

Museo



delle Grigne

GAMAG
Gruppo Amici Maggiana



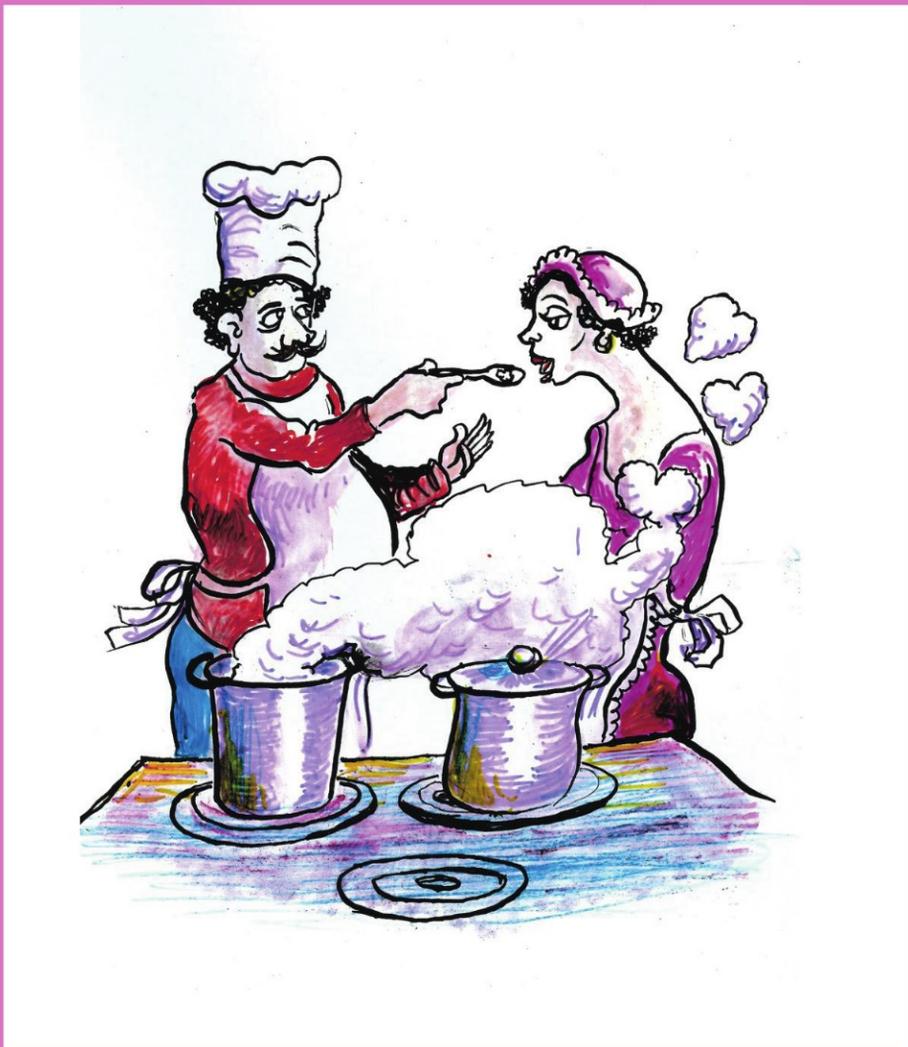
museo del latte
e della storia della muggiasco
vendraigne



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.

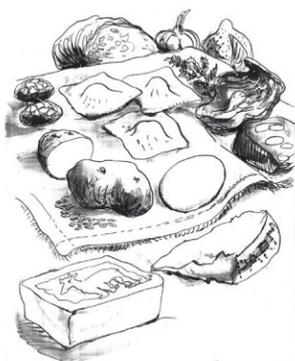
Ora sono diventato *chef* e sono protagonista di programmi televisivi che mi rendono famoso in tutto il mondo ma la mia è ancora una vita sacrificata: la passione non basta e chi vuole dedicarsi a questa professione deve sapere che si lavora soprattutto quando gli altri riposano e festeggiano!





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 Civolini, 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