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