

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 irripetibile 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 là 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 Delicious 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 sì.

Me l'hanno detto i ragazzi di **Zafferanami**, 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.





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.





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...

Un pranzo

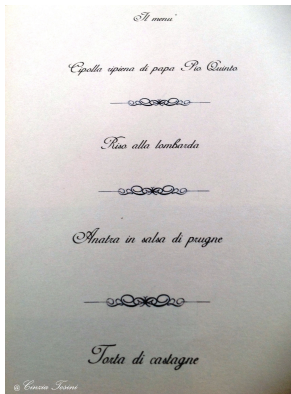
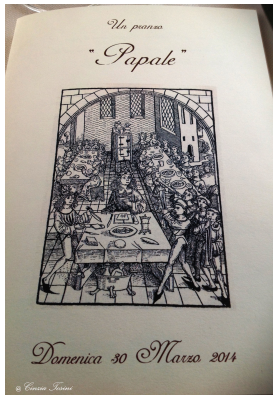
"Papale"



Domenica 30 Marzo 2014

@ Cinzia Tosini

Le ricette di Bartolomeo Scappi











Il cuoco del Papa, colui che venne definito il “Michelangelo della cucina”

Ho conosciuto la scrittrice Ketty Magni grazie al caro Walter Calvi, vignaiolo in terra d'Oltrepò, che, conoscendo la mia passione per la storia e per le tradizioni, ha pensato bene di segnalarmela.

In quel periodo stavo organizzando una serata per beneficenza, *Le Donne di Maggio*. Quando la invitai non esitò un attimo a partecipare. Ricordo che passammo alcuni momenti della serata ascoltandola nelle letture dei suoi romanzi.

Oggi voglio presentarvi l'ultimo suo scritto “Il cuoco del papa”, un affascinante affresco sull'Italia rinascimentale e su uno dei suoi protagonisti nascosti, colui che venne definito dai contemporanei il “Michelangelo della cucina”.

Il cuoco del papa coniuga felicemente il canone del romanzo storico con la tradizione culinaria Italiana.

Ketty Magni
Il cuoco del Papa

Il libro ripercorre la storia di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto, a servizio dei Papi, in epoca rinascimentale. Dopo una gavetta nell'Italia settentrionale, la sua carriera svolta a trent'anni compiuti: nella Roma ancora caput mundi, dove il papato è una corte di sfrenatezze e castità, viene conteso da cardinali e nobili, fino a quando Pio IV lo vuole con sé e solo per sé, come cuoco segreto (ossia privato). Nelle segrete e remote cucine del Vaticano avrà il gravoso compito di servire anche l'inflessibile Pio V. Lui, che aveva sfamato finanche l'imperatore Carlo V, sarà ricercato da cardinali e porporati ogni qual volta c'era da fare bella figura a tavola. Ma Bartolomeo aveva un sogno segreto, l'Opera, tutto il suo sapere gastronomico dispiegato sul bianco delle pagine. Lo realizzerà pubblicandola a

settant'anni.

È un florilegio di ricette: teste di storione con viole paonazze, fegato di vitella con sugo di melangole, piccioni fritti con zucchero e cannella, riso alla lombarda, biscotti romaneschi, pottaggi di ombrina alla veneziana salsiccioni alla bolognese. Oltre alle ricette regionali italiane, Scappi accoglie anche le tradizioni straniere: il cuscus alla moresca di provenienza araba, la minestra di latte ungherese, il cinghiale stufato alla tedesca, il gallo d'India ripieno di oglia putrida alla spagnola, le uova affrittellate alla francese.

Ma Bartolomeo aveva un altro sogno, proibito: la bellissima Claudia Colonna. Proverà per lei l'intenso sapore di un amore impossibile che in una notte di passione rubata alle convenzioni dei tempi gli regalerà un figlio che, per quelle stesse convenzioni, non sarà mai suo.