

L'IRRINUNCIABILE INGREDIENTE DELLA BIRRA HA UN PASSATO (E UN PRESENTE) NEL PIATTO IMPARENTATO CON GLI ASPARAGI

LUPPOLO ULULA LÌ Metamorfosi selvatiche nella cucina

di **Massimiliano Rossin**

■ Dici luppolo e senti birra, c'è poco da fare: se, tanto più negli ultimi anni di smanie brassicole, la pianta è entrata prepotentemente nel vocabolario diffuso, lo ha fatto soprattutto perché ingrediente irrinunciabile di qualunque produzione che voglia chiamarsi birra. È l'amaro, prepotente o meno, che si avverte alla fine di ogni sorsata.

Ma c'era un tempo in cui la cultura contadina non era solo fatica e fatica e fatica nei campi, ma anche il senso del raccolto spontaneo, atavico quanto l'uomo, antecedente l'agricoltura stessa. E allora le barbe dei frati e il tarassaco, i cornagetti che invadono i campi in primavera, i funghi, già, i funghi, che ancora oggi sono diffusa sapienza di andare per boschi quando è stagione opportuna. Tra i protagonisti c'è anche il luppolo selvatico, che detto così

dirà poco ai più, ma nelle sue infinite versioni mutate dal dialetto qualcosa si: bruscandoli, lovertis, luertis, vartis, per qualcuno anche asparagina che però non va confusa con l'asparagina, noppolo oppure urticions. In ogni caso, humulus lupulus, che qualcuno sussurra si trova a mazzi lungo i binari delle ferrovie ma per mangiarlo, ecco, meglio cercare altrove.

Gli usi più diffusi non sono tanto diversi da quelli dell'asparago, con cui condivide la stagionalità: se i frutti da tuffare nella fermentazione



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104652



Protagonista tra le erbe spontanee della primavera, ha una storia contadina e veniva utilizzato in risotti, frittate e come contorno

tazio-
ne arrivano nella tarda estate, nel piatto servono le cime che spuntano in primavera, da lessare o saltare e poi utilizzare in zuppe, minestre, risotti o frittate, oppure, per i più pazienti, anche in conserve. Perché siano cotti bastano una manciata di minuti al bollore.

Della loro ricorrenza nelle tavole di una volta ne parlano anche i pilastri della cucina territoriale, incluso l'abituale "Vecchia Brianza in cucina" di Ottorina Perna Bozzi, per esempio, che riferisce un paio di ricette semplici e veloci come controno. Da un parte le cime di lovertis in insalata, dove i getti chiedono un paio di minuti di bollore tenuti a una decina di centimetri di lunghezza, per poi condirli con olio, aceto o limone, insomma praticamente in purezza.

Oppure le cime al burro, tenute alle stesse dimensioni e lessate in acqua lo stesso tempo per poi scolarle, farle saltare nel burro e poi coprirle con abbonante grana e burro fuso.

In apertura di pranzo invece un altrettanto rapidissimo piatto con il luppolo selvatico: ris e lovertis che, annota l'autrice, è (o era) tradizione dell'intera Brianza. Servono quattro pugni di riso per 200 grammi di brusvandoli e burro per mezz'etto. Le cime si lavano e si fanno insaporire con il burro quando diventa nocciola e poi si aggiungono al riso in brodo già cotto, finendo il tutto con parmigiano. "Si arrampicavano sulle siepi ricorda Perna Bozzi - hanno sapore caratteristico e sono molto profumati, tanto da ricordare gli asparagi. Si tagliano a pezzetti con le mani finché si incontra resistenza, il resto si butta". ■



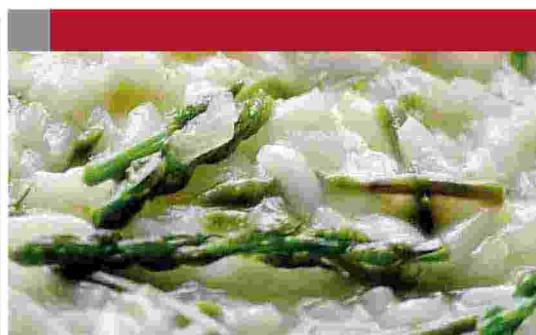
IL LIBRO



LA PACCIADA
Mangiare bene in Pianura Padana

di Gianni Brera e Luigi Veronelli
Book Time, 2014
378 pagine
18 euro

L'ultima edizione del manuale pratico di grande e tradizionale cucina padana, firmato di Gianni Brera con Luigi Veronelli, risale a meno di dieci anni fa e porta per la prima volta una postfazione di Paolo Brera, figlio del giornalista e scrittore, scomparso a sua volta tre anni fa. "Gianni Brera - scrisse tra l'altro - esplora il retroterra storico dell'alimentazione descritta dalle ricette. E sono fra le pagine più belle che abbia mai scritto in questa vena. Non per nulla La Pacciada, alla sua prima edizione, fu un grande successo editoriale".



Con il riso e con i **livertis** La ricetta di Gianni Brera



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO



■ Il grande catalogo della tradizione lombarda e in particolare padana arriva dal classicissimo pubblicato da Brera e Veronelli nel 1973 da Mondadori.

Ingredienti per 4 persone

200 grammi di riso maratelli o rizzotto ben nettato ma non lavato, 2 litri abbondanti di brodo, 500 grammi di cime di luppolo nettate, lavate e lessate, un buon cucchiaino di cipolla e lardo (facoltativo) tritati, formaggio grana grattugiato di fresco.

Procedimento

Sgocciolo le cime dei luppoli; le strizzo e le taglio finemente e le getto in una pignatta di terracotta dove imbondisce il trito di cipolla e lardo. Quindi mescolo per qualche istante e poi verso il brodo e faccio prendere l'ebollizione.

Unisco quindi il riso e lo porto a cottura regolare. Servo la minestra ben calda dopo avere regolato di sale e passo a parte il formaggio grattugiato. Un filo d'olio extra vergine di oliva male non farò, ma non è nella ricetta originale nel libro di Brera. ■