



SCHEDE

Piatti tipici di Monza e Brianza

I principali piatti della tradizione locale, anche con le eventuali rielaborazioni o "riletture" sono:

- **“Cazzoeula”** - Elaborata con varie parti suine (costicine, piedini, musini e cotiche), talvolta rafforzato con **“verzitt”** (salamini) e cucinata a fuoco lento assieme a cavoli, carote, sedano e accompagnata da polenta.
- **“Trippa”** (o **“Buseca”**) - Minestra con interiora di suino assieme a pomodori, carote, sedano e, talvolta, fagioli.
- **“El panmoijaa”** - Zuppa con lardo o pancetta tritati preparata con cipolla, aglio e prezzemolo, servita su fette di pane giallo (preparato con farina bianca, farina di granoturco e di segale).
- **“Risotto con la luganega”** (o **“Risotto alla monzese”**)- E' un piatto che conosce molte varfianti. Ingrediente base è la salsiccia preparata con aggiunta - in una versione più moderna - di zafferano.
- **“Torta paesana”** - Dolce “povero” delle campagne. E' preparato con pane raffermo macerato nel latte e arricchito di cacao, pinoli, frutta candita, uvetta. Innumerevoli le varianti locali.
- **“Pane di San Gerardo”** - Prodotti di recente rilancio e rielaborazione, intitolati al secondo Patrono di Monza, San Gerardo de' Tintori. La tradizione tramanda il dono di un pane fatto dai monzesi a S.Gerardo come ringraziamento per averli miracolosamente salvati dall'inondazione del Lambro (1177), stendendo il proprio mantello sulle acque del fiume. Il pane è dolce, impastato con zucchero, miele, frutta. ulteriori aggiunte: castagne candite, uva sultanina e mandorle. La lievitazione dell'impasto dura 48 ore ed è ottenuta con l'uso esclusivo di lievito madre
- **“Biscotti di San Gerardo”** - Dolci secchi senza uovo e dunque a lunga conservazione. Nel medioevo analoghi biscotti semplici venivano fatti benedire dai pellegrini comaschi in visita alle reliquie del Santo custodite a Monza.