siciliano a basso tenore di glutine, e altri di nicchia da scoprire. Trenta le diverse versioni di pane che i Longoni hanno ideato impiegando sempre e solo il lievito madre. Tra queste, pane alla cannella, ai licheni, alle erbe selvatiche, alla zucca, alle patate, alle castagne e alla scorza d'arancia. Se poi i clienti s'incapricciano di un aroma, si fa anche il pane su misura. Ovviamente seguono grissini, cracker, focacce, biscotti in quantità e varietà. E poi tanti dolci. Tra tutti domina la torta di Monza o paesana, una ricetta povera mai tramontata, realizzata con pane, uova e cacao; poi le crostate, la Miascia, fatta con pane raffermo, e il *pan de mej*, pane di miglio, delizioso dolce rotondo noto in tutta la Lombardia. Bello il bancone della gastronomia con salumi e formaggi locali e una selezione di prodotti di livello.

L'angolo dei risotti più ricercati

In una viuzza di Carate, all'interno di un cortile quasi segreto, il **Ristorante La Piana** è un locale genuino e raffinato, di tono e tradizione. Gilberto Farina, chef e patron, lo ha aperto a 25 anni senza mai derogare dal principio di fedeltà alla sua terra. Va orgoglioso del carrello di formaggi artigianali, lavorati da malgari irriducibili che lui recluta nelle valli più remote. Il risotto alla monzese è un capolavoro fatto con la tipica salsiccia del posto, la luganega, con vino rosso e poco altro. Altro risotto top è quello con stracchino della Valsassina, radicchio rosso e granella di nocciole. Memorabile l'agnellone brianzolo alle erbe aromatiche come le costine di maiale con porri e polenta. Quando è stagione si lavorano gli asparagi rosa di Mezzago, unici nel loro sapore deciso. Infine qui troviamo le lumache di Brianza trifolate, che non hanno nulla da invidiare a quelle francesi; menu degustazione (quattro portate) a 37 €.

VERANO BRIANZA

Il maestro della luganega

La salsiccia di puro suino del territorio brianzolo è la luganega, fatta con carni scelte, Grana Padano grattugiato, Marsala e aromi vari. Un tempo si univa anche un poco di brodo. Se ne ha notizia sin dal 1553 in un "commentario". Si gusta cruda a tocchetti o scottata in padella ma, soprattutto, come elemento insostituibile del risotto alla monzese nella sua versione con vino rosso e niente zafferano. Gigi Viganò è norcino esperto e la prepara con ogni cura insieme ad altri ottimi salumi. Nel suo bel negozio **Mini Market delle Carni di Viganò** offre un caleidoscopio di insaccati e prosciutti brianzoli e non: il cotto Manzoni lecchese, la mortadella di fegato, i salamini per la *cassoeula*, la filzetta (salame snello), la bondiola o coppa artigianale, i cotechini, la pancetta tesa, la salamella schiacciata e tanto ancora. La massima qualità è sempre assicurata.

MONTEVECCHIA

Formaggi, uova e Merlot

Era iniziata come un hobby per Giovanni Mameli e il figlio Oscar, milanesi. Adesso è un lavoro vero. La loro **Società Agricola Il Ceresé**, ai piedi di Montevecchia, alleva 23 capre Camosciate e 150 galline. L'orto lavora a pieno ritmo e così il frutteto e il vigneto. I risultati sono ottimi formaggi freschi e appena stagionati di capra, dal buon successo e di ottima qualità, uova a pasta gialla contese dai cuochi, marmellate, conserve di verdura, succhi di frutta e mille bottiglie di vino Mercirè, rosso Merlot Igt che rientra nei vini del Consorzio Terre Lariane, sodalizio di recente fondazione a tutela dei vigneti della zona lariana.

La tradizione dei *furmagitt*

Il papà di Raffaele si chiamava Amabile ed era un vero talento nel fare formaggi freschi o poco stagionati: un personaggio chiave di Montevecchia. Raffaele nella sua **Latteria Maggioni Amabile di Maggioni Raffaele e C.** continua la tradizione di famiglia con il latte vaccino delle mucche brianzole. Il rinomato rosmarino di Montevecchia guarnisce e aromatizza i *furmagitt*, i famosi formaggini di questa zona. Poi si sceglie tra formaggelle, caciottine, cilindretti (detti "caprini", anche se qui la capra non c'entra), ricotta, burro, robiole e primo sale, anche sott'olio o alle erbe e aromi o immersi nelle vinacce; prezzo medio 12,50 € al chilo.

SIRTORI

Api nomadi per mieli unici

I Bonfanti, Elio e Alfonso, proprietari della **Apicoltura Melyos**, portano le loro api volentieri a fare le nomadi in Valtellina e anche in Maremma. Oltre ai mieli ottenuti in Brianza, la gamma dei loro vasetti è straordinariamente ampia. Producono miele di acacia, castagno, tiglio, millefiori, melata, rododendro, rovo, girasole, ciliegio, tarassaco ed erba medica. E preparano anche la crema di nocciole al miele, il torrone al miele, la propoli, il polline, la pappa reale, la confettura e il succo di mirtilli. È sempre consigliato telefonare prima di recarsi per una visita.

LA VALLETTA BRIANZA

Chalet e sapori di campagna

Nascosto tra boschetti, qualche radura e un'inaspettata solitudine arcadica, il piccolo agglomerato di vecchie case che forma Bagaggera bisogna proprio venirselo a cercare. Nella **Società Agricola Bagaggera**, 26 ettari di proprietà della famiglia Galimberti, lavora un gruppo di dodici giovani che cercano di tirar fuori il meglio da questa campagna un po' dimenticata. C'è chi fa un gran buon pane con lievito madre, dolci e biscotti e