrompere non solo i sapori, ma anche e soprattutto la genuinità degli alimenti in questione. Maneggiare un impasto è un’azione che va al di la della cruda e meccanica realizzazione di un prodotto: dar vita a un alimento significa trasferire a una componente inanimata, ma comunque proveniente dalla Natura, una nuova linfa vitale.”*

Il Fornaio di Cesano Maderno

Amo la frutta e verdura. A rappresentarla **Il Frutteto del Parco**, un’azienda agricola di ben 80 ettari all’interno del Parco delle Groane.

Pochi giorni fa per il mio compleanno ho chiesto a mio figlio di regalarmi un albero, o meglio, ho voluto adottarlo proprio in questo frutteto. Un albero di mele Red Delicios con una mia targhetta identificativa che seguirò durante la stagione della fioritura, e da cui raccoglierò direttamente la frutta.

Il Frutteto del Parco di Ceriano Laghetto (MB)

Lo sapevate che la coltivazione dello zafferano è limitata a circa 25 ettari in Sardegna, a 8 in Abruzzo, e in piccole superfici coltivate in Toscana, Marche, Umbria, Sicilia e Lombardia per un totale di circa 35 ettari? Ebbene si.

Me l'hanno detto i ragazzi di **Zafferana*mi*,** un piccola realtà agricola della Brianza nata da un'esperienza di produzione per uso familiare. Un prodotto assai pregiato. Pensate che per ottenere un chilo di zafferano si devono raccogliere gli stimmi di circa 120.000 fiori.

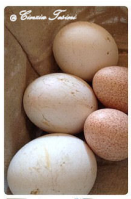
Zafferanami, società semplice agricola di Varedo (MB)

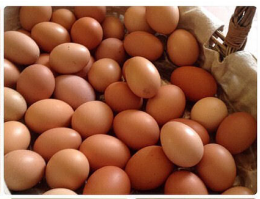
Anche a rischio di essere ripetitiva lo dichiaro ancora una volta: “Amo l’agricoltura e le aziende agricole!” Pensate che a Cesano Maderno, a poca distanza da casa mia, c’è l’**Azienda Agricola Villa Marina.** Una realtà incentrata soprattutto sull’allevamento di razze autoctone in via d’estinzione. Una fattoria in cui potrete vedere i bovini di razza varzese, la pecora brianzola, la capra a quattro corna, cavalli da tiro, asini, muli, maiali, oche e pollame. Insomma, una meraviglia!

Appena possibile andrò a trovarli per farveli conoscere meglio, anche perché stanno recuperando con il vino **Groanello**, la tradizione vinicola della Brianza già documentata nelle pergamene del monastero benedettino milanese di Santa Maria d’Aurona.

© Cinzia Tosini

AZIENDA AGRICOLA
"Villa Marina"
Cesano Maderno
Bovisio Masciago
La pecora brianzola
Caratteristiche:
Tipo di allevamento:
Scheda tecnica del prodotto





Gradito ospite **Allan Bay**, giornalista enogastronomico e scrittore che ha presentato il suo ultimo libro ‘I piatti della mia vita’. Mi ha fatto riflettere il suo intervento dedicato alla temperatura di sanificazione dei cibi spesso trascurata tra le mura domestiche.

Allan ha sottolineato quanto a volte, cercando la tecnica migliore, non si presta la giusta attenzione alla temperatura di conservazione degli alimenti, con conseguenti rischi di malattie a livello gastrointestinali, sovente non associate a queste disattenzioni.

Allan Bay con Ketty Magni

A conclusione dell’evento si è dedicata una tavola rotonda ‘ai sapori di una volta e ai sapori di oggi’.

Sono intervenuti **Corrado Mauri** presidente dell’Associazione Culturale ‘Vivere il Palazzo’, **Gianmario Longoni** panificatore di Cesano Maderno, **Stefano Pelizzoni** docente presso l’Istituto Alberghiero Ballerini di Seregno, lo chef **Giovanni Guadagno** Presidente dell’Associazione Cuochi Brianza, **Gianluca Capedri** del portale Gastronomist e **Matteo Scibilia,** ristoratore di Ornago recentemente premiato dalla Presidenza della Repubblica per il suo impegno culturale.

Tavola rotonda “I sapori di una volta e i sapori di oggi”

Tra le realtà del territorio presenti anche l’**Albero dei gelati** di Seregno che ho già conosciuto e precedentemente raccontato, la dolcezza del **miele di Giuseppe Viscardi,** i vini presentati dall’**Enoteca Colombo** di Cesano Maderno, *Cioccotratto* a cura dell’Associazione ‘**Atelier del Fare**’, il **Prosciuttificio Marco d’Oggiono**, e infine la libreria ‘**Un mondo di libri**’ di Seregno .

Tra i libri presentati dagli autori ‘Cheescake e Whoopie!’ di **Mauro Padula** e **Carolina Turconi** e ‘La zona è donna’ di **Gigliola Braga**, biologa e nutrizionista.

@ Cinzia Tosini
DAVIDE OLDANI
Chefacile
LA GRANDE CUCINA NELLA CUCINA DI CASA TUA
MONDADORI
Allan Bay
I PIATTI
I PIATTI DELLA MIA VITA
Gruppo A
Gruppo B
le ricette del dottor Mozzi 2
il pane senza glutine e...
Hugh Fearnley-Whittingstall
3 ingredienti perfetti per piatti Gourmand
Oltre 170 ricette creative per sperimentare in cucina
GRIBAUDO
Allan Bay
Nella mia cucina
I 100 strumenti di un cuoco curioso
MONDADORI
Mauro Padula · Carolina Turconi
Whoopie!
Piccole golosità in un boccone
Sperling & Kupfer
Mauro Padula · Carolina Turconi
Cheesecake
50 ricette per ogni occasione
al forno, a freddo, dolci e

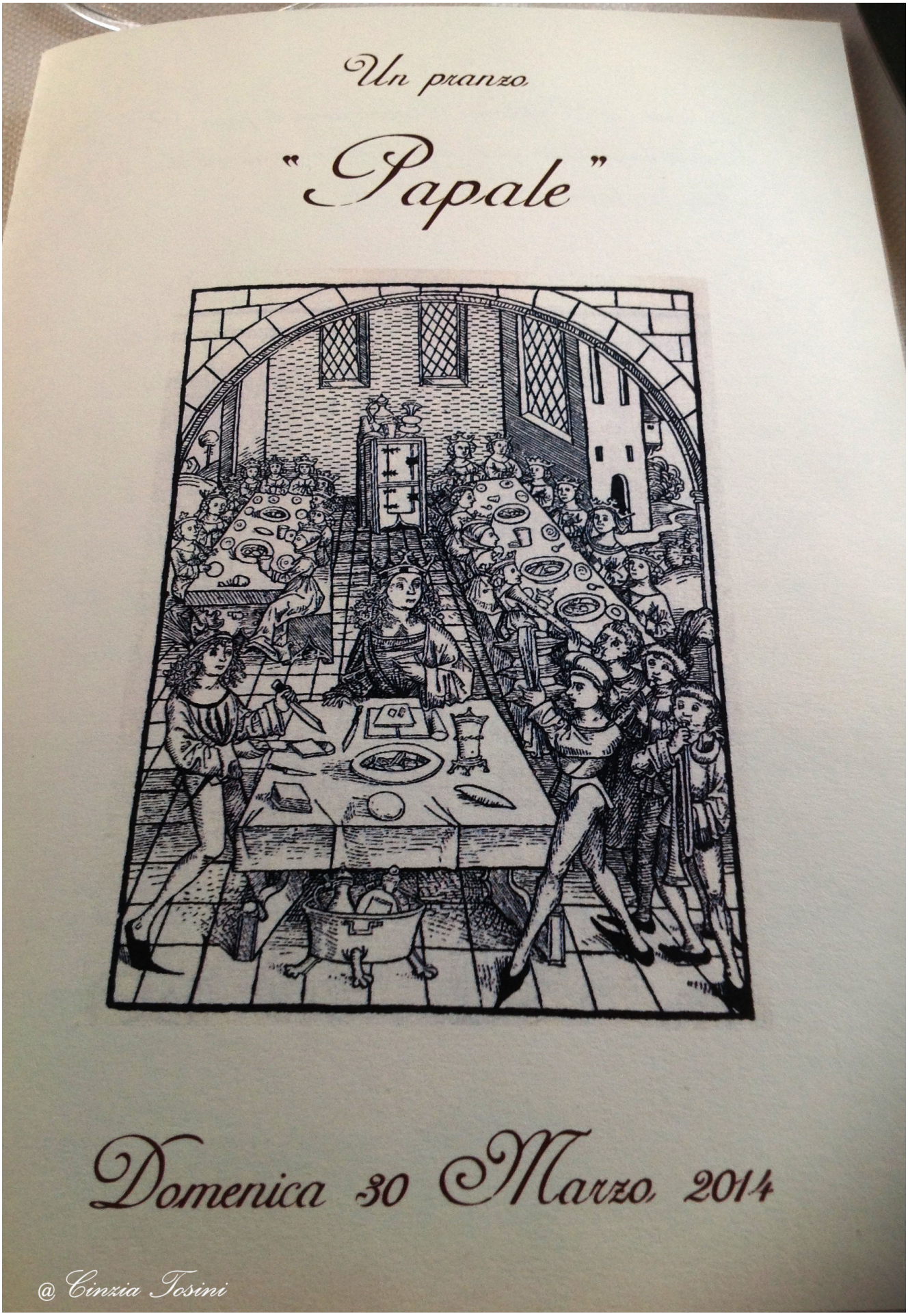
@ Cinzia Tosini
DAVIDE OLDANI
Chefacile
I PIATTI
Allan Bay
I PIATTI DELLA MIA VITA
3 ingredienti perfetti per piatti Gourmand
Oltre 170 ricette creative per sperimentare in cucina
GRIBAUDO
Allan Bay
Nella mia cucina
I 100 strumenti di un cuoco curioso
Whoopie!
Cheesecake

@ Cinzia Tosini
Ketty Magni
Il cuoco del Papa

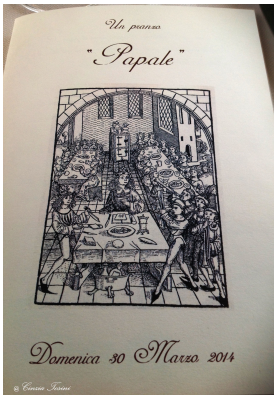
Cibo, cultura e… un pranzo storico al **Ristorante Il Fauno** di Cesano Maderno ispirato alle ricette di Bartolomeo Scappi, cuoco di papa Pio Quinto, tratte dal libro ‘Il cuoco del papa’ di **Ketty Magni**.

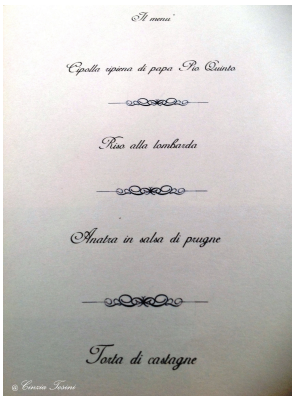
Lo **chef Simone Toninato** ha interpretato con maestria i piatti dell’epoca, avvicinandoli ai gusti dei nostri tempi.

Cibo e Cultura… Corpo e Mente…



Le ricette di Bartolomeo Scappi


Un pranzo
"Papale"
Domenica 30 Marzo 2014
© Cinzia Tosini


Il menu'
Cipolla ripiena di papa Pio Quinto
Riso alla lombarda
Anatra in salsa di prugne
Torta di castagne
© Cinzia Tosini

© Cinzia Tosini

© Cinzia Tosini

@ Cinzia Tosini

@ Cinzia Tosini

@ Cinzia Tosini

© Enzia Ivoni

© Enzia Ivoni

© Enzia Ivoni

© Enzia Ivoni

© Cinzia Tosini

© Cinzia Tosini

© Cinzia Tosini