CALENDARIO EXPO

APRILE 2015 – Marzo 2016

El mangià e bev in santa libertaa

in mezz ai galantomen, aj amis

in temp d'inverna al cold, al frech d'estaa,

Diga chi voeur, l'è on gust cont i barbis

CARLO PORTA

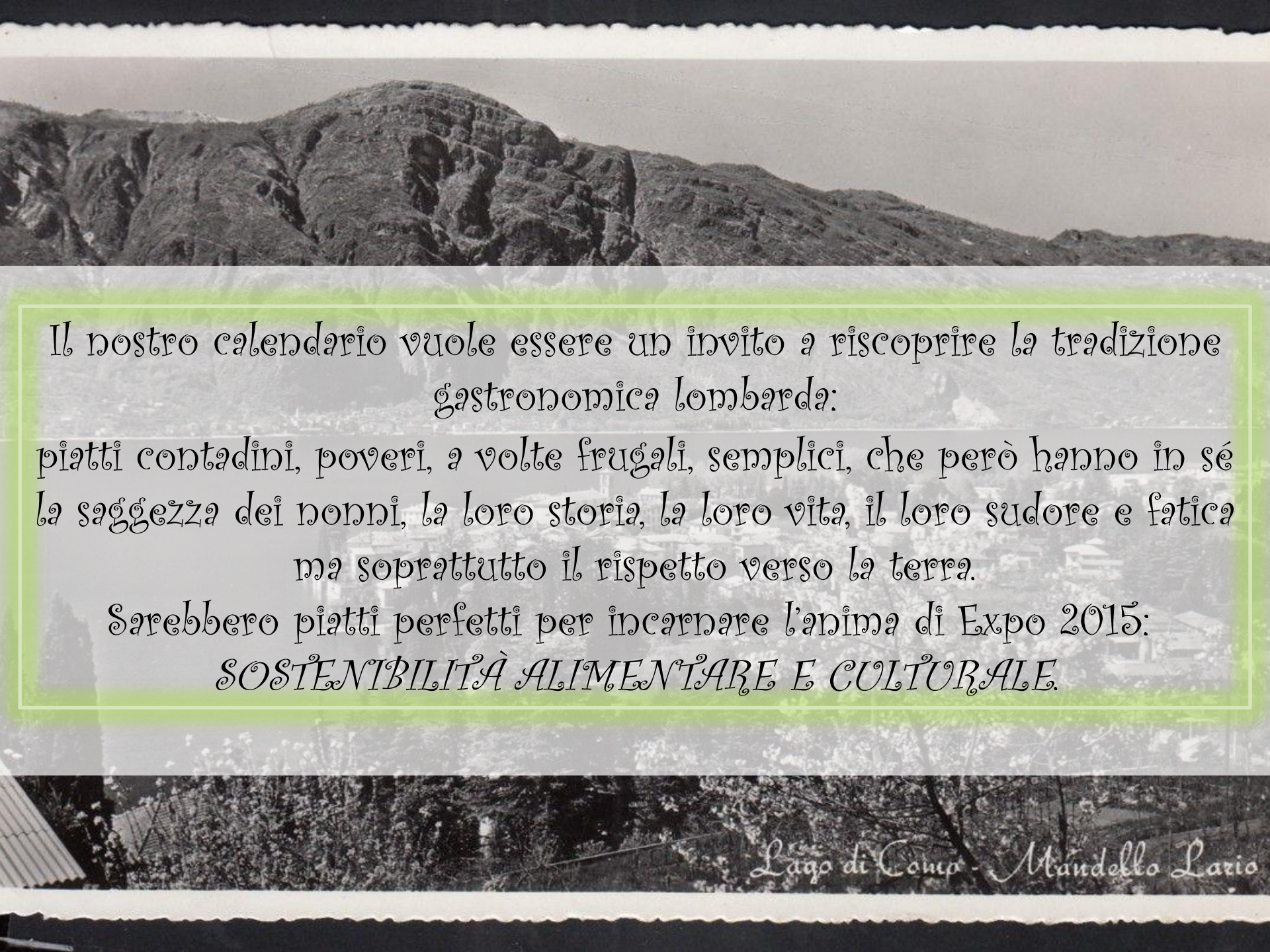
Istituto Comprensivo Inverigo

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

"F. MEDA"

Classe 2^C

EXPO MILANO 2015



Il nostro calendario vuole essere un invito a riscoprire la tradizione gastronomica lombarda:
piatti contadini, poveri, a volte frugali, semplici, che però hanno in sé la saggezza dei nonni, la loro storia, la loro vita, il loro sudore e fatica ma soprattutto il rispetto verso la terra.
Sarebbero piatti perfetti per incarnare l'anima di Expo 2015:
SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E CULTURALE.

LA CUCINA DEL POETA

ELOGIO DEL RISOTT

O risott giald, mostôs e mantecaa,
a l'ombrìa nassuu del noster Domm,
faa con safran, broeud bon e cervelaa,
mi te voeuri spiegà el perché el percomm

da tucc i Meneghitt te see lodaa
e a decantatt ghe pensa un galantomm.
Perché fin de bagaj te me suefaa
– e podi adess capill che sont on omm –

a quel saôrin gustôs de scigoletta
mis'ciaa con ogni sorta de piasè,
che in bocca fa vegnì d'on bott l'acquetta.

[…]

CARLO BASLINI

APRILE

MINESTRA D'ORZO

Ingredienti

° 300 g di orzo perlato
° 2 l e 1/2 di latte
° 2 l d'acqua
° 50 g di burro
° 100 g di lardo
° 3 carote
° 4 gambi di sedano
° 1 cavolo verza
° 300 g di fagioli freschi (o 100 g di fagioli secchi)

Esecuzione

Lavare bene l'orzo e lasciarlo a bagno per 24 ore. Mettere nella pentola l'acqua, le verdure tagliate, il burro, il lardo, tutto a freddo. Dopo un'ora di bollitura, aggiungere l'orzo e i fagioli, che, se freschi, vanno cotti a parte prima. Aggiungere il latte e far cuocere per altre 2 ore.





APRILE - *Aprîl* *Aprîl piöva, piöva, che vê gross la cöva.*

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
30	31	1 S. Ugo **l'Ugo**	2 B.V. Addolorata **l' Addulurada**	3 S. Riccardo **ul Ricard**	4 Sabato Santo **ul Sabet Sant**	5 Santa Pasqua **la Pasqua**
28 Lunedì dell'Angelo **ul di de l'Angiul**	7 S. Ermanno **l'Ermann**	8 S. Giulia **la Giulia**	9 S. Maria Cleofe **la Maria**	10 S. Terenzio **ul Terenzi**	11 S. Stanislao **ul Stanislao**	12 S. Giulio **ul Giüli**
13 B. Lara **la Lara**	14 S. Lamberto **ul Lambert**	15 S. Massimo **ul Massim**	16 S. Lamberto **ul Lambert**	17 B. Arcangelo **l'Arcangiul**	18 S. Galdino **ul Galdin**	19 S. Emma **l' Ema**
20 S. Cristofero **ul Cristofer**	21 S. Anselmo **l'Anselmu**	22 S. Leonida **la Leonida**	23 S. Giorgio **ul Giòorg**	24 S. Fedele **ul Fedele**	25 Liberazione **la Liberaziun**	26 S. Franca **la Franca**
27 S. Liberale **ul Liberal**	28 S. Valeria **la Valeria**	29 S. Caterina **la Caterina**	30 S. Aimone **l'Aimon**	1	2	3



MAGGIO

MONDEGHILI O MUNDEGHINT

La radice della parola mondeghili è spagnola: deriva da“albondigia” che significa polpetta. Alll’inizio del 1600, a Milano, con l’aumento delle tasse imposte dagli Spagnoli, nel mercatino dietro il Duomo c’era addirittura chi vendeva carne avanzata e il mondeghilo è appunto fatto con carne avanzo di altre cotture.



PREPARAZIONE PER 4-6 PERSONE

INGREDIENTI

- SALSICCIA G 100
- GRANA PADANO
- 1 PANINO RAFFERMO
- BURRO PER FRIGGERE
- MORTADELLA DI FEGATO G 100
- 2 UOVA
- PREZZEMOLO
- PEPE
- AGLIO

ESECUZIONE

METTERE IL PANINO AD AMMORBIDIRE CON 2 DITA DI LATTE. TRITARE LA CARNE, METTERLA IN UNA ZUPPIERA, UNIRE LA SALSICCIA E LA MORTADELLA TRITARE E AMALGAMARE. AGGIUNGERE LE UOVA, IL PREZZEMOLO, UNO SPICCHIO D’AGLIO, IL PANINO STRIZZATO DAL LATTE E IL GRANA. MESCOLARE, SALARE, PEPARE E FORMARE POLPETTE. PASSARLE NEL PANE GRATTUGIATO E FRIGGERLE IN ABBONDANTE BURRO. SCOLARE SULLA CARTA. SERVIRLE CALDE.

MAGGIO - Masc *L' è un grand bell mes: fiur,magiuster e scires*

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
27	28	29	30	1 Festa del lavoro **Festa di lavuraduur**	2 S. Germano **ul German**	3 S. Filippo e Giacomo **ul Filipp e l'Giacum**
4 S. Ciriaco **ul Ciriec**	5 S. Silvano **ul Silvan**	5 S. Edberto **l'Edbert**	7 S. Gisella **la Gisela**	8 S. Ida **la Ida**	9 S. Geronzio **ul Gerunzi**	10 S. Alfio **l'Alfio**
11 S. Ginevra **la Ginevra**	12 S. Gemma **la Gemma**	13 Madonna di fatima **La Madona de fatima**	14 S. Mattia **ul Matia**	15 S. Isidoro **l' Isidor**	16 S. Ubaldo **l' Übaldo**	17 Ascensione **l' Ascensiun**
18 S. Leonardo **ul Leonard**	19 S. Ivo **l'Ivo**	20 S. Bernardino **ul Bernardin**	21 S. Vittorio **ul Vitóri**	22 S. Rita **la Rita**	23 S. Cristoforo **ul Cristofur**	24 Pentecoste **la Pentecoste**
25 S. Sofia **la Sufia**	26 S. Filippo **ul Filipp**	27 S.Agostino **ul Güstin**	28 S. Emilio **ul Mili**	29 S. Ursula **l'Ursula**	30 S.Ferdinando **ul Ferdinand**	31 SS. Trinità **la Trinità**

MIASCIA

GIUGNO



La miascia è un dolce tradizionale dell'Alto Lario. Un tempo si consumava in occasioni speciali ed era particolarmente gradita ai bambini.

Partendo dalla tradizione oggi la stessa ricetta viene preparata con alcune varianti. Si aggiungono, per esempio, amaretti, farina bianca, mele o altra frutta a piacere e si decora con rosmarino.

Preparazione per 4-6 persone

Ingredienti

- Pane raffermo
- Latte
- Uova
- Zucchero
- Noci

2 cucchiai di farina bianca e 2 di gialla

Esecuzione

Mettere a bagno nel latte il pane raffermo per almeno un quarto d'ora.

Aggiungere tutti gli ingredienti e mescolare bene con un cucchiaio.

Mettere l'impasto in una teglia imburrata e aggiungere i pezzetti di burro, poi spruzzare con lo zucchero. Infornare il composto per un'ora.



GIUGNO - Giögn *A Giögn, el scighezz in pögn*

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1 S. Giustino **ul Giüstin**	2 La Festa della Repubblica **la Festa de la Repüblica**	3 S. Clotilde **la Clutilde**	4 S. Quirino **ul Quirino**	5 S. Doroteo **ul Doroteo**	6 S.Norberto **ul Nurbéert**	7 Corpus Domini **ul Corpus Domini**
8 S. Melania **la Melania**	9 S. Efrem **l'Efrem**	10 S. Asterio **l'Asterii**	11 S. Barnaba **ul Barnaba**	12 Sacro Cuore **ul Sacro cuore**	13 S. Antonio da Padova **ul Togn**	14 S. Eliseo **ul Liséo**
15 S. Abramo **l'Abramu**	16 S. Ciro **ul Ciro**	17 S. Gregorio **ul Gregori**	18 S. Marina **la Marina**	19 S. Romualdo **ul Rumualdo**	20 S. Ettore **l'Etore**	21S. Luigi **ul Lüiis**
22 S. Flavio **ul Flavio**	23 S. Lanfranco **ul Lanfranch**	24 S. Giovanni Battista **ul Giuann**	25 S. Guglielmo **ul Guglielmo**	26 S. Rodolfo **ul Rodolfo**	27 S. Cirillo **ul Cirill**	28 S. Attilio **ul Tilii**
29 S. Pietro e Paolo **ul Pédar e ul Paul**	30 S. Adolfo **ul Dulf**	1	2	3	4	5

LA CUCINA DEL POETA

MAJANDA BRIANZOEULA

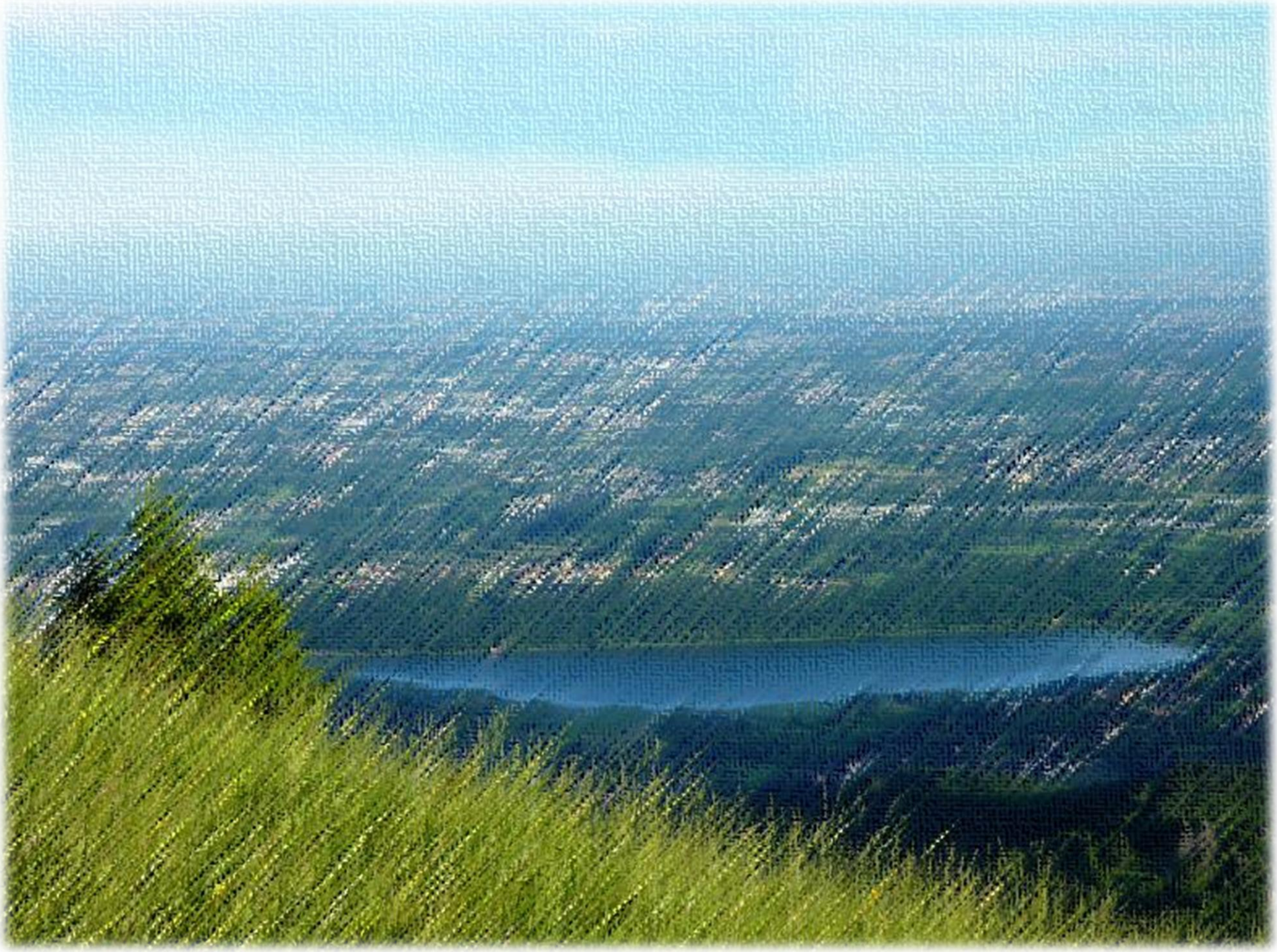
Se non fudess par ol risott da Monscia
cont sora la lugànega ca fuma,
i gàmbar messedaa a la pasta conscia,
i formaggett ca pàran faa da s'ciuma,

da majà a Montaveggia col so bianch;
se non fudess pai legòr in salmì
cont la polenta e par i bej pollanch
saraa in la paltacrea da rostì,

e i quaj, sbroffaa da ven da Marïan;
i cotalett cont l'oss preparaa a Canz;
la frittura da pèrsigh da Pusian
e certi slèp da manz, propri da manz

con la saa da cusina…, al dè d'incoeu…
Se non fudèss par tutta sta bondanza,
s'hemm da lassagh. Coss'è, par i nost fioeu
da savorigh l'amor par la Brianza?...

ALBERTO AIROLDI



LUGLIO

Risotto con pesce persico



Preparazione per 4-6 persone

Ingredienti

- 200 g di riso
- 1 cipollina finemente affettata
- vino bianco secco
- panna
- burro
- 500 g di filetto di pesce persico
- 1 uovo
- 150 g di burro
- pan grattato

Il pesce persico, pescato nel lago di Como, è sempre stato presente sulle tavole comasche. Varie sono le ricette con il pesce persico, ma l'accostamento con il riso gli dà un sapore particolarmente delicato.

Esecuzione

Far soffriggere burro e cipollina, versare il riso e lasciar insaporire. Iniziare la cottura aggiungendo il brodo poco alla volta, man mano che evapora. Ogni tanto unire anche un cucchiaio di vino e rimestare fino a cottura completa. Nel frattempo preparare i filetti di pesce persico passandoli nell'uovo sbattuto e poi nel pan grattato facendo in modo che rimanga ben preso al pesce. Friggere in abbondante burro molto velocemente perché la carne è delicatissima. Quando il risotto sarà pronto, togliere il recipiente dal fuoco, aggiungere 2 cucchiai di panna, rimescolare e servire.

LUGLIO - Löj *Löj la tera la böj*

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
29	30	1 S. Aronne l'Aronne	2 S. Ottone l' Ottone	3 S. Tommaso ul Tumaas	4 S. Isabella la Isabella	5 S. Filomena la Filumena
6 S. Maria Goretti la Maria	7 S. Edda l'Edda	8 S. Adriano l'Adrian	9 S. Veronica la Veronica	10 S. Rufiana la Rufiana	11 S. Benedetto ul Benedètt	12 S. Marciana la Marciana
13 S. Enrico ul Ricu	14 S. Camillo ul Camill	15 S. Bonaventura ul Bunaventüra	16 B. Vergine del Carmine La Madona del Carmen	17 S. Alessio l'Alessio	18 S. Federico ul Federicu	19 S. Arsenio l'Arsenio
20 S. Sebastiano ul Sebastian	21 S. Odino ul Odino	22 S. Maddalena la Madaléna	23 S. Brigida la Brigida	24 S. Cristina la Cristina	25 S. Giacomo ul Giacum	26 S. Anna l'Ana
27 S. Celestino ul Celestiin	28 S. Milena la Milena	29 S. Marta la Marta	30 S. Pietro ul Pedeer	31 S. Ignazio l'Ignazi	1	2

AGOSTO

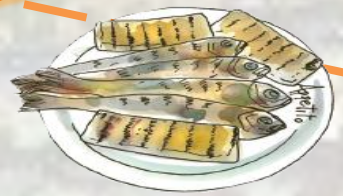
MISSOLTINI

Agoni del Lario, pescati tra Maggio e Giugno, fatti essiccare al sole su speciali trespoli di legno e pressati, insieme a foglie di alloro, in scatole di latta, le cosiddette « missolte »

Como è stata ribattezzata da Carlo Porta « La città dei missoltitt » Questo poeta, amante dei piaceri della tavola, ha tramandato ai posteri le ricette dei manicaretti da lui gustati sulle rive del Lario.

Ingredienti

- Agoni
- Sale grosso



Esecuzione

Dopo aver pulito gli agoni dalle interiora, mettere nell'apertura branchiale del pesce e su tutto il corpo un pizzico di sale grosso pestato fine con una bottiglia di vetro. Prendere quindi i pesci salati, metterli in una pentola posizionandoli a dorsi pressati lasciandoli sotto sale per 48 ore. Quindi prendere gli agoni, lavarli bene per togliere il sale e stenderli al sole per farli asciugare. Quando i pesci son ben asciutti, si mettono in una latta, con un peso sopra per far scolare l'olio, dove si conservano. Dopo 2 mesi si possono mangiare. Per consumarli, cuocerli alla griglia sulla brace. Condire con olio e aceto.





AGOSTO - Agost *A San Lurenz, marüda i gran a cent a cent*

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
27	28	29	30	31	1 S.Alfonso **ul Funs**	2 S.Eusebio **l' Eusebi**
3 S.Lidia **la Lidia**	4 S.Nicodemo **ul Nicudem**	5 Madonna della Neve **La Madona de la Néev**	6 S.Orazio **l' Urazii**	7 S.Gaetano **ul Gaetàn**	8 S.Domenico **ul Dumenich**	9 S.Samuele **ul Samuel**
10 S.Lorenzo **ul Luréenz**	11 S.Chiara **la Chiara**	12 S.Ilaria **l' Ilaria**	13 S.Cassaino **ul Cassiàn**	14 S.Alfredo **l'Alfredo**	15 Assunzione della B.V.Maria **la'Sunta**	16 S.Rocco **ul Rocch**
17 S.Gaspare **ul Gaspare**	18 S.Elena **la Elena**	19 S.Mariano **ul Mariano**	20 S.Bernardo **ul Bernaard**	21 S.Pio X Papa **ul Piu**	22 S.Augusta **l'Augusta**	23 S.Rosa **la Rosa**
24 S.Bartolomeo **ul Bartulumeu**	25 S.Patrizia **la Patrizia**	26 S. Alessandro **ul Sandro**	27 S.Monica **la Monica**	28 S.Adelina **l'Adelina**	29 S.Giovanni Battista **ul Giuaan Batista**	30 S.Bonomio **ul Bonomii**
31 S. Abbondio **ul Bundi**	1	2	3	4	5	6



SETTEMBRE

TORTA PAESANA



Ingredienti

° 1 litro di latte ° 300 g di pane
° 300 g di amaretti
° 100 g di cacao amaro
° 100 g di cacao dolce
° 100 g di uvetta ° 50 g di pinoli
° 100 g di zucchero ° 50 g di burro
° 1 bustina di zucchero vanigliato
° 1 tavoletta di cioccolato fondente



Esecuzione

Far bollire il latte, aggiungere il pane, gli amaretti, il burro e il cioccolato. Quando sono ammorbiditi, passare il tutto nel passaverdura.
Aggiungere tutti gli altri ingredienti mescolando. Se il composto tende ad indurire, aggiungere latte caldo.
Versare nella teglia imburrata ed infornare a 180 gradi per 90 minuti.

La torta paesana viene chiamata in diversi modi. Ad esempio a Cabiate, dove è tradizione prepararla in occasione della festa patronale dell'8 settembre, è chiamata pappina.

SETTEMBRE - Setember

A San Michê, la pianta l'è tua e i fich i è mê

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
31	1 S. Egidio ul Gidio	2 S. Elpidio l' Elpidi	3 S. Gregorio magno ul Gregori	4 S. Rosalia la Rusalia	5 S. Urbano l' Urbano	6 S. Petronio ul Petroni
7 S. Germana la Germana	8 Natività di Maria la Nascita de Maria	9 S. Isacco l' Isaac	10 S. Damiano ul Damian	11 S. Diomede ul Diomede	12 S. Guido ul Guido	13 S. Maurilio ul Maürili
14 S. Rolando ul Roland	15 B.V. Addolorata la Madona 'Dulurada	16 S. Cornelio ul Curneli	17 S. Roberto ul Bertu	18 S. Arianna l' Arianna	19 S. Gennaro ul Genàar	20 S. Candida la Candida
21 S. Matteo ul Matéo	22 S. Maurizio ul Maurizi	23 S. Lino ul Linu	24 S. Gerardo ul Geraard	25 S. Aurelia l' Aurelia	26 S. Damiano ul Damiann	27 S.Vincenzo ul Vincéenz
28 S. Venceslao ul Vinceslao	29 S.Michele ul Michéel	30 S. Girolamo ul Girolum	1	2	3	4

LA CUCINA DEL POETA

LA CAZZOEULA

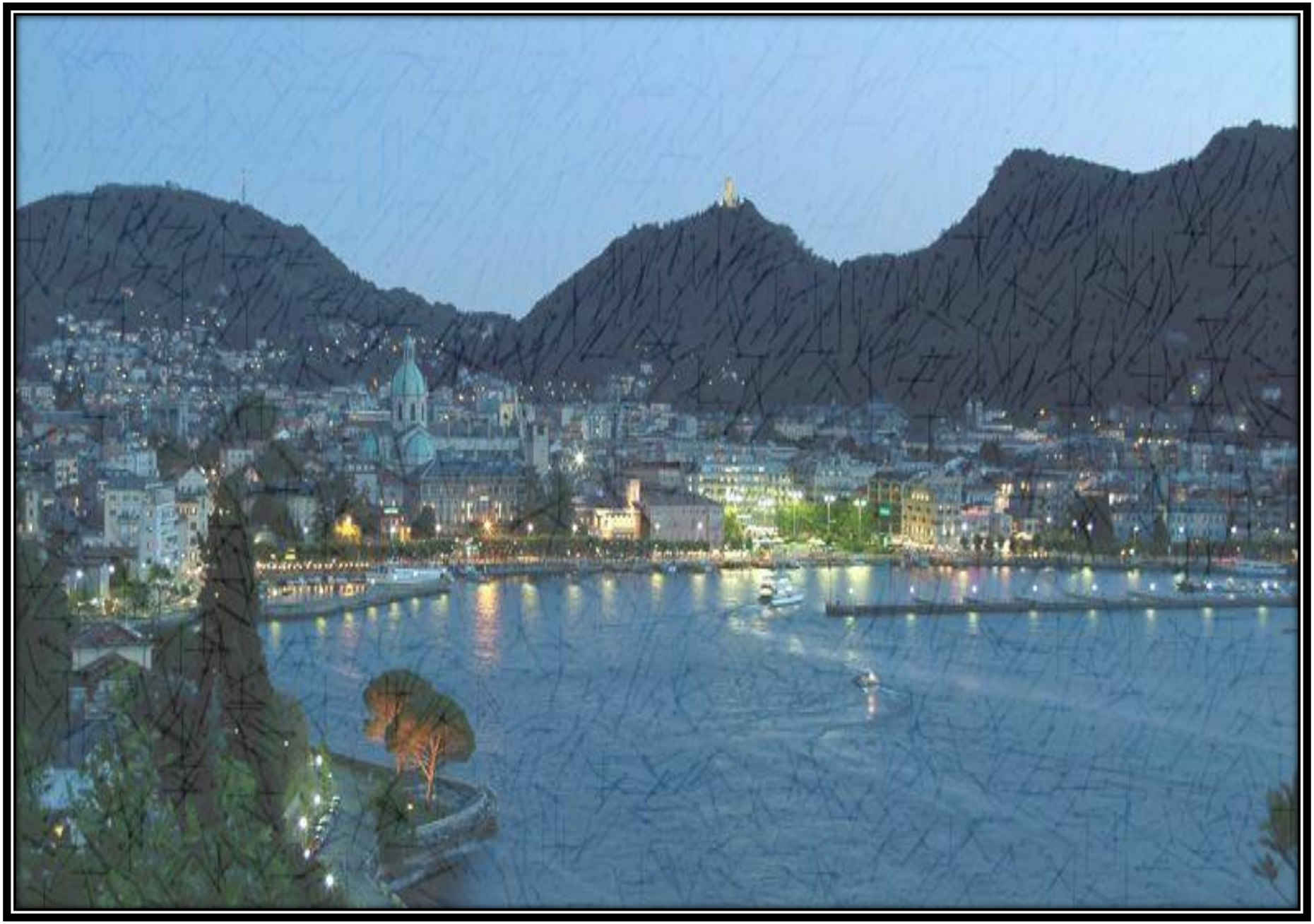
La Cazzoeula l'è on piatt de preparà
Pussèe cont el cervél che con i man
Bes se voeur, in sul seri, fa provà
el gust di milanes del nost Milan.

Costaioeul e pescioeu, va ben se sa,
coi còdegh e coi verz, andree a la man,
miss dent in cassiroeula a morisnà
pòden fa ona cazzoeula;ma el villàn

ch'el se intend de porscell el dis «ten a ment
che a preparagh el sugh ghe voeui on coeugh
ch'el sappia quell che occor de condiment

e ch'el sia bon de regolagh el foeugh:
la cazzoeula l'ha da vess ben tacchenta
e minga sbrodolada e sbrodolenta!»

ANTONIO STRAZZA



OTTOBRE

Cazoeula o Cazzoeula



Non sempre le famiglie disponevano di olio e burro, perciò a volte si usavano al loro posto la pancetta e il lardo: questi prodotti venivano ricavati dal maiale allevato in famiglia.

Preparazione per 4-6 persone

Ingredienti

1 carota 1 cipolla
1 verza salsa di pomodoro
1 gambo di sedano
Brodo aromi dell'orto
1 kg di costine di maiale
200 g di cotenna di maiale
6 verzini 1 piedino
400g testina
2 cucchiai di olio e una noce di burro (oppure pancetta e lardo)
1/2 bicchiere di vino rosso
1/2 bicchierino di grappa
succo di limone

Esecuzione

Raschiare le cotenne e metterle a bagno in acqua tiepida per una mezz'ora e fiammeggiare i piedini tagliati per eliminare gli eventuali peli e la testina. Tritare la cipolla, il sedano e le carote molto finemente. In una casseruola larga soffriggere il trito di verdure con olio e burro, fino a far diventare la cipolla appena dorata, unire le costine e fare rosolare mescolando, aggiungere le cotenne, i piedini e la testina. Rosolare bene, bagnare con un bicchiere di vino rosso e fare evaporare, pepare, salare e aggiungere una cucchiaiata di salsa di pomodoro, qualche foglia di salvia, alloro, una tazza abbondante di brodo. Lasciare cuocere col coperchio a fuoco molto moderato, mescolando e controllando la cottura di tanto in tanto. Nel frattempo pulire la verza eliminando le foglie più dure e le costolette, e tagliandola in grossi pezzi. Quando la carne sarà circa a metà cottura unire i salamini da verza, che avrete punzecchiato, e le foglie di cavolo verza. Coprire e lasciare cuocere lentamente. A fine cottura il sugo deve essere denso e gelatinoso. Per rendere questo piatto più digeribile, spruzzatelo con il succo di limone.

Cassoeula probabilmente deriva dal cucchiaio con cui si mescolavano le verze e la carne, il **cassoeu**,

OTTOBRE - Utùber *Utùber te sê bell,se'l fê l'è in cassina e'l vin l'è in del vassell*

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
28	29	30	1 S. Remigio **ul Remigiu**	2 B.V. del Rosario **ul Rusari**	3 S. Gerardo **ul Geraard**	4 San Francesco d'Assisi **ul Francesc**
5 S.Placido **ul Placid**	6 S.Brono **ul Bruno**	7 S. Sergio **ul Sergio**	8 S. Dimitri **ul Dimitri**	9 S. Dionigi **ul Diunis**	10 S. Daniele **ul Danièl**	11 S. Firmino **ul Firmin**
12 S. Serafino **ul Serafin**	13 S. Edoardo **ul Duaard**	14 S.Fortunato **ul Furtuna**	15 S. Teresa **la Teresa**	16 S. Edvige **l' Edvige**	17 S. Gabriella **la Gabriela**	18 S.Luca **ul Lüca**
19 S. Laura **la Laura**	20 S. Irene **l' Irene**	21 S. Orsola **l' Ursula**	22 S.Donato **ul Donato**	23 S. Boezio **ul Boezi**	24 S.Raffaele **ul Raffael**	25 S. Miniato **ul Minia**
26 S.Folco **ul Folco**	27 S.Ferruccio **ul Ferruc**	28 S. Simone **ul Simon**	29 S. Narciso **ul Narciis**	30 S. Gerardo **ul Geraard**	31 S. Volfango **ul Volfang**	1

NOVEMBRE





Cotoletta alla milanese

Ingrediente per 4 persone
- 4 cotolette di vitello o di maiale
- 100 grami di burro
- 2 uova
- Pane grattugiato
- Farina 00 quanto basta
- Sale

Sbattete le uova e pepatele (senza salarle perché il sale staccherebbe l'impanatura durante la cottura). Incidete le costolette lungo il bordo di tessuto connettivo, per evitare che si arriccino durante la cottura, poi intingetele nelle uova, bagnandole uniformemente; quindi passatele nel pangrattato, facendo in modo che se ne rivestano bene.
Sciogliete il burro nella padella, facendolo scaldare fino a quando diventerà di colore nocciola molto intenso, quindi friggetevi le cotolette, girandole una sola volta a metà cottura: dovrebbero essere sufficienti 6-8 minuti per lato.
Togliete le cotolette dalla padella usando il mestolo forato, salatele e servitele irrorate con una parte del burro di cottura, dopo averle decorate con spicchi di limone e qualche fogliolina di prezzemolo.

Quèlla vera la gh'ha de vègh on diametro almen de 15 ghèi, la pò vèss de vitèll ò de porscèll e guai se la gh'ha nò el manich (l'òss), La gh'haa de vèss servida croccanta e fragranta, sottil e ben dorada in l'impanadura che l'esalterà el savor de la carna.

NOVEMBRE - Nuvémber *Nuvémber ghe n'ha trenta, scolda'l vénter e de vin béven una brenta*

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
26	27	28	29	30	31	1 Ognissanti **ul dì di Sàant**
2 Commemoraz. Defunti **ul dì di Mòort**	3 S.Silvia **la Silvia**	4 S.Carlo **ul Carlu**	5 S.Zaccaria **ul Zacaria**	6 S.Leonardo **ul Leunard**	7 S.Ernesto **l'Ernest**	8 S.Claudio **ul Claudio**
9 S.Oreste **l'Urest**	10 S.Leone **ul Leun**	11 S.Martino **ul Martin**	12 S.Renato **ul Renato**	13 S.Diego **ul Diego**	14 S. Giocondo **ul Giucund**	15 Avv.Ambrosiano **L'Avent Ambrusian**
16 S.Valerio **ul Valeri**	17 S.Elisabetta **la Lisabèta**	18 S. Oddone **l'Udon**	19 S.Fausto **ul Fausto**	20 S.Edmondo **l'Edmund**	21 Presen. B. V. Maria **Presentazziùn de la Madona**	22 Cristo Re **ul dì del Cristo Re**
23 S.Clemente **ul Clemeent**	24 S.Flora **la Flora**	25 S.Erasmo **l' Erasmo**	26 S. Corrado **ul Curad**	27 S.Virgilio **ul Virgilii**	28 S. Giacomo **ul Giacum**	29 I d' Avvento **l d' Avent**
30 S. Andrea **l'Andrea**	1	2	3	4	5	6

DICEMBRE

La cotizza acquista nomi dialettali diversi: chisciola, cotuscia, cutiscia, fugascio, fugascin, laciada, leciada, paradell.
Si racconta che, nei capanni dove si appostavano, i cacciatori spesso si cucinavano la cotizza.

Preparazione per 4-6 persone

Ingredienti

- 500 g di farina bianca
- un pizzico di sale
- circa 2 bicchieri d'acqua
- olio di oliva
- zucchero a piacere per impasto o da cospargere
- una punta di cucchiaino di bicarbonato (sostituisce il lievito)

Esecuzione

Mettere acqua, farina, sale (zucchero a piacere) in una ciotola e mescolare bene, avendo cura di non lasciare grumi. Aggiungere il bicarbonato e lasciar riposare l'impasto. Nel frattempo mettere l'olio nella padella e aspettare che frigga (verificare la temperatura versando un cucchiaino di impasto).

Versare l'impasto, o tutto insieme o a piccole dosi, e aspettare che si abbrustolisca. Girare con le palette per fare arrostire l'altro lato, facendo attenzione a non rompere la cotizza. A cottura ultimata, riporla in un piatto e far assorbire l'olio avvolgendola con un sacchetto di carta. Cospargere con lo zucchero.

E' un dolce soffice che tutte le famiglie potevano permettersi perchè gli ingredienti utilizzati erano poco costosi. Si mangiava nelle trattorie di campagna il giovedì pomeriggio, perché allora era mezza giornata di festa. Presenta varianti con mele e uva americana.



Cotizza

DICEMBRE - Dicember *sott a la nef gh'è'l pan ,sura la nef gh'è la fam*

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
30	1 S. Eligio **ul Ligiu**	2 S. Aurelia **l'Aurelia**	3 S. Saverio **ul Saveri**	4 S.Barbara **la Barbara**	5 S. Gerardo **ul Gerard**	6 II d' Avvento **II d' Avent**
7 S. Ambrogio **l'Ambröös**	8 Immacolata Concezione la **Madona Imaculada**	9 S.Siro **ul Siro**	10N.S. Di Loreto **la Madona de Loreto**	11 S. Damaso **ul Dumas**	12 S. Felice **ul Felis**	13 III d' Avvento **III d' Avent**
14 S. Pompeo **ul Pompeo**	15 S .Cristiana **la Cristiana**	16 S. Adelaide **la Delàide**	17 S.Olimpia **l'Ulimpia**	18 San Graziano **ul Grazian**	19 S. Fausta **la Fausta**	20 IV d' Avvento **IV d' Avent**
21 S.Adriano **l'Adrian**	22S. Demetrio **ul Demetri**	23 S.Vittoria **la Vitoria**	24 Sant'Adele **la Dele**	25 S. Natale **Ul dì de Nataal**	26 S. Stefano **Ul dì de San Stévan**	27 S. Fabiola **la Fabiola**
28S.s. Innocenti Martiri **Tütt i Fiulitt**	29 S.Davide **ul David**	30 S.Eugenio **ul Géni**	31S.Silvestro **ul Silvestar**	1	2	3

LA CUCINA DEL POETA

EL POLENTATT

A duu pass di Colonn de San Lorenz
gh'è on polentatt anmò di temp indree,
che in di giornad de magher e astinenz
l'jutta a schivà i peccaa col fa danee.

On polenton quattaa con la pattona
gh'è là sul banch in vista di client,
e on'insalada tant gustôsa e bona
de fasolitt l'è lì su un piatt arent.

Merluzz in la marmitta d'on bel biond
e on gran baslitt de pess infarinaa;
e attacch al mur de la bottega, in fond,

gh'è poeu al padron davanti alla fornella,
intent, in mezz al fumm d'oli brusaa,
a fa saltà i pessitt in la padella

CARLO BASLINI



GENNAIO

Risotto con lumb e luganega

Pietanza, tipicamente brianzola, che veniva preparata la sera della Giubbiana, l'ultimo giovedì del mese di gennaio, a Cantù.

Preparazione per 4 persone

Ingredienti

- 500 g di riso
- 1 bustina di zafferano
- 200 g di luganega(salsiccia di maiale)
- brodo di carne (o, in alternativa, fatto con un paio di dadi)
- 1 cipolla
- Olio
- Burro
- 100 g di lombo di maiale
- 1 bicchiere di vino rosso secc

Esecuzione

Affettare la cipolla. Tagliare a dadini il pezzo di lombo di maiale e a grossi pezzi la luganega. Poi soffriggere il tutto nella pentola insieme a un po' d'olio e a una noce di burro. Aggiungere il riso e farlo tostare per bene. Aggiungere lo zafferano e, subito dopo, il vino. Dopo averlo fatto evaporare un po', continuare lentamente la cottura aggiungendo di volta in volta il brodo.



GENNAIO - Genar *Genar pulverent, poca paja e tant furment*

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
28	29	30	31	1 Primo dell'anno **ul Primm de l'Ann**	2 S.Basilio vescovo **ul Basili**	3 S.Genoveffa **la Genuèfa**
4 S.Ernete **l' Ermete**	5 S.Amelia **l'Amelia**	6 Epifania di N.S. **i Remaag**	7 S. Raimondo **ul Raimund**	8 S.Severino **ul Severin**	9 S.Giuliano **ul Giuliano**	10 Battesimo di Gesù **ul Battesim del Signur**
11 S.Igino **l'Igin**	12 S. Cesira **la Cesira**	13 S.Ilario **ul Lari**	14 S.Dazio **ul Dazii**	15 S.Mauro **ul Mauro**	16 S. Marcello **ul Marcèll**	17 S.Antonio ab. **ul Togn**
18 S. Prisca **la Prisca**	19 S.Mario **ul Mario**	20 S.Sebastiano **ul Sebastian**	21 S.Agnese **la' Gnésa**	22 S.Guadenzio **ul Gaüdenzi**	23 S.Emerenziana **l' Emerenziana**	24 S.Francesco di Sales **ul Cecch**
25 Conv.di S.Paolo **la Cunveersiun**	26 S.Tito **ul Titu**	27 S.Angela Merici **l' Angela**	28 S.Tommaso **ul Tumas** **la Giübiana**	29 S.Costanzo **ul Custàanz**	30 S.Martina **la Martina**	31 S.Giovanni Bosco **ul Giuànn**

FEBBRAIO

RUSTISCIADA



Ingredienti

° 1 kg di cipolle
° 1 kg di lombo a fette alte 2 cm
° 500 g di salsiccia
° 1 dado di carne, olio

Si usavano molta cipolla e un po' di farina bianca che rendevano più voluminoso il piatto e più denso e sostanzioso l'intingolo.



Esecuzione

Soffriggere con l'olio le cipolle tagliate a fettine, aggiungere il lombo a fette e la salsiccia a pezzetti.
Unire il dado e un po' di acqua e cuocere per circa un'ora e mezza a fuoco lento. Mescolare di tanto in tanto.
Servire caldo.

Ricetta contadina che si preparava quando si macellava il maiale. Gli ingredienti non venivano precisati, poiché dipendeva dalla stazza del suino.

FEBBRAIO - Ferbrar *L' aqua del febrar, la impiend el gran*

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1 S. Severo **ul Severiin**	2 Pres. del Signore **la Candelòra**	3 S. Biagio **ul Biàas**	4 S. Gilberto **ul Gilbèrt**	5 S. Agata **l'Agata**	6 S.Gastone **ul Gastone**	7 S.Teodoro **ul Teudor**
8 S. Girolamo Emiliani **ul Girolum**	9 S. Apollonia **la Pulonia**	10 S. Arnaldo **l'Arnald**	11 N.S. di Lourdes **la Madona de Luurd**	12 S.Eulalia **l'Eülalia**	13 S.Fosca **la Fosca**	14 I di Quaresima **la I de Quaresima**
15 S.Faustino **ul Faüstin**	16 S.Giuliana **la Giüliana**	17 S. Alessio **l'Alèssi**	18 S.Simone **ul Simoon**	19 S.Tullio **ul Tulio**	20 S.Giordano **ul Giuurdan**	21 II di Quaresima **la II de Quaresima**
22 S. Margherita **la Margherita**	23 S. Policarpo **ul Policarp**	24 S. Modesto **ul Mudest**	25 S. Cesario **ul Cesari**	26 S. Romeo **ul Romeo**	27 S.Leandro **ul Leandro**	28 III di Quaresima **la III de Quaresima**
29 S. Giusto **ul Giust**	1	2	3	4	5	6

MARZO



RUSUMADA

Si mangia intingendovi il pane cosi come una volta si faceva con la polenta fredda o il pane giallo fatto con farina di granoturco. Esistono varianti con caffé, marsala o rum.

Preparazione per 4-6 persone

INGREDIENTI

uova (1 a persona)
zucchero (1 cucchiaio a persona)
vino rosso (1/2 bicchiere a persona)

ESECUZIONE

Mettere i tuorli in una terrina con lo zucchero e sbatterli fino alla schiaritura. Montare gli albumi a neve, incorporando delicatamente i tuorli cercando di mantenere soffice il composto. Aggiungere il vino lentamente, sempre continuando a rimestare.



MARZO - Marz *Marz cul vent, scigoll e furment*

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
29	1 S.Albino **l'Albino**	2 S.Marzio **ul Marzio**	3 S.Marinio **ul Marino**	4 S.Lucio **ul Lucio**	5 S.Teofilo **ul Teofilo**	6 IV di Quaresima **La IV de Quaresima**
7 S. Felicita **la Felicita**	8 B.Doriana **la Doriana**	9 S.Domenico Savio **ul Dumenic**	10 S.Emiliano **l'Emilian**	11 S.Costantino **ul Custantin**	12 S. Massimiliano **ul Massimilian**	13 Vdi Quaresima **La V de Quaresima**
14 S. Matilde **la Matilda**	15 S.Luisa **la Luisa**	16 S.Eriberto **l'Eriberto**	17 S.Patrizio **ul Patrizi**	18 S. Salvatore **ul Salvaduur**	19 S. Giuseppe **ul Giüsepp**	20 Le Palme **la Dumeniga di Uliiv**
21 S. Benedetto **ul Benedet**	22 S.Lea **la Lea**	23 S.Vittoriano **ul Viturià n**	24 S.Dionisio **ul Dounisi**	25 Ann.del Signore **l'Annunciaziun**	26 Sabato Santo **ul Sabet Sant**	27 Santa Pasqua **la Pasqua**
28 Lunedì dell'Angelo **ul dì de l'Angiul**	29 S.Secondo di Asti **ul Segund**	30 S. Donnino **ul Dunin**	31 S. Amos **l'Amos**	1	2	3

NOSTALGIE CUCINARIE

Vi furon tempi più semplici e più buoni,
in cui la pasta asciutta era importante e
la gente, più saggia e benpensante, non
si chiedeva ancor: « Burro o cannoni? ».

Oggi che la saggezza è andata in
ferie, anche la buona tavola è finita: ai
popoli più forti offre la vita
cibi in conserva preparati in serie.

Nelle semplici case e nei castelli,
in non lontani dì, più che una stanza la
cucina era un regno
d'abbondanza, ingombro di dispense e
di fornelli;

nei grattacieli, il posto riservatole
è adesso un buco: quando c'è,
s'intende, perché nemmeno il fuoco oggi
s'accende: gli americani rompono le
scatole...

Ed a che serve aver le bombe
atomiche, quando la gente più
civilizzàta, in tutt'altre faccende
affaccendata, ignora le delizie
gastronomiche?

E non capisce, un mondo andato a male,
che solo il mangiar bene affina il
gusto della pace fra i popoli, ed è
giusto: a tavola concorda ogni ideale.

Ed è legato ai pasti anche l'amore:
l'amore è come un piatto delicato che
dolcemente stuzzica il palato, e passa
per lo stomaco e va al cuore.

Son soprattutto i cibi cotti male
che ci rendon nervosi ed irascibili, e,
provocando liti inesauribili, avvelenan
la pace coniugale:

se la signora dedicasse all'arte
della cucina tutti i propri sforzi,
ecco evitati scandali e divorzi,
se non in tutto, almeno in buona parte.

Felici i nostri padri, ed io li
invidio: senza troppo pensarci,
uomini a modo, nel grasso,
negl'intingoli, nel brodo affogavan
sereni ogni fastidio;

e collocavan l'arte cucinaria
fra le necessità, non fra i capricci,
mentre oggi, ahimé, con tutti i suoi
... pasticci, c'è mezzo mondo che si
nutre d'aria!

ALBERTO CAVALIERE


Davide Cassinzaghi
Camilla Riva
Alessio Marini
Luca Ventimiglia
Martina Medici
Barbara Vitucci
Simone Frigerio
ALESSANDRO BELLINO
Mallet
Erika Frigerio
Davide Spinelli
Lorenzo Giudici
Davide Cappelletti
Francesco Colombo
Carolina Parenti

Calendario realizzato da:

BELLINO ALESSANDRO
CAPPELLETTI DAVIDE ANGELO
CASIRAGHI DAVIDE
CHAFI ABDELMAJID
COLOMBO FRANCESCO LORENZO
CULOTTA MAHLET
CUSATO DANIELE
DE FAZIO CHRISTIAN
FOIS FRANCESCO
FRIGERIO ERIKA
FRIGERIO SIMONE
GALLI MARTINO
GIUDICI LORENZO
MARINI ALESSIO
MEDICI MARTINA
PARENTI CAROLINA
RIVA CAMILLA
SPINELLI DAVIDE
VENTIMIGLIA LUCA
VITALE FILIPPO
VITUCCI BARBARA

in collaborazione con le insegnanti, prof.sse
Giulia Acerbi, Daniela Corti, Gessica Fontana