



## FORMAGGI

### FURMAG DE LA SEGIA

Procurare delle formaggelle di media stagionatura (preferibilmente di capra). In un mastellone di legno disporre le formaggelle tagliate a grossi dischi in modo orizzontale alternandoli con sale e pepe fino a completare il mastello. Mettere una pioda su un coperchio di legno (naturalmente più piccolo del mastello).

Lasciare fermentare sempre con il suo peso, minimo 40 giorni.

Nel consumarlo si raccomanda di lasciare sempre intatta la superficie che serve da protezione.

*Vino consigliato: Valgella*

### GORGONZOLA DEL MURATORE

È un gorgonzola a pasta molto dura, molto stagionato e piccantissimo. Era usato, in tempi non

troppo remoti, dai muratori per stuzzicare, se ce ne fosse stato bisogno, la sete.

*Vino consigliato: Sfurzat*

### SANCARLIN

*1 kg. di formaggina*

*1 spicchio di aglio tritato*

*una manciata di prezzemolo tritato*

*1 punta di pepe*

*sale quanto basta*

*un cucchiaino di panna (se la formaggina è eccessivamente magra)*

*un cucchiaino di parmigiano*

Impastare tutti gli ingredienti a freddo e metterli in una terrina. Lasciar stagionare una quindicina di giorni.

*Vino consigliato: Sfurzat*



## UOVA

### CEREGHIN

Sono uova fritte al burro, ma il burro deve essere abbondante tanto da ricoprire l'uovo con la sua schiuma durante la brevissima cottura. È pronto

quando i bordi dell'albume cominciano ad arricciarsi e a imbrunire. Allora si sala e si serve in tavola accompagnato con polenta appena fatta.



si fa lauore di latte

neue si fa

latte mele si fa

Luocho freschi doue fa lauore di latte



## FUNGHI

### CAPPELLE DI PORCINI IN FRASCA ALLA PIETRA OLLARE

*Cappelle di porcini di media grandezza  
foglie di vite  
sale  
pepe bianco  
olio extra vergine di oliva  
timo*

Posare una cappella di porcino su ognuna delle foglie di vite, cospargere con un po' di timo, salare e pepare, pennellare con olio di oliva e chiudere la foglia molto bene con degli stecchini. Far cuocere per circa 10' sulla pietra ollare che avrete precedentemente scaldata. Servire senza aprire.

*Vino consigliato: Chiavennasca rosato*



## DOLCI

*Vino consigliato: Moscato Spumante o Malvasia Spumante*

### TORTA DI PANE

*450 gr. di pane raffermo  
1 lt. di latte  
gr. 200 di zucchero  
100 gr. di burro  
150 gr. di uva sultanina  
2 uova intere  
150 gr. di amaretti frantumati  
50 gr. di pinoli o mandorle tritate  
2 mele tagliate a fettine  
1 bustina di vaniglina  
scorza di limone e arancio grattugiato.*

Tagliare il pane a fettine sottili, metterle in un recipiente e versarvi il latte bollito con burro (freddo) e lasciare riposare per qualche ora mescolando di tanto in tanto.

Passare il pane al setaccio, poi unirvi le uova, lo zucchero, le mele, gli amaretti, i pinoli o man-

dorle, le scorze, la bustina di vaniglina, le uvette ammollate e infarinate. Versare il composto in una tortiera unta con burro e metterla in forno a 150 gradi, per circa un'ora. Servire fredda.

### TORTA DI PANE

*5 panini raffermi  
1 litro di latte  
zucchero  
3 uova  
pinoli  
uvette  
1 bicchierino di grappa*

Mettere il pane raffermo nel latte per circa 12 ore, controllare che sia completamente coperto. Passare il pane ben imbevuto con il passaverdure per ottenere una crema omogenea.

Aggiungere alla crema le uvette ben lavate, uova, zucchero, un bicchierino di grappa.

Amalgamare il tutto bene. Imburrare una tortiera, versare la pasta ottenuta, ricoprirla con pinoli e riccioli di burro. Mettere in forno caldo a 150-160° per circa un'ora.

### TORTA DI PANE

Mettere a bagno del pane raffermo nel latte freddo.

Quando è ben imbevuto, aggiungere dello zucchero, 2 uova intere, 1 pizzico di sale, 1 bustina di zafferano, dei pinoli e delle uvette.

Si impasta tutto fino a renderlo un composto omogeneo e si mette in forno a 180° per circa un'ora.

### TORTA DI PANE

*1 litro di latte*  
*1/2 kg. di pane*  
*4 uova*  
*3 amaretti*  
*uva sultanina*  
*scorza di limone*  
*1 bustina di vaniglia*  
*300 gr. di zucchero*  
*1 pizzico di cannella*  
*pinoli*

Ridurre il pane in piccoli pezzi, metterlo in una zuppiera abbastanza capace ed unire tutti gli ingredienti, ad eccezione del latte e delle uova. Bollire il latte e versarlo sul pane; fare raffreddare, quindi aggiungere le uova sbattute (sia tuorli che albumi). Lavorare ora il tutto, finché il pane non sarà ben spappolato; il composto dovrà avere una giusta consistenza; se fosse il caso aggiungere ancora un po' di latte. Ungere con del burro una tortiera e versarci il composto, uguagliare e sovrapporre piccoli pezzetti di burro.

Spolverare con la cannella e ricoprire con i pinoli. Cuocere nel forno, a temperatura media, per due ore ed abbassare la temperatura a metà cottura. A cottura ultimata, la torta dovrà essere ben dorata. Spègnere il forno e farla raffreddare, ma non togliere ancora la torta dalla tortiera, nella quale dovrà raffreddare dolcemente.

### BRUTTI E BUONI

*gr. 80 di polvere di biscotti*  
*gr. 80 di farina bianca*  
*gr. 120 di zucchero*  
*gr. 25 di burro*  
*gr. 8 di cannella in polvere*  
*1 uovo intero e 1 tuorlo*  
*gr. 60 di mandorle dolci tritate grossolanamente*  
*gr. 60 d'arancio candito a pezzetti*

Impastare, formare due bastoni di 3 cm. di diametro e di cm. 35 di lunghezza, infarinarli, metterli sulla placca unta del forno piuttosto forte per un quarto d'ora, finché diventino biondo scuro.

Tagliarli di sghembo mentre sono ancora tiepidi, lunghi mezzo dito.

### CROCCANTE DI GERMIGNAGA

È tradizionale prepararlo per la festa « Madonna d'Ottobre ». Mandorle dolci e qualche mandorla amara, tostate (i vecchi aggiungevano anche la mandorla contenuta nel nocciolo delle pesche, preventivamente bollita per fare perdere le sostanze estrattive amare); si uniscono a zucchero caramellato caldissimo. Il composto viene disteso e pressato con un limone.

### TORTELLI DI CARNEVALE

*300 gr. di farina*  
*4 uova*  
*1 bustina di lievito o meglio una noce di lievito di birra*  
*latte*  
*sale*  
*1 buccia di limone grattugiata*

Dopo aver montato a neve l'albume delle uova, aggiungere a risultato ottenuto i tuorli e il lievito che è meglio stemperare in un po' di acqua calda. Versare la farina mescolando lentamente e quindi aggiungere gli altri ingredienti, diluire il tutto nel latte necessario. Si otterrà così un impasto quasi liquido che dovrà essere lasciato riposare per almeno due ore. Far friggere in strutto fuso (oppure

olio) lasciando cadere una cucchiata di impasto per volta. Spolverare con lo zucchero.

### MUSTAZZIT

*4 etti di farina bianca  
1 etto e 1/2 di zucchero  
acqua e spezie*

Con mezzo bicchiere di acqua si incorpora il tutto, gramolando sul tagliere. Distendere la pasta col mattarello e tagliarla a forma di mostaccioli (rombi allungati). Far cuocere a forno moderato.

### BUSECHINA

Castagne secche, piccole, bianche, di montagna, cotte in acqua e vino bianco. Si servono con la panna.

### PAN DI MIGLIO

15 gr. di lievito di birra, si stemperano con 2 cucchiari di farina e un po' d'acqua tiepida. Si lascia lievitare al tiepido, sotto una tela pulita. Quando arriverà a montare si aggiunge altra farina e acqua per fare circa 1 etto, poi si lascia proseguire la lievitatura. Quando questa è sufficientemente svolta, si preparano in una terrina 100 gr. di farina gialla, 100 gr. di farina bianca, 100 gr. di zucchero che si impastano con 3 uova intere. Si aggiunge anche 1 etto di burro e l'impasto di lievito. A questo punto occorre lavorare con mano leggera e non lasciare prendere freddo alla pasta che va modellata in forme rotonde e schiacciate che si cuociono sulla lastra del forno, dopo averle lucidate con sciroppo di zucchero e cosparsa di piccoli fiori di sambuco.

### PAN MEINO

*1/2 kg. farina gialla (del pane)  
2 hg. 1/2 di burro  
2 hg. 1/2 di zucchero*

*se si vuole un po' di farina bianca  
fiori di sambuco oppure mandorle tritate e scorza di limone*

S'impasta e si cuoce a buon fuoco perché deve stare poco nel forno per non indurirsi. Se la pasta si indurisce troppo mettere un po' di latte.

### TORTA DI FARINA GIALLA

*2 etti di burro  
2 hg. 1/2 di zucchero  
4 uova intere  
3 etti di farina gialla (semola)  
1 hg. o 1 hg. 1/2 farina bianca  
1 cucchiaino di lievito  
una manciata di sambuco  
1/2 scodellina o tazza di latte*

Impastare bene tutti gli ingredienti, fare una formina che si mette a cuocere in una tortiera unta di burro e cosparsa di pane grattato.

### TORTA DI POLENTA (per 4 persone)

*6 cucchiari da minestra di farina gialla  
3 cucchiari di zucchero  
1/2 bustina di vaniglia  
1 bicchiere di latte freddo  
1 bicchiere di acqua  
1 uovo  
25 gr. di burro fuso  
pangrattato*

Mescolare la farina con lo zucchero e la vaniglia. Stemperare con il latte e l'acqua fredda e aggiungere l'uovo sbattuto e il burro. Versare il composto in tortiera unta e cosparsa di pane grattato e cuocere in forno caldo per 40 minuti circa. Quando è fredda, spolverare con 1 bustina di zucchero vanigliato.

### PARÒ

1 cucchiaino di farina bianca per persona, impastare con un uovo, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di zucchero e latte o acqua a poco a poco a una giusta densità. Lavorare la pasta; in ultimo un pizzico di bicarbonato. Frutta affettata a volontà,

unirla in ultimo alla pasta. Ungere con olio e burro la tortiera e cuocere.

#### **DOLCI AL LIMONE**

Pestare e passare al setaccio una dose eguale di amido e di zucchero. Unirvi poi alcune chiare

d'uovo (regolarsi per le proporzioni rispetto agli altri due ingredienti) ed il succo di limone, fino a formare una pasta dura che dovrà poi essere tirata sull'apposito asse a sfoglia, dell'altezza di circa mezzo centimetro. Tagliare poi la sfoglia in forme varie e cuocere al forno.



## **VINI DI VALTELLINA E VALCHIAVENNA**

### **VALTELLINA DOC**

Colore: rosso vivo. Odore: profumo sottile persistente e caratteristico. Sapore: asciutto e leggermente tannico. Gradazione alcoolica minima complessiva: gradi 11.

### **SFORZATO (SFURZAT)**

Vino ottenuto da uve fatte leggermente appassire. Colore: rosso granata. Profumo: intenso e caldo. Sapore: asciutto, morbido, alcoolico. Gradazione alcoolica minima: gradi 14,5.

### **CHIAVENNASCA BIANCO**

Vino bianco ottenuto da uve rosse attraverso una spremitura soffice e immediata separazione del mosto dalle bucce. Profumo molto delicato e caratteristico e di sapore secco e sapido.

### **VALTELLINA SUPERIORE DOC**

#### **SASSELLA**

Colore rosso rubino tendente al granata. Profumo: intenso e persistente con delicate sensazioni di lampone. Sapore: pieno e armonico. Gradazione alcoolica minima: gradi 12.

#### **GRUMELLO**

Colore rosso rubino tendente al granata. Profumo: caratteristico di mandorle. Sapore: asciutto, vellutato. Gradazione minima: gradi 12.

#### **INFERNO**

Colore rosso rubino tendente al granata. Profumo persistente, gradevole con l'invecchiamento. Sapore: armonico e caratteristico. Gradazione alcoolica minima: gradi 12.

#### **VALGELLA**

Colore rosso rubino tendente al granata. Profumo: etereo e delicato. Sapore: morbido e rotondo. Gradazione alcoolica minima: gradi 12.



DUNN GARDNER: Varese, Via Carobbio agli inizi del '900 (acquarello 33 x 27). Collezione privata.