Appuntamento per un agri picnic in Brianza. Chi viene?

L’importanza di sostenere le aziende agricole a garanzia della nostra salute e della nostra economia.

Il picnic, il tradizionale spuntino conviviale all’aperto, allegro e a contatto con la natura, che piace tanto agli italiani. Se poi si ha la possibilità di farlo in un’azienda agricola, dopo una visita e l’acquisto di qualche buona produzione, si unisce l’utile al dilettevole, trasformando uno spuntino all’aria aperta, in un agri picnic. Tutto ciò è possibile in una delle tante fattorie della Brianza, ma non solo…

Qualche giorno fa, spinta dalla voglia di conoscere buone produzioni vicine al luogo in cui vivo, sono andata a visitare l’azienda agricola Capoferri. In verità, sono stata attratta anche dalla sua bella posizione collinare, che, grazie agli ampi spazi verdi, permette, a poca distanza da Milano, di evadere dal caos e dalla frenesia cittadina.

L’**azienda agricola dei Fratelli Capoferri**, nata nel 1956, è situata in un luogo di particolare interesse storico per la presenza della **Cascina Galeazzo**, un roccolo di caccia risalente al 1400 di proprietà dei Conti Porro. L’attività principale è quella casearia, con la produzione di diverse varietà di formaggio fresco e stagionato.

Il loro, un allevamento che fino agli anni ’90 comprendeva circa centoventi vacche di razza Frisona. Un numero che man mano si è ridotto, per la ben nota questione ‘quote latte’. Attualmente, la fattoria accoglie una settantina di capre e polli giganti di razza Brahma, una varietà di origine asiatica.

AZIENDA AGRICOLA
F.LLI CAPOFERRI
CASCINA GALEAZZO
1

AZIENDA AGRICOLA
F.LLI CAPOFERRI
CASCINA GALEAZZO
1

Emanuele e Virginio, due fratelli di origine bergamasca, conducono insieme dall'allevamento alla trasformazione, l'attività e la vendita diretta dei loro prodotti: uova, miele, yogurt, e formaggi freschi e stagionati di capra e di latte vaccino. I formaggi, produzioni casearie ottenute attraverso la coagulazione del latte, rappresentano dei veri e propri secondi piatti, e non come spesso accade dei contorni integrativi. **L'Italia vanta ben 48 varietà a denominazione di origine protetta (DOP)**, tutelate dall'Unione Europea.

Tornando alla mia visita, devo ammettere che appena arrivata ho avvertito un clima di sospetto, li per li a mio parere ingiustificato. Basta poco per capire. E' sufficiente ascoltare le difficoltà e gli intoppi causati dagli ingranaggi rugginosi della burocrazia, per comprendere il perché di tale diffidenza. L'accanimento dei controlli e delle verifiche nello svolgimento delle loro attività, porta spesso gli agricoltori a chiudersi, e a toglier loro la

voglia di combattere in un mondo in cui, gli interessi delle tante, forse troppe associazioni agricole, non sono sempre chiari.

Chi sostiene un comparto così importante come l'agricoltura, ha il compito e il dovere di agevolare e tutelare chi, con sacrifici, preparazione, investimenti, rischi e lavoro senza orari, preserva l'ambiente, la tradizione e il made in Italy. Il turismo rurale ed enogastronomico rappresenta, oltre che il futuro della nostra economia, una naturale evoluzione di tutto ciò.

Parole che non mi stancherò di ripetere, e che sono costretta a riscrivere ogni qual volta io visiti un'azienda in cui sento lamentare tali disagi. Se ci guardiamo attorno, ognuno di noi può qualcosa in tal senso. Sostenere un'azienda agricola con l'acquisto dei loro prodotti, è molto più conveniente di quanto si creda. Scelte a garanzia della nostra salute, della nostra economia e del nostro piacere a tavola.

A conclusione della mia visita, Emanuele Capoferri orgogliosamente, mi ha accompagnato ad ammirare il suo allevamento di **colombi cappuccini**, una particolare razza di grande eleganza originaria dell'India. Se passate da quelle parti, vi consiglio una visita, e se mi avvisate, ci daremo un appuntamento per un agri picnic!

Azienda Agricola F.lli Capoferri Cascina Galeazzo
Via per Mariano, 1 – Lentate su Seveso (MB)
Tel. 0362 561406
Info: f.llicapoferri@yahoo.it

Il “Traghetto di Leonardo” e la “Borroeula”. Assaggi di territorio lombardo.

Novel food o cibo della tradizione?

Da giorni, chi più chi meno, dibatte sul report dell’OMS e sui rischi per la salute legati all’abuso del consumo di carne rossa. Nulla di nuovo, se non l’ennesima e giusta raccomandazione fatta da sempre dai medici, che ora l’Organizzazione mondiale della sanità ha ufficializzato. Per certo, fattori di rischio come fumo, obesità, sedentarietà, hanno un’influenza determinante nel perseguire uno stile di vita salutare. Se poi vogliamo parlare di eccesso d’industrializzazione degli alimenti, o di discutibili metodi di allevamento, il discorso si fa lungo. Si aggiunge poi la recente delibera del Parlamento Europeo che permette l’introduzione del “novel food” (nuovi alimenti).

Ma ne vogliamo parlare?! Insetti, cibo costruito in laboratorio, nuovi coloranti… mah! Io più che novel food sono per il cibo della tradizione fatto con buone materie prime. Detto questo, punto e a capo. Ora vi racconterò il mio breve tour fatto tra la provincia di Lecco e quella di Bergamo che mi ha portato a fare un appetitoso spuntino con la borroeula, una pasta di salame aromatizzata made in Brianza.

Sulle sponde dell’Adda, e più precisamente su una grossa zattera di legno senza motore, qualche giorno fa mi sono goduta le belle atmosfere autunnali tra i moli di Imbersago

e di Villa d’Adda. Chiamare zattera un traghetto che per secoli ha permesso di trasportare merci e persone sfruttando solo la corrente di un fiume, senza dubbio è riduttivo.

In realtà mi riferisco ad un progetto che si ispira a disegni eseguiti da Leonardo da Vinci nei primi anni del 1500. Un battello che si muove lentamente da una riva all’altra, e che agevola il passaggio di auto e quant’altro grazie alla forza della corrente e ad un cavo che scorre su di un rullo. Ritmi lenti e paesaggi lacustri. Pace e benessere.

Dopo la traversata, una volta raggiunta Merate, cittadina di Lecco un tempo luogo di villeggiatura della nobiltà milanese, deviando verso la frazione di Sartirana, insieme ad alcuni amici ho proseguito verso una bottega tipica del luogo: “Da Pinuccio.” Carlo Casati, titolare e quarta

generazione di salumieri, ci aspettava per una degustazione dei suoi prodotti.

Un uomo gentile dalla parlantina sciolta che mi ha fatto conoscere la borroeula, termine dialettale brianzolo con cui si indica la sua pasta di salame pazientemente snervata, morbida e saporita. Ottima spalmata su una fetta di pane tostato, ma anche come vuole la tradizione, avvolta nell'apposita carta e cotta sotto la cenere con le patate.

Si fornisce di suini nazionali provenienti da un allevamento di Fossano, in provincia di Cuneo. Oltre alla borroeula produce salame con l'utilizzo di solo coscia, lardo aromatizzato, e la bresaola della Brianza da vacche di razza limousine allevate nella bergamasca.

Quel giorno mi sono assicurata la cena con un pacco di farina di polenta taragna e una confezione di borroeula. Nonostante siano sempre meno le persone che fanno i propri acquisti in bottega, la mia speranza è che questa tendenza possa cambiare per favorire le realtà artigianali e i prodotti di qualità. Acquistiamo meno, meglio, e con meno sprechi.

Traghetto di Leonardo Via Adda – Imbersago E-mail: info@comune.imbersago.lc.it

“Da Pinuccio” Via Cavour 7 – Merate fraz. Sartirana (LC) Tel. 039 9902798