

Colori e Sapori di Monza e Brianza

13^a *Rassegna Gastronomica*
per valorizzare la tradizione della Cucina locale

novembre 2013/aprile 2014



PRO MONZA



REGGIA
MONZA



CONFINDUSTRIA
IMPERIE PER L'ITALIA
MILANO - LODI - MONZA E BRIANZA



Promo.Ter

ENTE PER LA PROMOZIONE E LO SVILUPPO
DEL COMMERCIO DEL TURISMO DEI SERVIZI
E DELLE PROFESSIONI



Università Popolare
Monza

GUSTO DI BRIANZA EST



COMUNE DI
MONZA

INFO:

Ufficio IAT di Monza
c/o Palazzo Comunale – piazza Carducci
tel. /fax. +039 039.323222
iatmonza@gmail.com

Ufficio Turismo e Spettacolo - Comune di Monza
turismo@comune.monza.it



Città di Vimercate



MUST
MUSEO DEL TERRITORIO

● ————— ● ● ————— ● ● ————— ●

MONZA

DERBY GRILL
HOTEL DE LA VILLE
viale Regina Margherita, 15
tel. 039.39421
www.derbygrill.it

solo la domenica a cena

MENU BRIANZA

Ossobuco di vitello in gremolada
e riso agli stimmi di zafferano
Torta di pane e cacao con pinoli e uvette
da vecchia ricetta brianzola
Crema al mascarpone

MONZA

OSTERIA DEL DOSSO
Parco di Monza
tel. 366. 2160708 - 335.8171947
(ingresso dal parcheggio
di via Deledda a Villasanta)
www.osteriadeldosso.it

aperto tutti i giorni dalle 9 alle 24

MENU PRANZO FERIALE

Panettone e luganega di Monza
Gnocchi di patate mantecati al “grana brianzolo”

MENU DEGUSTAZIONE

Salame e sottaceti
Polenta e gorgonzola

MENU BRIANZA

Polenta “rosa ferrea”
Pancotto e luganega di Monza
Manzo alla birra del Convento del Carrobiolo
Torta di pane

MONZA

OSTERIA LA LIRA
via Amati, 52
tel. 039.2026548
www.osterialalira.it

*giorno di chiusura:
domenica e lunedì sera*

MENU PRANZO FERIALE

Mondeghino juice di vitello e composta di peperoni
Risotto alla monzese con luganega e juice di vitello
Torta paesana con gelato allo zafferano
Caffè e piccola pasticceria

MENU BRIANZA

Mondeghino juice di vitello e composta di peperoni
Risotto alla milanese selezione Motta con pistilli
di zafferano con ossobuco in gremolada
Torta paesana con gelato allo zafferano
Caffè e piccola pasticceria

● ————— **AGRATE BRIANZA** ————— ● ●

LA FATA VERDE

via Talete, 2/a
tel. 039.6893110
www.lafataverde.it

*orario di chiusura:
lunedì e sabato a mezzogiorno*

MENU PRANZO FERIALE

Stinco di maiale in gremolada con purè di patate
Dolce della casa

MENU DEGUSTAZIONE

Tagliere di salumi cotti e crudi con sottaceti (salame,
coppa, pancetta) oppure risotto con la luganega

MENU BRIANZA

Tagliere di salumi cotti e crudi con sottaceti
(salame, coppa, pancetta)
Risotto giallo coi fegatini
“Rostin negà” con patate
“Rossumada”

● ————— **AGRATE BRIANZA** ————— ● ●

OSTERIA

IL PORCOMAIALE

piazza S.Eusebio, 9
tel. 366.5804058
www.ilporcomaiale.it

*aperto giovedì, venerdì e sabato sera
chiuso domenica e lunedì
gli altri giorni su prenotazione
per almeno 10 persone*

MENU BRIANZA

Spaghetti del nonno Calimero
con salsiccia e mascarpone
Filetto alla carbonara con patate al burro
Tiramisù

● ————— **AGRATE BRIANZA** ————— ● ●

P.I.E.R.

via Vismara, 87
tel. 039.6890054 - 333.4065161
www.ristorantepier.it

*aperto solo la sera dal martedì al sabato
la domenica a pranzo*

MENU DEGUSTAZIONE

Insalata di riso con gamberi di fiume
un calice di prosecco

MENU BRIANZA

Insalata di gamberi di fiume
Risotto alle erbe con lardo d'Oggiono
e gamberi di fiume
Trotta alla certosina con patate al vapore

ARCORE

L'ARCO DEL RE ENOTECA CON CUCINA

via Papina 4/a
tel. 039.6013644 - 338.9191397

*giorno di chiusura: lunedì e sabato a pranzo
domenica solo su prenotazione*

MENU PRANZO FERIALE da martedì a venerdì

Luganega brasata al Pincianel (vino di Montevécchia)
e polenta del Molino Riva di Garbagnate Monastero

MENU DEGUSTAZIONE da martedì a venerdì

Tagliere di salumi Marco d'Oggiono e
formaggino di Montevécchia sott'olio

MENU BRIANZA a cena dal lunedì al sabato

Tagliere di salumi Marco d'Oggiono e formaggino
di Montevécchia sott'olio
Luganega brasata al Pincianel (vino di Montevécchia)
e polenta del Molino Riva di Garbagnate Monastero
Dolce: pane con l'uva passa

BIASSONO

TRATTORIA LA RAVA E LA FAVA

Cascina Campello, 1
tel. 039.2752044
www.trattorialaravaelafava.com

*su prenotazione a cena
dal martedì al venerdì,
il sabato a pranzo e a cena,
la domenica a pranzo*

MENU BRIANZA

Affettati misti con contorni:
salame, coppa, pancetta, lardo
zucchine, peperoni, fagioli
Risotto con salsiccia alla monzese
Bis di secondi:
manzo brasato o alla California
a seconda della stagione;
coniglio con le noci, con funghi,
al vino a seconda della stagione, polenta
Dolce della casa, Caffè

BRUGHERIO

LA VOLTA ROSSA

via Incea, 70
tel. 039.2878265
www.samsaratsc.com

giorno di chiusura: lunedì

MENU PRANZO FERIALE

Primo e secondo oppure
piatto unico a scelta nel menu del giorno

MENU DEGUSTAZIONE

Taglierone con lardo, salame nostrano, taleggio,
scimudin, parmigiano e crostini
con ragù di cinghiale e capriolo

MENU BRIANZA

Crostone al lardo con olive nere
Risotto con luganega e rosmarino
Piccolo filetto di manzo con salvia e pancetta
oppure
tagliere di formaggi d'alpeggio con miele e mostarde
Dolce alla carta tra i nostri dolci artigianali

BRUGHERIO

SAMSARA

via Increa, 70

tel. 039.878406

www.samsaratsc.com

giorno di chiusura:

lunedì e sabato a pranzo

MENU PRANZO FERIALE

Primo e secondo

oppure

piatto unico a scelta nel menu del giorno

MENU DEGUSTAZIONE

Antipasto "Samsara" con 5 degustazioni

Calice di vino bianco

MENU BRIANZA

Tris con:

patè di ceci con crostini, mele al cardamomo,

carpaccio di seitan con rucola e grana,

Risotto con basilico e scimudin

Filetto di seitan lavato a mano con funghi e patate

Dolce alla carta tra i nostri dolci artigianali

BUSNAGO

AGRITURISMO

CASCINA GALLINA

via San Rocco, 28

tel. 039.6956383

www.cascinagallina.com

apertura solo su prenotazione

sia a pranzo che a cena

MENU PRANZO FERIALE

Ossibuchi con risotto

Crostata

MENU DEGUSTAZIONE

Cassöla con polenta

MENU BRIANZA

Salumi e zucchine sott'olio

Risotto alla monzese

"Rostisciada" con polenta

Torta di latte

CAMPARADA

TAVERNA DEI VIANDANTI

viale Brianza, 25

tel. 039.6981332

tel. 334.9834242

www.tavernadeiviandanti.it

giorno di chiusura:

lunedì

MENU BRIANZA

a cena dal martedì al sabato

e domenica a pranzo

Tagliere salumi Brianza

(in collaborazione con Marco d'Oggiono Prosciutti)

Risotto alla monzese con luganega e vino rosso

Polenta e brasato di manzo

Torta di mele della Taverna

CARATE BRIANZA

LA PIANA

via Zappelli, 15

tel. 0362.909266

www.ristorantelapiana.it

*giorno di chiusura:
domenica sera e il lunedì*

MENU BRIANZA

dal martedì al venerdì

Insalatina di nervetti e cannellini

con vellutata di patate

all'olio extravergine d'oliva

Puntine di maiale stufate con i porri

Polenta rustica integrale

“Peccati di gola La Piana”

Caffè

CAVENAGO DI BRIANZA

RISTORANTE Dodici24

largo Kennedy, 1

tel. 02.95337152

www.deverohotel.it

aperto tutti i giorni

MENU BRIANZA

Insalata di sgombro e frutti rossi

Risotto mantecato allo zenzero e zucca

Reale di vitello con millefoglie di patate

ai grani di senape

Cioccolato soffice

LESMO

TRATTORIA LA CA'

via XXIV maggio, 54

tel. 039.6180584

www.lacatrattoria.com

*giorno di chiusura:
lunedì e martedì sera*

MENU DEGUSTAZIONE

Risotto giallo mantecato ai formaggini

di Montevecchia e porri

Caffè

MENU BRIANZA

Salumi nostrani con polenta abbrustolita

Ossobuco in gremolada

con risotto alla milanese

oppure

polenta integrale

Dolce della casa

SEREGNO

TRATTORIA DEL GALLO

via Stefano da Seregno, 53

tel. 0362.1781188

www.trattoriadelgallo.org

chiusura: lunedì sera/sabato a pranzo

MENU PRANZO FERIALE

da lunedì al venerdì

Risotto Carnaroli con salsiccia e Bonarda

Filetto di maiale bordato con pancetta

oppure

Cassoeula con polenta macinata a pietra

MENU DEGUSTAZIONE

da martedì al venerdì

Tartare di manzo, brigante fasciato su insalata novella, salame Brianza e bruschette al caprino montato al pepe di Montevicchia

MENU BRIANZA

a cena dal mar. al sab.; dom. anche a pranzo

Antipasto del Gallo con tagliere di salumi, sottaceti, mondegghini con polentina, caprino al pepe nero, torta salata e gnocchi fritti.

Gnocchi di patate di Oreno con ragù di carni bianche

Orecchia di elefante (cotoletta alla milanese) con rucola

e pomodorini, oppure ossobuco in gremolata

con risotto giallo alla milanese

SULBIATE

AGRITURISMO

FONDO BRUGAROLO

via Manzoni, 15

tel. 039.623735

www.fondobrugarolo.it

aperto solo su prenotazione

nei giorni di venerdì, sabato e domenica

MENU DEGUSTAZIONE

Portata di salumi nostrani accompagnati

da formaggi con miele e marmellate bio

A pranzo o cena abbinato

ai nostri percorsi benessere

e servito direttamente nella Spa

MENU BRIANZA

a pranzo o a cena

nei giorni di sabato e domenica

Antipasti misti del Brugarolo

Due primi piatti

Due secondi di carne con contorno

Dolce della casa

USMATE VELATE

TRATTORIA PIN DEL RUS

via Cappelletta, 1

tel. 039.672020

giorno di chiusura:

giovedì

MENU BRIANZA

solo il sabato sera

e la domenica a pranzo

Antipasto brianzolo rustico caldo

Brasato di manzo in umido

con funghi porcini e polenta

Degustazione di formaggi

Dessert

Caffè

Colori e Sapori di Monza e Brianza

13^a *Rassegna Gastronomica*
per valorizzare la tradizione della Cucina locale

novembre 2013/aprile 2014



PRO MONZA



REGGIA
MONZA



CONFCOMMERCIO
IMPIRE PER L'ITALIA
MILANO - LODI - MONZA E BRIANZA



Promo.Ter

ENTE PER LA PROMOZIONE E LO SVILUPPO
DEL COMMERCIO DEL TURISMO DEI SERVIZI
E DELLE PROFESSIONI



Università Popolare
Monza

GUSTO DI BRIANZA EST



COMUNE DI
MONZA

INFO:

Ufficio IAT di Monza
c/o Palazzo Comunale – piazza Carducci
tel. /fax. +039 039.323222

Ufficio Turismo e Spettacolo - Comune di Monza
turismo@comune.monza.it



Città di Vimercate



MUST
MUSEO DEL TERRITORIO

Monza e la Brianza, a due anni dall'inizio dell'Esposizione Universale EXPO 2015, con la 13a Rassegna gastronomica "Colori e Sapori di Monza e Brianza" si preparano ad accogliere l'evento, incentrato sul tema dell'alimentazione, con menù ricchi di qualità, gusto, rispetto per l'ambiente e tradizioni artigianali uniche al mondo.

Dieta equilibrata e convivialità all'insegna del motto "dal campo alla tavola" vogliono fare della Rassegna un'occasione per valorizzare il nostro eccellente patrimonio enogastronomico: sarà una finestra sulla storia della Brianza, in grado di evidenziarla come luogo unico, capace di coniugare attorno alle tavole imbandite tradizione e innovazione, passato e futuro.

Con questa "mission" i nostri cuochi vogliono così far emergere la nostra cucina alla ribalta mediatica di Expo, per beneficiare dei suoi attesi piaceri collaterali e coniugare la buona tavola con il paesaggio brianteo e i suoi beni culturali, restituendo così centralità al ruolo sociale di tutti gli attori della nostra filiera agroalimentare.

CALENDARIO EVENTI E SERATE A TEMA DEL MARTEDÌ

- martedì 19 novembre -

RISTORANTE P.I.E.R.

I pesci della Brianza

Degustazione dei pesci che una volta si pescavano nel Lambro e nelle rogge: anguille, gamberetti d'acqua dolce, ecc...

29 € bevande escluse

- venerdì 17 gennaio -

LA FATA VERDE

- martedì 26 novembre -

LA VOLTA ROSSA

**“Polenta e usei scapà”
della Nonna Balba**

I mitici spiedini di lonza della tradizione rurale brianzola, con loro il risotto giallo, la torta paesana e qualche poesia dialettale letta da Gianpiero Teruzzi

32 € bevande escluse

- martedì 28 gennaio -

ARCO DEL RE

- martedì 3 dicembre -

RISTORANTE LA PIANA

**Gli animali da cortile
in cucina**

Dalla faraona in carpione alla cassoeula d'oca

32 € bevande escluse

- martedì 25 marzo -

OSTERIA DEL DOSSO

Sant'Antoni del purcèl

falò nella corte dei Mugnai alla Cascina Offellera, degustazione e dimostrazione della preparazione di salumi e cotechini in modo tradizionale

29 € bevande escluse

Miti pagani in Brianza

la Giubiana, il fuoco, lo zafferano, il vin brulè e i loro significati esoterici. Interviene il prof. Raffaele Mantegazza dell'Università di Milano Bicocca

29 € Bevande escluse

Corso di cucina sull'aglio orsino:
profumo nel Parco, sapore nel piatto
(risotto, frittate e creme)

*49 € inclusa cena finale
con quanto preparato*

- martedì 8 aprile -

MUST

MUSEO DEL TERRITORIO -
VIMERCATE

A tavola col duca di Milano e
con il conte Secco Borella, feudatario
di Vimercate, interviene
Ketty Magni, autrice del libro
"Il principe dei cuochi"

Per informazioni

sugli eventi in programma e fuori programma

www.promonza.it

Media partner

 **monzabrianza tv**  **il Cittadino**



www.monzaflora.it

CASCINA FRUTTETO viale Cavriga, 3 20900 Monza

tel. +39 039.2302979 int. 200/201

segreteriaiprof@monzaflora.it segreteriahobby@monzaflora.it

La **Scuola Agraria del Parco di Monza** è Centro di Formazione Professionale specializzato in **verde ornamentale e agricoltura multifunzionale**, propone **corsi hobbistici** per gli appassionati di giardinaggio, opera come **fattoria didattica** per l'educazione ambientale. E' attivamente impegnata nella valorizzazione della cultura agroalimentare, di cui sostiene lo sviluppo promuovendo eventi e manifestazioni, oltre che attraverso la propria apprezzata mensa agricola che propone prodotti tipici del territorio.

LA TORTA PAESANA

presentazione di Giorgio Federico Brambilla dell'Associazione Amici della Storia della Brianza

La torta paesana detta anche *torta di pane*, *torta di latte* o *torta del Michelasc* (di "mica" e latte) è sicuramente il dolce tipico brianzolo più apprezzato, che solitamente i fornai preparano in occasione della festa del paese. Una volta la gente la preparava in casa e poi la portava a cuocere dal panettiere.

È una torta fatta con una base di ingredienti poveri (il pane secco e il latte) che si è col tempo arricchita di elementi di pregio come le uvette, i canditi e gli amaretti, nonché il pane all'anice che non è sempre facile da trovare. Ne proponiamo tre ricette divese: la prima dello chef Roberto Andreoni, brianzolo doc, che si basa su una ricetta di sua nonna, le altre due invece tratte dal libro "Vecchia Brianza in cucina" di Ottorina Perna Bozzi del 1968. Fra queste la ricetta della "torta paesana bianca" è quella probabilmente più antica, con gli ingredienti poveri a disposizione dei contadini di una volta.

TORTA DI PANE

secondo Roberto Andreoni

Ingredienti per 12 persone:

gr. 400 di pane secco

gr. 500 di amaretti

gr. 100 di uvetta

gr. 200 di zucchero

gr. 100 di cedro candito

gr. 80 di cacao amaro

gr. 150 biscotti secchi

gr. 120 cioccolato fondente

gr. 100 burro

1 pane all'anice

1 bicchiere di vermouth

1 lt. di latte

4 uova

sale, aromi e 1 bustina di pinoli

Spezzettare il pane e metterlo in ammollo con il latte tiepido per tutta la notte. Aggiungere al composto ottenuto tutti gli altri ingredienti. Versare l'impasto nella teglia imburrata e infarinata e decorarlo con i pinoli.

Mettere in forno a 160° – 170° per 40 minuti.

TORTA DEL MICHELASC

dal libro “Vecchia Brianza in cucina”

Ingredienti per 24 persone:

gr. 800 di pane raffermo

gr. 600 di amaretti

gr. 500 di uvetta

gr. 500 di zucchero

gr. 200 di cedro candito

6 uova intere

3 litri di latte

1 tavoletta di cioccolato amaro

1 etto di cacao amaro e 1 di cacao dolce

1 etto di burro

buccia di limone grattugiata

Mettere a bagno il pane a pezzi nel latte e così gli amaretti per qualche ora, e poi rimestare fortemente in modo che si sfacciano completamente e aggiungere pian piano mischiando bene tutti gli altri ingredienti. Imburrare 4 teglie, infarinarle e stendervi il composto dell'altezza di due dita. Infornare a forno non troppo caldo per circa 1 ora. La torta deve risultare piuttosto morbida, ed è buona sia calda sia fredda.

TORTA PAESANA BIANCA

dal libro “Vecchia Brianza in cucina”

Ingredienti per 6 persone:

gr. 400 di mollica di pane

2 bicchieri di latte

3 uova

gr. 100 di zucchero

sugo e buccia gialla di un limone

un pizzico di sale

gr. 50 di burro

Mettere a bagno la mollica per qualche ora, e quando ha assorbito tutto il latte, spremerla e lavorarla col cucchiaino insieme al resto, meno il burro, che va sciolto in una padella, dove si versa il composto lavorato bene al fuoco per 20'. Preparare una tortiera imburrata e impanata, versarvi il composto e metterlo al forno con qualche fiocchetto di burro. Servirla anche calda, spolverizzata di zucchero.

13a RASSEGNA GASTRONOMICA COLORI e SAPORI di MONZA e BRIANZA

UN UNICO PREZZO, TRE PROPOSTE DISTINTE

MENU PRANZO FERIALE

€ 29,00

per due persone

Da lunedì a venerdì a pranzo

Primo e secondo

o

piatto unico

con un piccolo dessert

Compreso un calice di vino o una bottiglia
di acqua minerale da mezzo litro

MENU DEGUSTAZIONE

€ 29,00

per due persone

*Tutti i giorni in prima serata
ricco aperitivo servito al tavolo*

Tagliere

o

piatto unico

Compreso un calice di vino o una bottiglia
di acqua minerale da mezzo litro

MENU BRIANZA

€ 29,00

per una persona

*Tutti i giorni a cena.
Sabato, domenica e festivi
anche a pranzo*

Pranzo o cena
in varie portate

Bevande escluse

I ristoranti aderenti all'iniziativa propongono i menu solo nei giorni di adesione indicati. E' necessario prenotare la propria partecipazione, preavvisando telefonicamente