

Museo



delle Grigne

GAMAG  
Gruppo Amici Maggiana



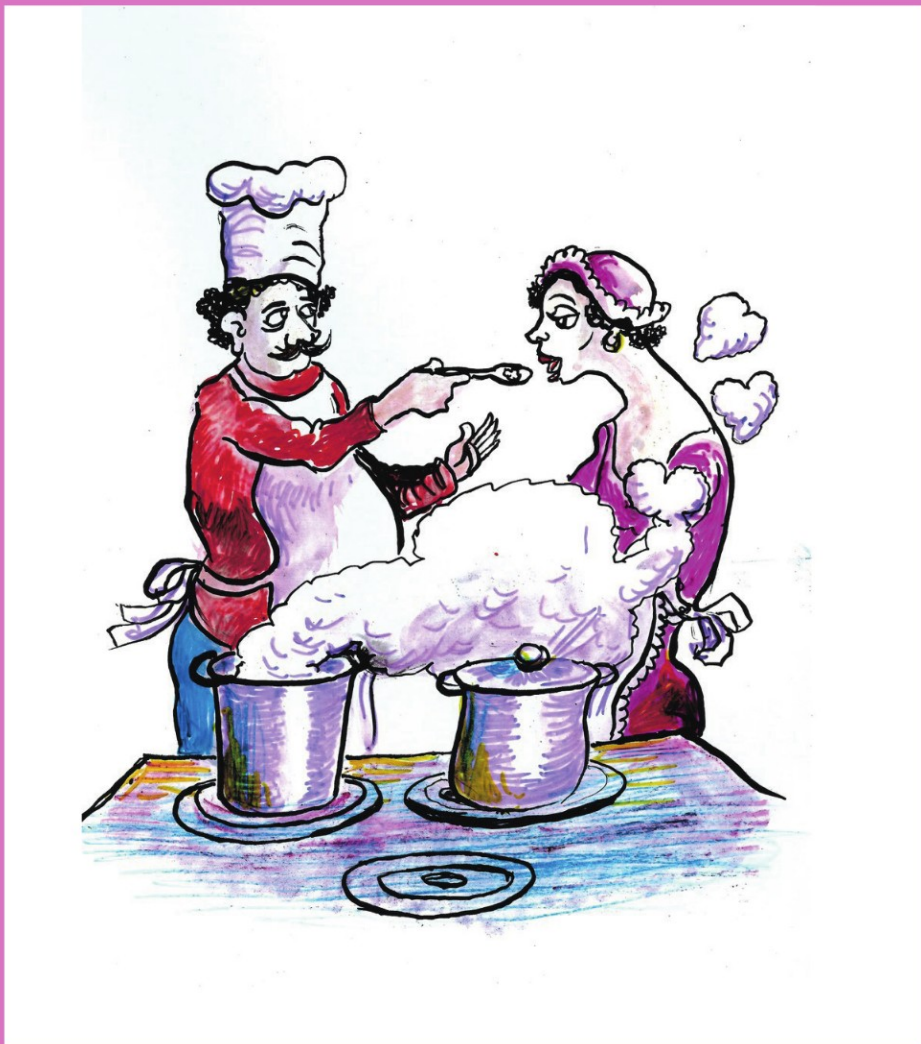
museo del latte  
e della storia della muggiasco  
vendraigne



CIVICO MUSEO  
SETIFICIO MONTI  
Abbadia Lariana



# IL CUOCO EUGENIO



LARIO RETI HOLDING  
la tua acqua, la nostra passione

Progetto finanziato dal "Fondo per lo Sviluppo  
del territorio provinciale lecchese". Interventi in  
campo storico-artistico e naturalistico.



FONDAZIONE  
COMUNITARIA  
DEL LECCHESE  
1981/2011

VIANDANTI A SPASSO NEL TEMPO

## IL CUOCO EUGENIO

Trasformare in piatti prelibati gli alimenti semplici, oggi come un tempo, è una soddisfazione anche se la preparazione richiede ore e la degustazione molto meno!

Mi chiamavano oste e gestivo una taverna o una locanda, offrivo da bere e qualche piatto semplice ai viandanti, alle persone che arrivavano in paese per lavoro, soprattutto in occasione delle fiere. Nei mesi estivi, tra i clienti c'erano anche i *forestieri* che trascorrevano in zona un periodo di villeggiatura o i turisti che arrivavano con il treno o con il battello.

I miei ingredienti erano di provenienza locale. Sulle rive del lago preparavo principalmente pesce: trote e agoni arrosto, al forno, alla graticola o in carpione, alborelle fritte. In montagna la polenta era regina della cucina con salmi di selvatico, brasato, uccelletti o lumache trifolate. E poi pastasciutta, gnocchi e ravioli, polli e conigli nostrani...

Impossibile dimenticare quei grandi pentoloni di minestrone preparati per cena che richiedevano ore e ore a pestare il lardo con la mezzaluna e a pulire le verdure.

E la trippa, la famosa *buseca*, è stata probabilmente il primo piatto da asporto: i miei compaesani venivano in trattoria a ritrarla con un secchiello per poi consumarla a casa.

Poi i tempi sono cambiati e dal Dopoguerra i menù si sono arricchiti e le osterie sono diventate trattorie o ristoranti con servizi raffinati, con ingredienti e ricette internazionali.

Ora sono diventato *chef* e sono protagonista di programmi televisivi che mi rendono famoso in tutto il mondo ma la mia è ancora una vita sacrificata: la passione non basta e chi vuole dedicarsi a questa professione deve sapere che si lavora soprattutto quando gli altri riposano e festeggiano!

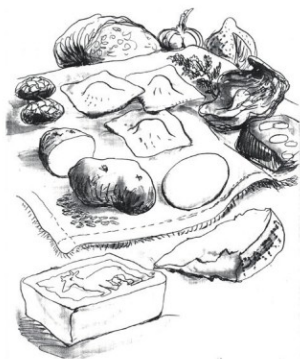


## Museo delle Grigne



Il cuoco ha rubato il segreto della specialità di Esino: i ravioli di Sant'Antonio (le "patole").

Per tradizione si cucinano il 17 gennaio per la festa di Sant'Antonio; la ricetta varia da famiglia a famiglia. Oggi si mangiano tutto l'anno nei ristoranti del paese.



### Cosa ci vuole?

**Per l'impasto** (la "sfoglia") 300 g di patate, 400 g di farina, 2 uova.

**Per il ripieno:** 5 panini, latte, 10 amaretti, 3 uova, scorza di un limone, prezzemolo, mezzo bicchierino di "mistra" (liquore di anisetta), grana grattugiato, noce moscata o anice stellata, sale (volendo, anche 100 g di sasiccia o carne in umido).

**Per il condimento:** tanto burro, aglio, salvia, parmigiano.

**METTI LA RICETTA NELL'ORDINE LOGICO DANDO UN NUMERO PROGRESSIVO AD OGNI OPERAZIONE, DALLA PRIMA ALL'ULTIMA.**

A	Cuocere i ravioli in acqua bollente salata; nel frattempo mettere a soffriggere in un tegame il burro con aglio e salvia.
B	Per il ripieno mettere il pane a bagno nel latte. Strizzarlo, aggiungere uova, grana, amaretti sbriciolati, prezzemolo, noce moscata, sale, scorza di limone (e salsiccia o carne). Lasciare nel frigorifero per qualche ora.
C	Quando i ravioli vengono a galla scolarli e condirli con il burro soffritto e cospargerli di grana grattugiato.
D	Lavarsi le mani, andare a tavola per gustare questo ottimo piatto!
E	Lessare le patate, schiacciarle, raffreddare. Unire la farina, tre uova e un pizzico di sale. Lavorare velocemente per ottenere un impasto omogeneo.
F	Stendere l'impasto sul tavolo infarinato (spessore 5 mm). Ritagliare dei rettangoli e su un lato di ciascuno mettere una noce di ripieno. Ripiegare i rettangoli e premere lungo i bordi.

### CACCIA ALL'INTRUSO:

Sbarra gli oggetti che il cuoco non ha usato per preparare i ravioli!



SOLUZIONE:

Il ferro da stiro e la carrucola non c'entrano. Patolo, cucchiaino, padellino e zangola per fare il burro sì!

A4, B1, C5, D6, E2, F3



## MUU | Museo del Latte e della Muggiasca



Sono così emozionato di potervi parlare di uno dei miei ingredienti preferiti, che molte parole sono impazzite come a volte succede alla mia maionese!

**Aiuta Eugenio il cuoco a mettere in ordine le lettere e scopri di cosa parla.**

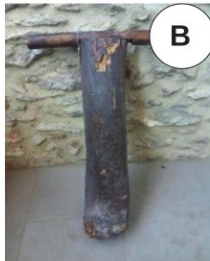
Appena (tarcalco) \_\_\_\_\_, può essere (slesata) \_\_\_\_\_ e magari poi (slagasta) \_\_\_\_\_ oppure la si mangia (tirosarta) \_\_\_\_\_ e allora qui la chiamiamo (lubralo) \_\_\_\_\_

Una volta (tassiecca) \_\_\_\_\_ si conserva per lungo tempo e può essere trasformata in (afrina) \_\_\_\_\_

Dall'antipasto al dolce, questo frutto, che in realtà botanicamente è un seme, è re della cucina di montagna:

è la .....

**Ora osserva bene questi oggetti esposti nel museo: quali venivano utilizzati per la lavorazione dell'ingrediente misterioso? Cerchiali.**



**SOLUZIONI**

Gioco 1) raccolta; lessata; glassata; arrostita; burro; essiccata; farina; CASTAGNAI  
Gioco 2) B, D e E



## IL PARADELL DI MAGGIANA

Anticamente gli abitanti di **Maggiana** e del Lario erano molto poveri, di conseguenza anche la cucina lo era. I piatti erano infatti semplici, ma allo stesso tempo buoni. Tra questi c'era il paradell, dolce tipico di Maggiana, una semplice frittella che

tutti possono fare a casa.

A Maggiana viene cucinato proprio durante la **festa della Torre**, dove tutti si trovano per gustarlo insieme.

### INGREDIENTI:

1kg farina bianca  
1 litro circa di acqua  
Sale fine a piacere  
Olio di semi per friggere



### RICETTA

Preparare la pastella di farina, acqua e sale.

Versare l'olio in un padellino e farlo scaldare. Raggiunta la temperatura giusta, aggiungere nel padellino la pastella con un mestolo e cuocerla per almeno 8 minuti. Girare ogni tanto la pastella per preparare entrambi i lati. Deve risultare un paradell ben cotto e croccante. Spolverare con un poco di zucchero oppure in alternativa con poco sale. Nel corso del tempo, quando c'era più cibo a disposizione, sono state create anche alcune varianti del paradell, con l'aggiunta di altri ingredienti

**Riesci a pensare ad alcuni ingredienti con cui arricchire il tuo piatto?**

.....

.....

.....

**PROVA A CUCINARLO CON GLI INGREDIENTI CHE DESIDERI!!**

## Civico Museo Setificio Monti



Al Civico Museo Setificio Monti, il cuoco ci guida alla scoperta di un frutto molto speciale: la mora del gelso. I bachi da seta preferiscono le foglie, ne fanno vere e proprie scorpacciate, ma lasciano a noi tutte le more!

I gelsi si distinguono principalmente in gelsi bianchi o gelsi neri. Il gelso nero, originario del Medio Oriente, è giunto in Italia molti secoli fa. I Romani avevano una ricetta speciale per curare il mal di stomaco proprio a base di more di gelso, miele, agresto secco (mosto cotto di uva acerba con aceto e spezie), mirra e zafferano, ottima anche per il mal di gola.



Le more sono considerate anche oggi un superfood per le loro fantastiche proprietà dietetiche e curative! Hanno poche calorie, contengono ferro, potassio, manganese e magnesio, vitamine C, K e del complesso B, ma sono ricercate soprattutto perché contengono tantissimi antiossidanti contro l'invecchiamento.



Ti è venuta voglia di uno spuntino davvero super? Le more fresche si possono gustare nella macedonia, nelle marmellate, nelle granite e sulle torte.

### CUCINIAMO INSIEME UNA BUONISSIMA E SANISSIMA MERENDA?

#### Procurati:

600 g di more	200 g di farina
200 g di zucchero	100 g di burro
1 uovo	1 limone

Impasta insieme la farina, il burro, l'uovo, 100 g di zucchero e un po' di scorza di limone grattugiata. Poi prenditi una pausa e lascia riposare il composto per un paio d'ore. Ungi degli stampini per le crostatine con un po' di burro e metti il tuo impasto. All'interno di ogni crostatina aggiungi tante more e cospargile con lo zucchero rimanente. Con l'aiuto di un adulto inforna a 200°C per mezz'ora e buon appetito!!





## Casa Museo Villa Gerosa Crotta

### QUANTO LAVORO PER PRODURRE UN OTTIMO MIELE!

Per millenni l'uomo ha mangiato miele, come fanno ancora tanti animali, distruggendo l'alveare.

Poi ha imparato a costruire delle **arnie (1)**, delle cassette a due piani, con il nido dove vive l'ape regina e crescono le larve, e sopra, durante la fioritura, il melario che serve da magazzino per il surplus di produzione.

L'apicoltore con **tuta, maschera e guanti (2)**, cura le api e, senza disturbare l'alveare, preleva il miele che non serve a nutrire la colonia.

Nell'arnia deve inserire **dieci telai (3)** coperti da un foglio di cera su cui le api **costruiscono le loro cellette esagonali (4)**.

Dalla primavera l'ape **vola di fiore in fiore (5)** e **succhia il nettare** zuccherino che raccoglie nella borsa melaria della sua pancia. Quando è bella carica **porta il suo bottino nell'alveare (6)**. Qui le api operaie trasformano il nettare in miele, lo depositano nelle celle dei telai e lo fanno asciugare sbattendo le ali. Quando sono piene **chiudono le celle con un tappo di cera (7)** chiamato opercolo.

Ora l'apicoltore **toglie l'opercolo (8)** dai telai che inserisce nella centrifuga o **smielatore (9)**. Raccoglie il miele in un contenitore (maturatore), lo lascia riposare e poi **lo versa nei vasetti (10)**.



Nel periodo invernale deve assicurare il nutrimento delle api per conservarle in salute fino alla primavera.

**IN OGNI FOTO PROVA A METTERE IL NUMERO CORRISPONDENTE ALLA FASE DI FABBRICAZIONE DEL MIELE!**

**Sarà vero?**


- 1) L'ape può sbattere le ali 230 volte al secondo; è perfetto anche per ventilare l'alveare.
- 2) In una colonia ci sono in media 50.000 api
- 3) L'ape vive circa 5 settimane; la regina fino a 5-7 anni.
- 4) Per un chilo di miele servono un milione di fiori e 150.000 km di volo (quasi 4 giri della terra).
- 5) L'ape regina depone 2000 uova al giorno, nella sua vita un milione.
- 6) Davanti all'arnia l'ape indica dove ci sono i fiori, danzando a cerchio o a 8 e scodinzolando.
- 7) L'ape che impollina i fiori è indispensabile per far crescere frutta, verdure e animali sulla terra.

**SOLUZIONI:**

Sarà vero? Sì, è tutto incredibile ma vero!  
Colonna di sinistra: 2; 8; 1; 3; 9 - Colonna di destra: 10; 4; 7; 5; 6

La nuova serie dei “Viandanti a spasso nel tempo” è destinata alle persone curiose, giovani o meno giovani, che vogliono scoprire la storia del territorio con un archeologo, un ragazzo curioso, un cuoco e un falegname.



Per informazioni consultare il sito di ogni museo e  **DiscoveryLecco**

Con il patrocinio di:



COMUNE DI  
MANDELLO  
DEL LARIO



COMUNE DI  
BELLANO



COMUNE DI  
ESINO LARIO



COMUNE DI  
ABBADIA  
LARIANA



COMUNITÀ MONTANA  
LARIO ORIENTALE  
VALLE SAN MARTINO



Ottobre 2022

Licenza



Publicazione a cura di:

Teresa Cattaneo, Leonardo Ciappesoni, Marta Civilini, Laura Corno, Federica Lassi, Wilma Milani, Roberto Pozzi, Elena Remondini e Catherine de Senarclens

Ideazione e coordinamento: Catherine de Senarclens, - Associazione Amici del Museo delle Grigne

Realizzazione grafica: Lalla Pellegrino - Illustrazione: Paolo Boncompagni - Traduzione inglese: Marie Weston