

## GUSTO | CURIOSITÀ

**La curiosità** | Non si tratta di un piatto made in Usa

# Il manzo alla California

La ricetta? Tipicamente brianzola, è una sorta di stufato

di **Errica Tamani**

Nel 1965 i Mamas and Papas cantavano «California dreamin». La canzone da allora sino al 2015 è stata oggetto di numerose cover ed è entrata a far parte di tante colonne sonore cinematografiche. Insomma, la California è nell'immaginario collettivo un luogo mitico, il simbolo del sogno americano, per cui se vi trovavate di fronte a un bel piatto di manzo alla California, probabilmente pensereste a una ricetta d'Oltreoceano, tipica di quello stato dove splende sempre il sole.

Qualche dubbio sulla provenienza della succitata pietanza potrebbe venire a chi, sceso in Toscana, nel Livornese, lasciandosi Cocina alle spalle e procedendo verso Marina di Bibbona, avesse notato una piccola frazione di Bibbona, chiamata «La California» (con l'articolo determinativo). Ma la ricetta non è di quelle parti. È lombarda. Così, a proposito della ricetta precisa Fabrizio Guatteri, esperto di cucina, nel volume «La cucina milanese» (Hoepfl, 2004): «Il nome del piatto potrebbe essere fuorviante. Infatti la California cui si riferiva la ricetta, non era lo stato americano sulla Costa Pacifica, ma il nome di una cascina brianzola, localizzabile vicino a Montevicchia, dove veniva preparato il piatto. Considerato che lo cita l'Artusi, la sua



**Il manzo alla California** Nonostante il nome, questo stufato in realtà ha origini brianzole.

nascita è quantomeno ottocentesca».

Ecco qui, il bue alla California è la ricetta n. 309 inserita nella quinta edizione de «L'Arte e la Scienza di mangiar bene» dell'Artusi. Ma troviamo il manzo alla

California» tra «gli intrinseci», ossia, «piatti di mezzo della cucina di grasso» già nel volume «La cucina per gli stomaci deboli» di Angelo Dubini (1862).

In sostanza si tratta di uno stufato di manzo caratterizzato da

un fondo in cui giocano una parte importante la dolcezza della panna e la nota agra dell'aceto. Insomma il manzo alla California è curiosamente una specialità brianzola, altro che piatto made in Usa.

Per alcuni legata all'omonima frazione di Nibbiano in provincia di Lecco. Per altri ascrivibile alla California che è frazione di Lesmo, borgo brianzolo vicino a Morza che dà il nome alla mitica curva dell'autodromo.

Segue la ricetta della famiglia Colombo, proprietaria di Colmar, storica azienda di abbigliamento sportivo fondata a Morza nel 1923 e ora anche impegnata nella ristorazione con lo splendido progetto de «Il Circolino».

### La ricetta

Far soffriggere un pezzo di burro con un cucchiaino di farina bianca finché prende un bel colore dorato. Poi mettere un pezzo interno di carne di manzo spolverizzata di sale e mettere un quarto di cipolla seccata con un chiodo di garofano, poca noce moscata e mezzo bicchiere di aceto. Quando l'aceto comincia a consumarsi aggiungere una tazza di brodo e dopo due ore circa di cottura versare mezzo bicchiere di latte o panna, e lasciar cuocere per un'ora e mezzo (anche due se il pezzo di carne è grosso).

A cottura ultimata, levare la carne, tagliarla a fette, allungare il sugo con mezzo bicchiere di latte, mescolare brevemente, poi versare tutto sulla carne tagliata. E la California è nel piatto? Quella nata in Brianza, naturalmente. E che piace anche in Usa.

**In cucina** | I piatti della festa si sono arricchiti di colori e profumi

## Belli e buoni: i fiori eduli campioni a Pasqua Ormai è vero boom: le viole le più richieste

NUOVI colori, sapori e profumi nei piatti per le festività pasquali non ha vinto solo la tradizione, ma anche il desiderio di sperimentare, evocare la primavera, arricchire le preparazioni attraverso l'uso in cucina dei fiori eduli.

In questo periodo infatti è cresciuta la domanda di questi particolari prodotti: viole, begonie, calendule, margherite, rose, primule. Sono solo alcuni dei fiori commestibili de «L'Insalata dell'Orto», azienda veneta e specializzata nella produzione e commercializzazione di ortaggi a foglia e baby leaf, di prima e quarta gamma, con una forte vocazione al biologico: ma è anche il principale produttore europeo di fiori eduli con 35.000 metri quadri di serre dedicate nel quartier generale di Mira (Venezia).

Qui vengono coltivate oltre 240.000 piante e, nei periodi di punta, sono raccolti manualmente 100.000 fiori freschi al giorno. «Abbiamo sedici diverse varietà di fiori per quaranta cromie differenti: una gamma confezionata

**La viola nel piatto**  
Un'insalata con alcune varietà di viole come condimento finale, per gli occhi e per il palato.



### Fiori eduli

L'utilizzo di questi prodotti in cucina è aumentato in modo esponenziale, un vero e proprio boom che si è consumato a Pasqua: i fiori commestibili sono diventati parte integrante di molti piatti, sia per il sapore che per i colori.

profonda capace di rispondere alle esigenze della distribuzione moderna e degli operatori del foodcasà», spiega Sara Menin, project & development manager de «L'Insalata dell'Orto». Anche le vendite online sul sito [www.metiumfiore.it](http://www.metiumfiore.it) stanno registrando un incremento del 15% su base annua. «La primavera, da un punto di vista produttivo e commerciale,

rappresenta un momento frizzante per il mercato dei fiori eduli e la Pasqua contribuisce ad alimentare la domanda di queste referenze che, anno dopo anno, stanno conquistando nuove fette di mercato in Italia e all'estero - aggiunge la manager -. Le nostre vaschette di fiori freschi, realizzate in R.Pet per l'80%, comprendono singole referenze oppure colori mix: possono trovare spazio nel murale refrigerato della distribuzione moderna, ma abbiamo forniture specifiche per ristoranti e bar: per gli chef sono un ingrediente che dà valore ai piatti, non solo come elemento decorativo ma proprio per il gusto del fiore edule, sono poi molto apprezzati in pasticceria e dai barman per i loro cocktail. Il loro impiego è quindi vasto. Se lo scorso anno l'ordine medio sullo shop online era di 30/35 euro ora ha superato i 50 euro. Anche il tasso di fidelizzazione del cliente è in costante crescita» conclude Menin. Insomma la strada, pardon il giardino, è tracciato. Gusto e colori, perché si sa, si mangia anche con gli occhi. E a Pasqua si è visto. Oltre che assaggiato.