
SCUOLA PRIMARIA
"G. PIERMARINI"
CREMNAGO (CO)
CLASSE QUINTA
A. S. 2014/2015

VIAGGIO NELLA BRIANZA



CONTESTO

GIOCHI

RICETTE

BRIANZA

Noi viviamo nel comune di Inverigo (uno dei più importanti comuni della Brianza), precisamente a Cremnago di Inverigo, un piccolo paesino che si trova in Brianza.

La Brianza è un'area geografica della Lombardia; si trova a nord di Milano e abbraccia quattro diverse province: la parte meridionale della provincia di Lecco, tutta la provincia di Monza e Brianza, la parte sud-orientale della provincia di Como e una piccola parte della provincia di Milano.

Il nome Brianza deriva probabilmente dal termine "brig", ovvero colle, altura; nel territorio brianzolo si possono distinguere due aree differenti: una pianeggiante a sud e a ovest e una collinare a nord e a est.



LE IMMAGINI RACCONTANO

La zona in cui abitiamo noi è particolarmente ricca di vegetazione; l'immagine rappresenta bene la "verde Brianza" ricca di boschi di betulle, castagni, querce e pini silvestri.

La verde Brianza però si sta sempre più cementificando e urbanizzando, privilegiando quindi la costruzione di case, aree residenziali e centri commerciali.

La foto che abbiamo scelto rappresenta i tre elementi tipici della Lombardia che sono montagne, laghi e pianure.

Il lago presente nell'immagine è il Lago di Annone e dietro il Monte Barro. La collina degrada verso il lago tra campi verdi e alberi marroni. Il lago si caratterizza con due bacini principali separati da una striscia di terra e una piccola apertura di unione tra i due bacini. Sullo sfondo è visibile in tutta la sua ampiezza il massiccio montuoso del Monte Barro.

LA CUCINA LOMBARDA

La cucina lombarda accomuna gastronomie di province diverse ed è caratterizzata dagli elementi prodotti sul territorio, quali la coltivazione del riso e l'allevamento di suini e bovini; inoltre, vengono consumati anche i pesci d'acqua dolce ricavati da laghi e fiumi.

Sui metodi di preparazione e di cottura degli alimenti hanno avuto influenza le varie dominazioni nei secoli. La cucina lombarda è caratterizzata da lunghe cotture per le carni quali i bolliti, stufati e intingoli che si accompagnano alla polenta.

Nelle tavole dei lombardi è più presente il riso e la pasta ripiena, il burro rispetto all' olio .

Specialità tipiche della Lombardia sono: la buseca, ovvero la trippa, la luganega, un particolare tipo di salsiccia, la pulenta uncia, cioè una polenta con formaggi e burro e vari tipi di **frittelle** (lacciadet)che prendono nomi diversi in base agli ingredienti e ai luoghi in cui vengono preparate.

Fra i piatti tipici del capoluogo troviamo il risotto giallo con lo zafferano, la cotoletta, la cazzoeula fatta con la carne di maiale e verza; tra i dolci la turta de besacc e il panettone natalizio.

La cucina brianzola è quasi uguale a quella milanese, ma più povera. Tra i piatti tipici il risotto alla monzese con la luganega e vino rosso, il minestrone brianzolo, la buseca e la polenta uncia; dolce tipico della Brianza è la torta paesana (**turta de besacc**) fatta con latte e pane raffermo.

Nella cucina comasca, troviamo tra i piatti tipici il pesce di lago "misultin" seccato e pressato con foglie di alloro.

IL RACCONTO DEI NONNI

I nonni mangiavano molto spesso prodotti che il terreno offriva.

A pranzo mangiavano pasta fatta in casa o riso, mentre nel momento della cena mangiavano latte o minestra con verdura che avevano raccolto il giorno stesso.

I nostri nonni mangiavano anche uova, frutta, verdura e molta polenta (di solito al mattino col latte). I dolci si mangiavano alle feste come Pasqua e Natale e le caramelle erano solo al rabarbaro e alla menta; si poteva mangiare il gelato in estate se c'era la possibilità.

Le bis nonne preparavano il pane giallo cioè un pane fatto con la crusca che si poteva mangiare con la zuppa o il latte. La carne si mangiava poche volte e di solito pollame che si allevava nei cortili.

A fine gennaio si uccideva il maiale dal quale si ricavavano il salame, il prosciutto cotto o crudo, la pancetta, il lardo, il sanguinaccio, cioè il sangue di maiale con le cipolle e il tutto fritto; infine con il grasso si faceva la "sungia", un unguento che veniva usato contro i dolori e ... le nonne dicono che puzzava molto .

Alla Vigilia di Natale era usanza mangiare la buseca e a Natale il cappone lessato con carote, cipolle, sedano e foglie di salvia oppure il risotto alle frattaglie. Il dolce che i nonni gustavano durante le vacanze natalizie era il panettone.

LA CUCINA BRIANZOLA

DAL RACCONTO DEI NONNI

La cucina brianzola risente di molti influssi delle zone circostanti, ma anche delle diversità ambientali per la presenza di colli e laghi. Non c'è quindi un unico stile culinario, ma è presente comunque un filo conduttore: la robustezza della maggior parte dei piatti.

Uno dei prodotti maggiormente presenti sulle nostre tavole è sicuramente un buon salame; tutta la Brianza infatti è conosciuta per i suoi salumi.

L'allevamento e la macellazione dei maiali hanno costituito per secoli un posto importante nella vita contadina; ogni parte dei suini veniva utilizzata. Con i piedini, le cotenne, le costine, l'orecchio e il codino di maiale si preparava la "**cassuola**", il piatto tipico della Brianza. Anche la **trippa,** "**buseca**", fatta con strisce di interiora, fagioli e verdure accompagnava la vita dei contadini e veniva principalmente consumata durante la cena di Natale. L'alimento che ha costituito il piatto unico di tante famiglie è stata la polenta di mais "furmentun" o in tempi di povertà di qualsiasi farina.

I nonni raccontano che in passato era più facile trovar cacciagione come fagiani o conigli che fatti arrosto arricchivano le mense contadine.

Sulle colline si raccoglievano le castagne.

Sui laghi dominava il pesce: lavarelli, agoni e alborelle.

Il piatto emblema dei laghi brianzoli è il risotto con il pesce persico: dorati e croccanti filetti appoggiati su del riso mantecato.

Il riso si preparava in vari modi, dal classico risotto giallo o alla milanese, al risotto con ossibuchi o salsiccia "**luganega**".

Alcuni nonni ricordano la bontà dei famosi formaggi di Montevecchia e, inoltre, ricordano che in alcune zone venivano cucinate le lumache.

I dolci tipici, fin dai tempi in cui i nostri nonni erano giovani, sono:

- la torta paesana fatta con pane, uvetta, canditi e cacao;
- i nocciolini di Canzo, biscotti simili a piccoli amaretti alla nocciola;
- il dolce di Erba, il "Masigott" fatto con farina, uvetta e nocciole;
- il "Pan mei" fatto con farina gialla e profumato ai fiori secchi di sambuco.

Tipica del Lago di Como è la cotizza che significa torta dei poveri fatta con farina, latte e uova; viene fritta con l'olio e servita con lo zucchero.

VIAGGIO NELLA BRIANZA

CRUCILINEA

Qual è il paese in cui viviamo?

					①C	H	I	E	S	A
				②T	R	I	P	P	A	
		③P	O	L	E	N	T	A		
			④C	O	M	U	N	I	T	A'
	⑤S	E	D	A	N	O				
			⑥O	R	A	T	O	R	I	O
⑦F	O	R	M	A	G	G	I	O		
		⑧A	L	B	O	R	E	L	L	E

1. Struttura dove si va a messa.

2. Si cucina la vigilia di Natale.

3. La si fa anche taragna.

4. Insieme di persone in città.

5. Si usa per fare la trippa.

6. Ci vanno i bambini a giocare.

7. Si fa con il latte.

8. Piccoli pesci di lago

A SCHEMA ULTIMATO LEGGERAI IL NOME DEL PAESE IN CUI VIVIAMO.

SOLUZIONE_____

CRUCILINEA

Qual è la regione dell'EXPO?

				①M	I	L	A	N	O				
②S	T	E	L	V	I	O							
				③T	O	M	B	O	L	O			
						④B	O	V	I	N	I		
			⑤M	E	T	A	L	L	U	R	G	I	A
⑥S	V	I	Z	Z	E	R	A						
			⑦G	A	R	D	A						
			⑧A	L	P	I							
					⑨P	A	N	E	T	T	O	N	E

1. Capoluogo della Regione Lombardia.

2. Grande Parco Nazionale della Lombardia.

3. Strumento artigianale per fare pizzi e merletti.

4. Animali che si allevano in Lombardia.

5. Industria che estrae i metalli.

6. Confina a nord con la Lombardia.

7. Il più grande lago della Lombardia e dell'Italia.

8. Montagna della Lombardia.

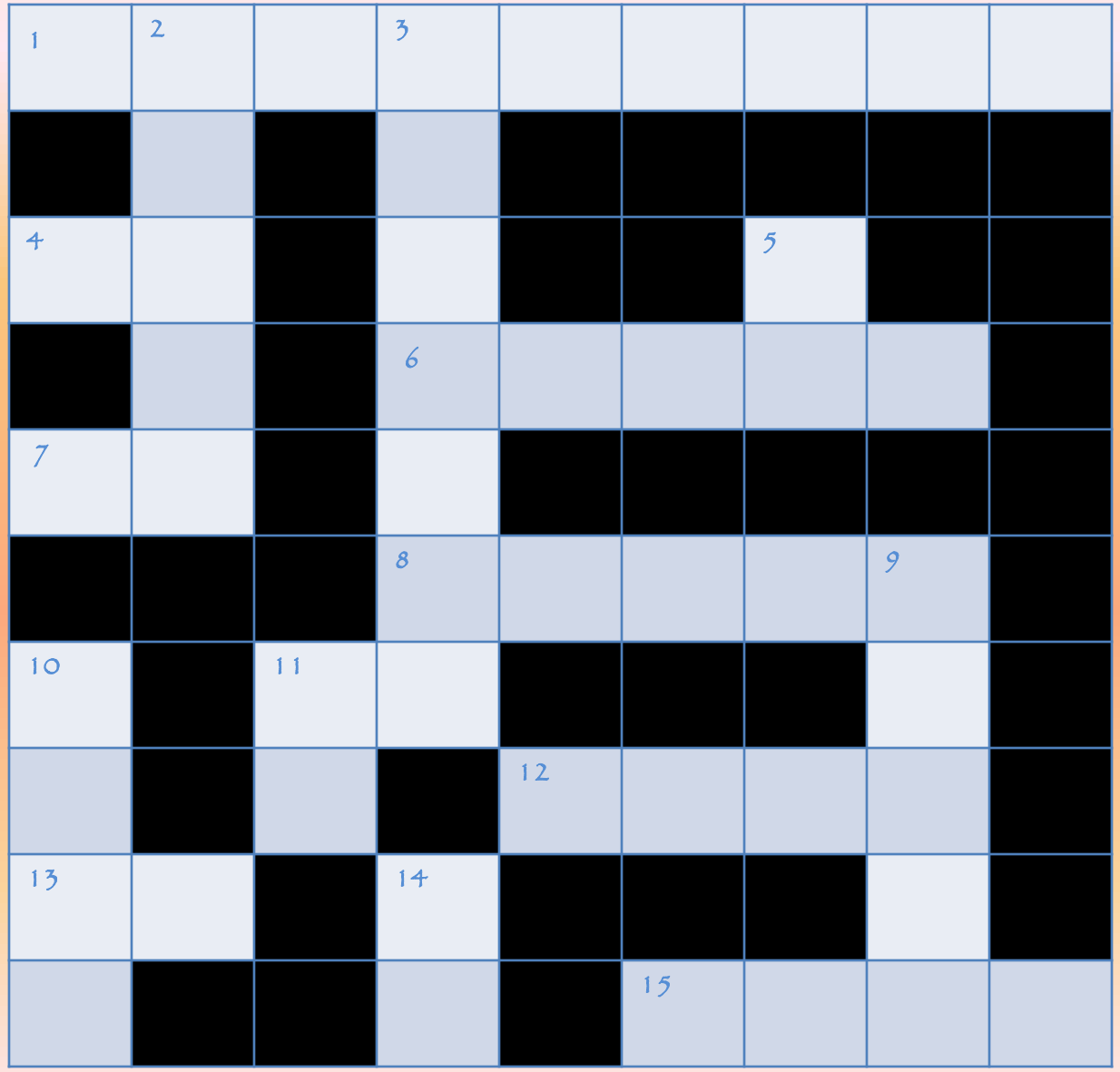
9. Dolce della Lombardia.

A SCHEMA ULTIMATO LEGGERAI IL NOME DELLA REGIONE DELL'EXPO.

SOLUZIONE_____

CRUCIVERBA


1 L 2 O M 3 B A R D I A
G E
4 M L R 5 A
I 6 G A R D A
7 P O A
8 M O N Z 9 A
10 C 11 C O D
O R 12 L O D I
13 M A 14 S G
O O 15 I S E O


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15

Definizioni

Orizzontali

1 Regione in cui si farà l'EXPO.

4 Milano senza "iano".

6 Lago più grande d'Italia.

7 Fiume più lungo d'Italia.

7 Si corre la Formula 1.

11 Finali di Lecco.

11 Città dove passa il Po (ha quattro lettere).

11 Iniziali di Mantova.

15 Un lago d'Italia.

Verticali

2 Un affluente del Po.

3 Luogo dove gioca l'Atalanta.

5 Iniziali di Adda.

9 Un lungo fiume italiano.

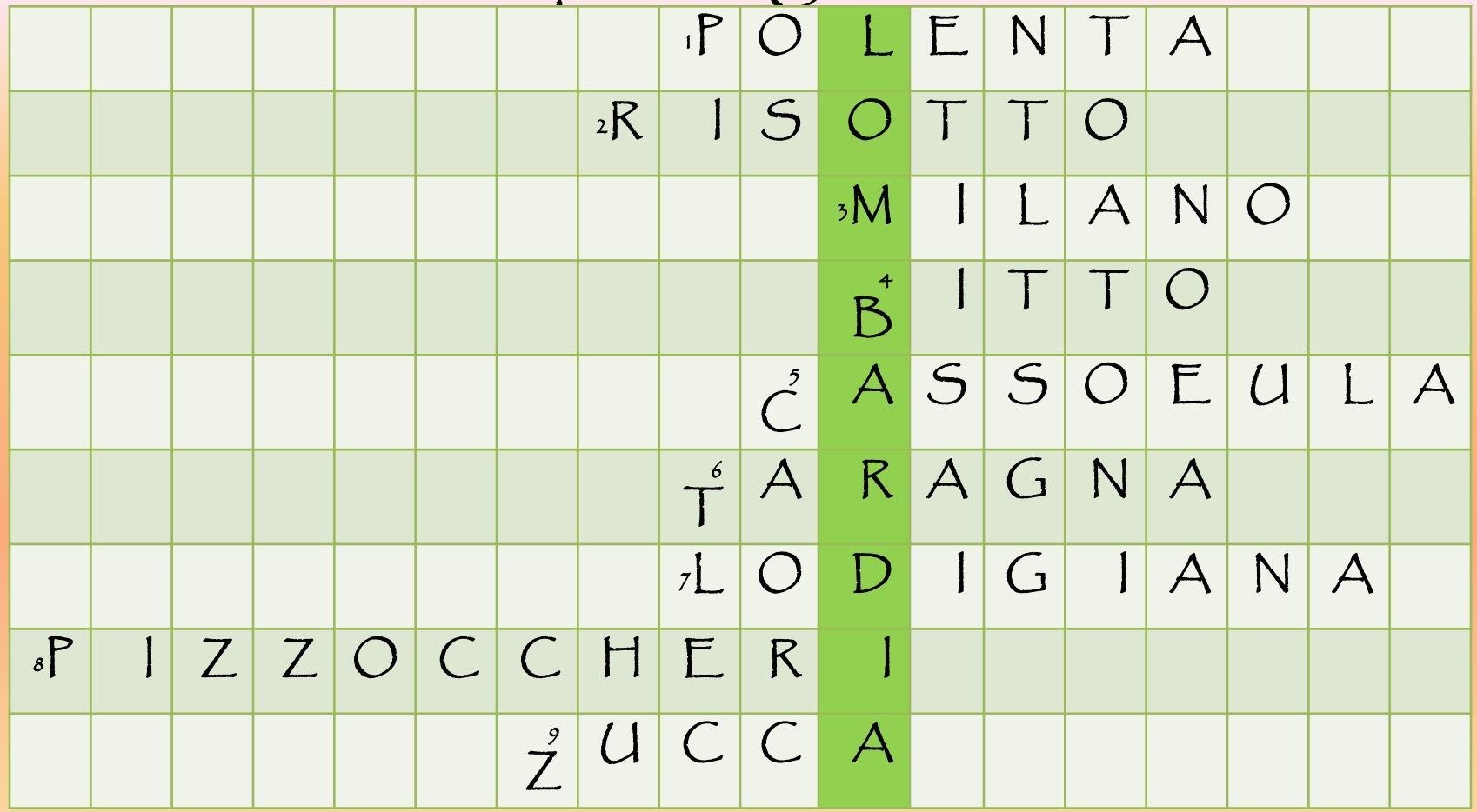
10 Dove c'è il lago di Como.

11 Cremona in sigla.

14 Iniziali di Sondrio.

CRUCILINEA

Il suo capoluogo è Milano



DEFINIZIONI

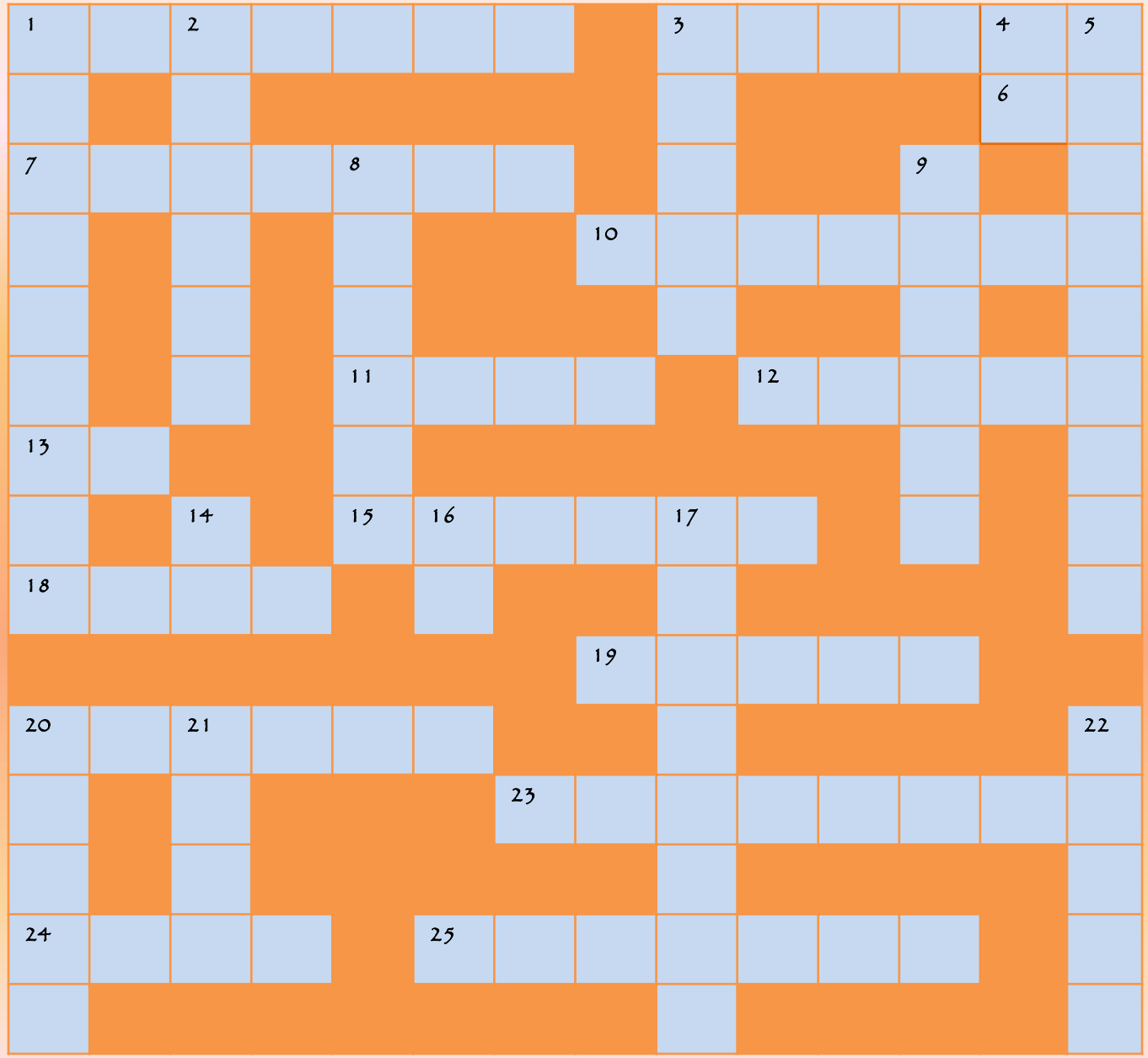
1. È gialla e un po' uncia.
2. È ottimo come il pesce persico.
3. Capoluogo della Lombardia.
4. Formaggio molto grasso.
5. Piatto tipico brianzolo.
6. Tipo di polenta.
7. Esiste il fegato alla...
8. Piatto tipico valtellinese.
9. Si può fare la minestra.

A SCHEMA ULTIMATO LEGGERAI IL NOME DELLA REGIONE CHE HA PER CAPOLUOGO MILANO

SOLUZIONE_____

CRUCIVERBA

1L	I	2V	I	G	N	O		3P	A	D	A	4N	5A
O		E						A				6O	E
7M	A	N	T	8O	V	A		V			9S		R
B		E		R			10R	I	S	O	T	T	O
A		T		T				A			E		P
R		O		11L	A	G	O		12O	G	L	I	O
13D	E			E							V		R
I		14A		15S	16P	L	U	17G	A		I		T
18A	D	D	A		O			I					O
							19D	U	O	M	O		
20L	A	21M	B	R	O			B					22G
A		A				23S	V	I	Z	Z	E	R	A
R		R						A					R
24I	S	E	O		25P	I	A	N	U	R	A		D
O								A					A


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25

DEFINIZIONI

ORIZZONTALI

1 Famosa località sciistica.
3 Il nome della pianura più grande d'Italia.
6 Vocali di Ortles.
7 Provincia lombarda.
10 Molto buono è quello milanese.
11 Lo è quello di Garda.
12 Affluente del Po.
13 Iniziali di Desenzano.
15 Uno dei paesi della Svizzera.
18 Affluente del Po.
19 Quello di Milano è in stile gotico.
20 Fiume della Brianza.
23 Confina con lei a nord.
24 Lago in provincia di Brescia.
25 Copre il 47% del territorio lombardo.

VERTICALI

1 Regione in cui si trova Milano.
2 Regione con cui confina a est la Lombardia.
3 Provincia in cui si coltiva il riso.
4 Ultime due di Milano.
5 Lo è quello di Malpensa.
8 È alto 3905 m.
9 Stelvio senza finale.
14 Prime due di Adamello.
16 Fiume più lungo d'Italia.
17 Si festeggia l'ultimo giovedì di Gennaio.
20 Si chiama così quello di Como e di Lecco.
21 Non bagna la Lombardia.
22 Il lago più grande d'Italia.

VIAGGIO NELLA BRIANZA

RICETTE

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

DOLCI

VIAGGIO NELLA BRIANZA

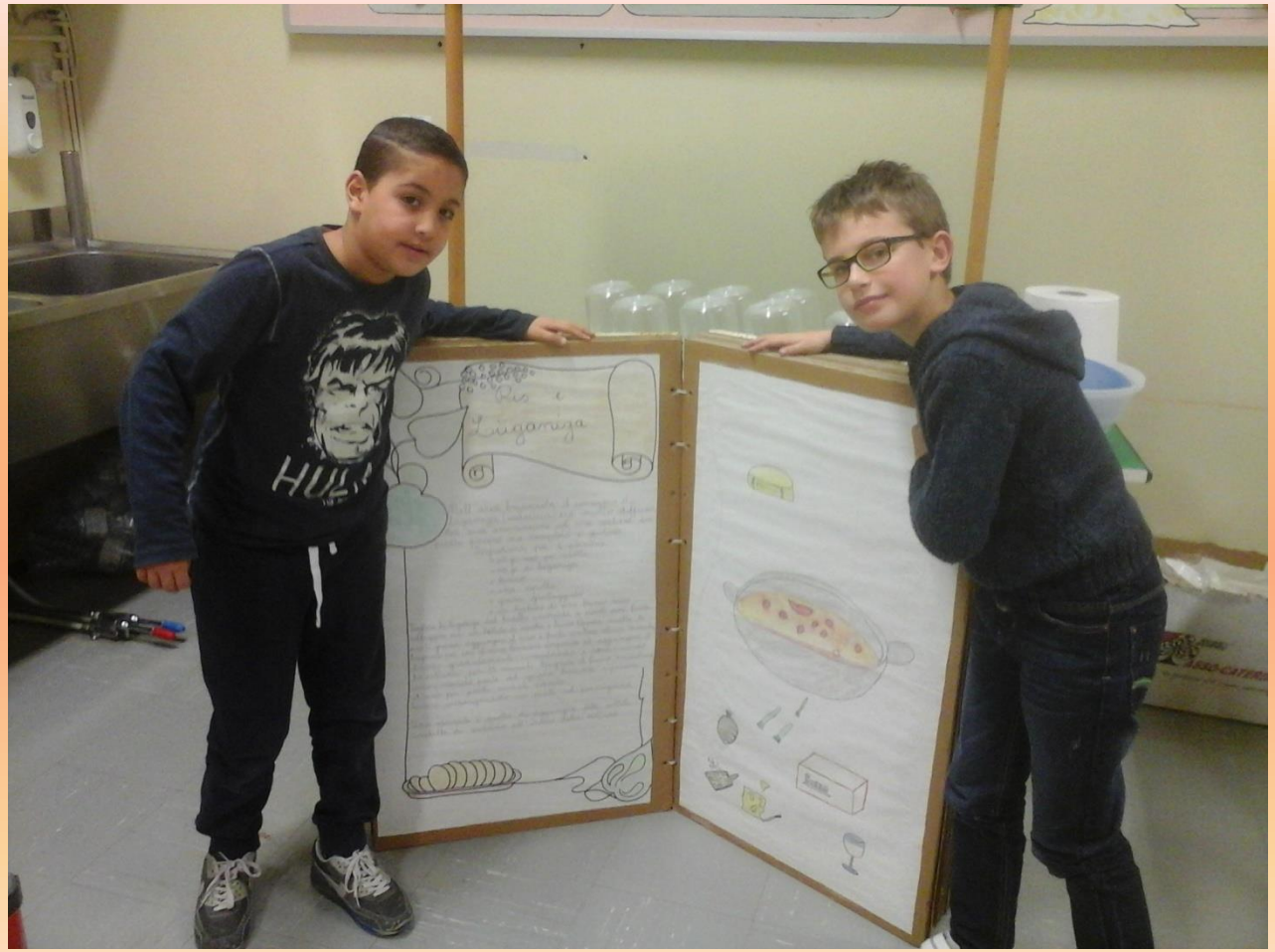
PRIMI PIATTI

RISO E LUGANEGA

PULT

RICETTE

RISO E LUGANEGA



Ingredienti

- 400 g di riso per risotti;
- 100 g di luganega;
- burro;
- una cipolla;
- grana grattugiato;
- un bicchiere di vino bianco secco.

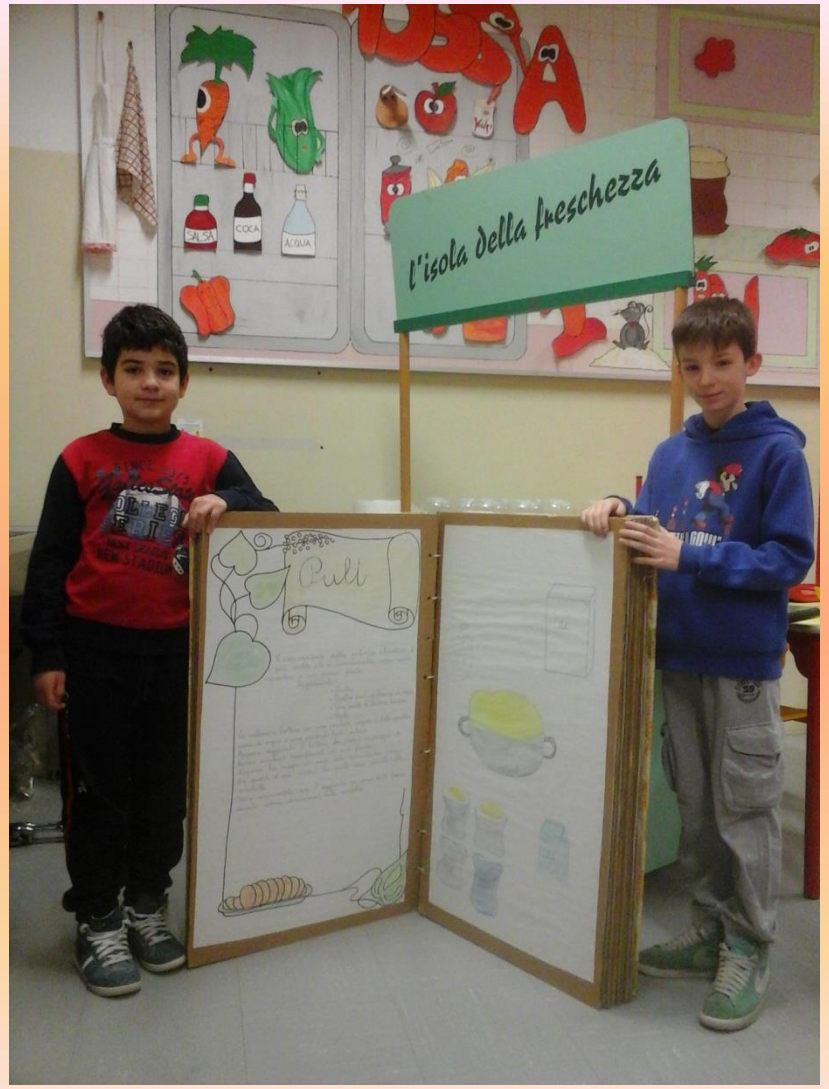
Preparazione

Togliere la luganega dal budello e romperla a piccola pezzi, farla soffriggere con un battuto di cipolla e burro. Appena sciolte le parti grasse, aggiungere il riso e farlo rosolare alcuni minuti, bagnare poi con il vino. Lasciare evaporare ed aggiungere il brodo gradatamente, rimestando e continuando la cottura per 15 minuti. Spegnere il fuoco e mescolare incorporando parte del grana. Lasciare riposare il riso per pochi minuti coperto. Servire cospargendolo nei piatti col parmigiano.

Una variante è quella di aggiungere delle sottili rondelle di sedano all'inizio della cottura.

PRIMI PIATTI

PULT



È una variante della polenta classica, è più molle ed è consumata come una minestra o un primo piatto.

Ingredienti

- Latte;
- 4 parti di farina di mais;
- 1 parte di farina bianca;
- sale.

Preparazione

Si mettono a bollire in una pentola acqua e latte (quattro parti di acqua e una parte di latte); salare.

Appena raggiunto il bollore far cadere a pioggia le farine mischiate, mescolandole con una frusta.

Appena ha raggiunto una certa consistenza (dopo tre quarti d'ora circa) la pult viene servita nelle scodelle.

Viene consumata con l'aggiunta di poco latte freddo versato sopra direttamente nella scodella.

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

CASSOEULA

BUSECCA

LUGANEGA IN UMIDO CON PATATE

POLENTA UNCIA

RICETTE

CAZZOEULA



Ingredienti

- Mezzo chilo di costine di maiale;
- 200 g di salamitt di verz;
- uno zampetto di maiale;
- 3-4 cotiche di maiale fresche;
- un grosso cavolo mondato a foglie;
- 4 carote, 1 gambo di sedano, 4 cipolline tutto affettato;
- 20 g di burro, sale, pepe.

Preparazione

Si prepara in 2 ore circa.

Fiammeggiare il piedino di maiale e spaccarlo in quattro; raschiare e tagliare a grossi pezzi o a listarelle le cotiche di maiale. Lavare bene il tutto. Fare soffriggere la cipolla nel burro e rosolare il piedino con le cotiche: coprire con acqua e lasciare cuocere per 1 ora a fiamma moderata.

Quando l'acqua sarà evaporata, aggiungere le costine, le carote e il sedano.

Dopo mezz'ora aggiungere le foglie di cavolo e i salamini. Attendere altri 30 minuti di cottura.

Mescolare regolarmente e fare attenzione a non farla diventare troppo liquida.

Servire bollente!

LA CUCINA LOMBARDA

SECONDI PIATTI

BUSECCA



Ingredienti

- Mezzo chilo di trippa riciolotta (possibilmente già cotta, tagliata a quadretti ben lavata e scottata);
- cipolla finemente affettata;
- 4 gambi di sedano a tocchetti;
- 2 grosse carote a pezzetti;
- 50 g di fagioli di Spagna ammollati in acqua e lessati a parte con una o due cotenne di maiale per 30-60 minuti;
- 3 chiodini di garofano;
- 2 foglie di salvia;
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro;
- 10 g di burro.



Preparazione

Si preparare in 3 ore per busecca di vitello, 6 ore per quella di manzo.

Fare rosolare la cipolla nel burro e nel lardo macinato. Aggiungere la busecca e lasciare prendere sapore per 5 minuti. Aggiungere sale, pepe, chiodi di garofano e salsa di pomodoro. Dopo aver fatto rosolare bene il tutto per un'ora, mettere le carote, il sedano e le foglie di salvia e a metà cottura aggiungere i fagioli con le cotenne.

Quindi versare l'acqua sino a cottura completata. Per gustarla come zuppa si può aggiungere del brodo di manzo.

Il piatto è talmente diffuso che ogni paese ne inventa una tipica versione.

LA CUCINA LOMBARDA SECONDI PIATTI

LUGANEGA IN UMIDO CON PATATE



Ingredienti

- 500 g di "luganega" grossa;
- burro;
- una carota, una cipolla e una costa di sedano tritati;
- 1 pomodoro grosso e maturo schiacciato;
- 500 g di patate affettate.

Preparazione

Si prepara in un'ora circa.

Preparare un soffritto con un po' di burro, il trito di carota, cipolla, sedano e pomodoro.

Aggiungere ora un bicchiere o più di brodo e lasciare bollire a fuoco lento per mezz'ora.

Quindi unire le patate lasciandole cuocere, poi versare sul tegame anche la "luganega" punzecchiata leggermente e coprire per altri 15 minuti.

LA CUCINA LOMBARDA

SECONDI PIATTI

PULENTA UNCIA



Ingredienti

- 500 g di farina gialla a grana grossa;
- 150 g di burro;
- 150 g di grana padano;
- 3 spicchi di aglio.

Preparazione

Preparare la polenta in un paiolo di rame con poco meno di 2 litri d'acqua salata.

Fare soffriggere in un tegame il burro con l'aglio a pezzetti.

Quando la polenta sarà cotta metterla a cucchiaiate in una zuppiera alternando strati di polenta a burro soffritto ed abbondantissimo formaggio.

Servire subito in piatti molto caldi.

LA CUCINA LOMBARDA SECONDI PIATTI



DOLCI

TURTA DE BESAC

LACCIADET DE POM

RICETTE

TURTA DE BESAC



Ricetta povera e facile, in cui ci poteva entrare tutto il mangiabile dolce che si poteva reperire in casa. La ricetta elenca tutti gli ingredienti possibili, ma poteva essere fatta con solo due o tre di questi: immancabile un po' di polvere di cacao, pane e zucchero. Veniva cotta nel forno della stufa a legna.

Ingredienti

- Pane ammollato nel latte per qualche ora;
- uvetta sultanina;
- zucchero;
- cacao;
- un pizzico di sale;
- un uovo;
- amaretti sbriciolati;
- pinoli;
- scorza di limone grattugiata;
- cedro candito;
- noci o nocciole tritate o fichi secchi;
- burro (per la tortiera).

Preparazione

Fare un impasto unico con tutti gli ingredienti e mettere in una tortiera imburrata da passare in forno caldo per circa un'ora. A cottura ultimata deve risultare consistente, ma morbida e umida.

LA CUCINA LOMBARDA

DOLCI

LACCIADET DE POM



Ingredienti

- 300 g di mele renette;
- un cucchiaio di grappa;
- 125 g di farina;
- zucchero;
- sale;
- acqua;
- olio.

Preparazione

Sbucciare le mele e tagliarle a fette spesse mezzo centimetro (si può anche togliere il torsolo con l'apposito coltello e tagliare delle fette rotonde).

In un piatto fondo formare una pastella, piuttosto liquida, mescolando all'acqua la farina, 2 cucchiai d'olio e una presa di sale.

Aggiungere il cucchiaio di grappa e lavorare la pastella con un cucchiaio di legno, facendo sciogliere i grumi.

Lasciare riposare un'oretta.

Dopo, in una larga padella, fare scaldare abbondante olio e friggere le fette di mela che in precedenza erano state immerse nella pastella.

Quando avranno preso un colore dorato, si dovranno togliere e disporre su della carta assorbente, affinché si depositi il grasso superfluo. Servire ancora calde, spolverizzate di zucchero.