

Ecco come si fanno tre classici piatti lombardi.

Polenta taragna

Ingredienti per 4 persone. In un paiolo portate a leggera ebollizione un litro abbondante d'acqua leggermente salata e versateci a pioggia 300 g di farina di mais e grano saraceno, miscelando le dosi a piacere, mescolando prima con una frusta poi, in continuazione, con un cucchiaino di legno; cuocete per circa 1 ora o più (dipende da quanto è grossa la farina). Togliete il paiolo dal fuoco e amalgamate alla polenta 50 g di burro e 150 g di bitto fresco tagliato a dadini. Servite subito, finché il formaggio non è del tutto sciolto.

Nota benissimo: la versione tradizionale prevede 300 g di farina, 300 g di burro e 300 g di bitto. Fate un po' voi...

Pancotto

Per 4 persone. Mettete a bagno 500 g di pane raffermo in un litro di brodo, di carne o di pollo, per circa 1 ora. Mescolate e unite una noce di burro e una grattugiata di noce moscata. Regolate di sale e di pepe. Portate a bollore e servite subito il pancotto cospargendo con grana grattugiato.

In alternativa, potete lessare in una casseruola 500 g di patate tagliate a cubetti in un litro di acqua salata aggiungendo, 15' dopo l'inizio della cottura, 500 g di spinaci o simili. Quando le verdure sono cotte unite 300 g di pane raffermo tagliato a dadi e cuocete per altri 5'. Condite infine il pancotto con un filo di olio nel quale avrete soffritto 1 spicchio di aglio e 1 peperoncino piccante.

Zuppa alla pavese detta anche **pancotto alla pavese**, versione mia moderna.

Per 4 persone. Fate 8 uova in camicia e tenetele in caldo. Tagliate 4 fette di pane casereccio raffermo a dadini, copritele a filo con brodo di carne e lasciate ammorbidire per 1 ora. Scaldate, ma non troppo (non deve essere bollente) la zuppa di pane ottenuta con 4 cucchiaini di soffritto e ancora poco brodo, regolate di sale, mettetela nelle fondine individuali, unite 2 uova a piatto, spolverizzate con grana grattugiato e pepe e servite.

I piatti della cucina lombarda

Dal risotto allo zafferano fino ai pizzoccheri, passando per la polenta

/ 09.10.2017
di Allan Bay

Parliamo una volta della cucina della mia terra: la Lombardia. La terra lombarda - che dalla «piatta» s'innalza ai laghi prealpini e poi alle montagne vere e proprie - influenza e arricchisce la sua cucina, ricca di tradizioni diverse, alcune condivise con le regioni confinanti, soprattutto il Piemonte, ma anche con la lontana Francia. E va da sé che la cucina lombarda ha tanto ispirato gastronomicamente il Ticino.

Ingredienti distintivi e comuni a tutte le sue province sono il riso e il burro, la carne di manzo e di

maiale, e i latticini.

Tra i numerosi formaggi prodotti si segnalano gorgonzola, taleggio, bitto, casera, mascarpone, quartirolo, stracchino, grana lodigiano e padano: spesso vengono usati per accompagnare pasta o polenta (è il caso del gorgonzola con la polenta o di due tipici piatti valtellinesi, i *pizzoccheri* e la *polenta taragna*, con il bitto).

La polenta rappresenta un vero e proprio cavallo di battaglia; preparata con farina gialla macinata grossa, può essere pasticciata, accompagnata a brasati, a uccelletti allo spiedo o in tegame, oppure può essere servita con il latte. Altro vessillo è dato dai risotti, di cui quello allo zafferano, cioè quello milanese detto «giallo», è il più noto; ma non sono meno golosi il *risotto alla certosina* (con gamberetti di acqua dolce), *alla pilota* (con salsicette mantovane), *alle rane*, *alla pitocca* (con pollo, aromi e formaggio), *alla zucca*, eccetera.

Il riso poi sostituisce la pasta nel minestrone. Con il pane vecchio si preparano la *zuppa alla pavese* e il *pantrito*, una zuppa densa realizzata con brodo, pane spezzettato e formaggio grattugiato. Altri primi degni di nota sono i *maltagliati con i fagioli*, gli *agnolini* e i *casonsei* (ravioli rispettivamente di Mantova e Bergamo).

Spesso servito con contorno di risotto giallo è l'*ossobuco* di vitello, con prezzemolo e scorza di limone; ancora il vitello è protagonista del *vitello tonnato*, della *cotoletta alla milanese*, del *rostin negàa* e della *busecca* (trippa con i fagioli di Spagna), mentre gli *involtini messicani* si possono fare anche con carne di maiale, che è tra l'altro l'ingrediente principale della mitica *cassoeula*, oltre che la materia prima di molti salumi, come il *salame cremonese* o quelli di *Varzi* e di *Milano*, la *luganega* o il *cotechino*. Tra i salumi si devono menzionare ancora quelli d'oca, tipici della zona di Mortara e quelli di capra della Val Chiavenna (il violino, ricavato dalla coscia) e la bresaola di manzo. Altre golosità di carne sono ancora i *mondeghili*, polpettine milanesi ricavate da avanzi di lesso tritati, mescolati ad aromi e fritti; con tagli di carni diverse si preparano brasati e bolliti, che si possono accompagnare con la mostarda di Cremona o con la salsa verde, a base di prezzemolo, capperi, acciughe e mollica bagnata nell'aceto.

I pesci sono di lago e di fiume: trote, persico (che viene impanato e fritto), agoni e i *missoltit*, che nel comasco vengono essiccati. Non mancano piatti tipici a base di ortaggi, come gli asparagi con uova, burro e formaggio grattugiato.

Il capitolo dei dolci è piuttosto ampio; torte e biscotti sono spesso a base di farina gialla: è il caso del *pan mein* (insaporito da fiori di sambuco), della *sbrisolona* (ricca di mandorle e burro), del *dolce di Varese*, della *polenta dolce* bergamasca. Accanto a questi la *torta paradiso*, la *crema di mascarpone*, la *bisciola valtellinese*, la *torta sabbiosa*, il golosissimo *torrone di Cremona* e il celeberrimo *panettone*.