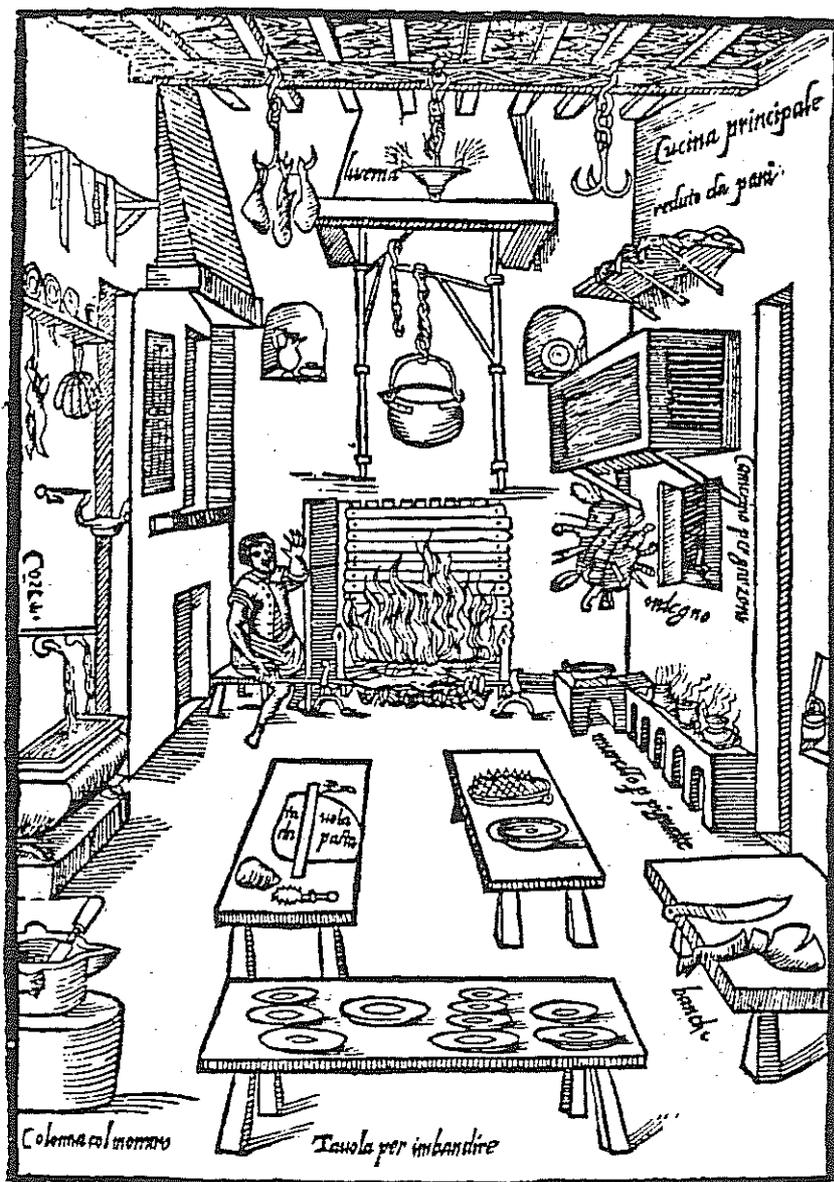


# La cucina di Varese e del suo territorio

Prontuario di ricette tradizionali e moderne



Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Varese

**LA CUCINA DI VARESE E DEL SUO TERRITORIO**  
a cura di Gianfranco Benati

---

supplemento a  
"LOMBARDIA NORD/OVEST",  
rivista trimestrale della Camera di Commercio  
Industria Artigianato e Agricoltura di Varese, n. 3/1985

---

Registrazione del Tribunale di Varese n° 260 del 31 ottobre 1983  
Stampa con i tipi de «La Tipografica Varese», Via Tonale 49, Varese

## SOMMARIO

<b>PRESENTAZIONE</b>	di Tino Riganti	5
<b>ALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA « REGIONALE »</b>	di Gianfranco Benati	7
<b>A TAVOLA CON LA CUCINA DEL VARESOTTO</b>		
<b>PREFAZIONI</b>	di Andrea Bortoluzzi, di Luigi Farè,	13
	di Giorgio Schweinöster	14
	ANTIPASTI	15
	ZUPPE	19
	RISOTTI	21
	PASTE E GNOCCHI	23
	POLENTE	25
	PIATTI UNICI	27
	SECONDI PIATTI	29
	FORMAGGI	35
	UOVA	35
	FUNGHI	37
	DOLCI	37
	VINI DI VALTELLINA E VALCHIAVENNA	41
<b>UN RICETTARIO DELL'800</b>	di Andreina Bazzi	43

## PRESENTAZIONE

*Narrano le cronache che al divo Cesare di passaggio per la campagna milanese, sia stato offerto, quasi a voler paragonare l'augusto personaggio agli dei e alla divina ambrosia il prodotto locale, un piatto di asparagi al burro. L'iniziativa, e ancor più il piatto, pare non abbia riscosso molto successo presso il conquistatore della Gallia, e non solo per la inusitata, per lui, sostituzione di un condimento di origine animale al ricco, di profumo e di gusto, « olivae oleum » della cucina romana.*

*Non è detto che gli asparagi fossero proprio quelli di Cantello e che il burro provenisse dai pascoli delle nostre prealpi, ma l'episodio rimane forse significativo di una cultura locale che afferava una dignità legata anche alla cucina, rivendicando una propria peculiarità.*

*Anche il Varesotto vanta in questo campo una sua, sia pur misconosciuta tradizione, legata essenzialmente alla vita contadina, o montanara, delle Prealpi, della Valle dell'Olona, delle colline del Basso Varesotto e della Pianura Alto Milanese. Si trattava di una dieta ricca per i suoi contenuti di grassi e di sostanze utili ad una vita all'aria aperta, per meglio sostenere le fatiche dei campi.*

*Il propagarsi di nuovi modelli generali di consumo, lo stesso cambiamento delle condizioni sociali legato ai mutamenti della struttura produttiva, hanno rischiato di disperdere e di estinguere, assieme ad altri elementi della cultura locale anche questo aspetto. Per ovviare a questo rischio la Camera di Commercio non poteva che accogliere con favore la proposta formulata dall'Accademia della Cucina Italiana in collaborazione con l'Associazione Ristoratori di Varese e con l'Azienda Autonoma di Soggiorno di Varese, associandosi ad esse per un'iniziativa che valorizzasse la cucina locale attraverso l'azione di chi professionalmente opera nel settore.*

*Da quelle due settimane di promozione della cucina locale, trae spunto questa pubblicazione che riscopre alcune tipiche ricette della cucina del Varesotto abbinandole ai vini originari di un'altra provincia lombarda, quella di Sondrio, che, per cultura e operosità della sua popolazione risulta, per certi versi, simile alla nostra terra.*

*Nel licenziare alle stampe questa raccolta di ricette, realizzata da esperti ed operatori del settore in occasione della manifestazione ricordata, è auspicabile che possa costituire uno strumento utile per quanti, studiosi e buongustai, vogliono ricordare la cultura dei nonni, riscoprendo anche il gusto della gastronomia nostrana.*

TINO RIGANTI

Presidente della Camera di Commercio di Varese