

# La tradizione "doc" Sei dolci comaschi riconosciuti a Roma

**Tipicità premiata.** Resta, nocciolini di Canzo e masigott nell'elenco dei prodotti del ministero dell'Agricoltura. In lista ci sono anche braschino, miascia e pan meino

COMO  
GIOVANNI CRISTIANI

Sono sei le meraviglie del palato della provincia di Como, sei dolci tipici che hanno fatto la storia del territorio. Il Triangolo Lariano recita un ruolo importante in questo elenco, ma anche la tradizione dolciaria di città come Como ed Erba non è dimenticata, i prodotti hanno spesso una storia particolare e arrivano a noi da diverse epoche con il loro carico di prelibatezza.

Sono otto i dolci lariani, se si sommano le provincie di Lecco e Como, iscritti nell'ultimo elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) del Ministero dell'Agricoltura, quarantanove in regione. In Provincia di Como si contano il Masigott ad Erba, il Braschin nella Valle Albano, la Meascia dolce o salata tra Bellagio e il Lecchese, i Nocciolini di Canzo, il Pan Meino tipico dolce della Brianza e il Resta di Como, mentre per la Provincia di Lecco troviamo i Caviadini e la Torta di latte.

Ma sono i dolci della tradizione contadina nel loro insieme ad essere riscoperti. Da un'indagine di Coldiretti Como e Lecco altri antichi dessert lariani realizzati con materie prime molto povere, hanno ritrovato oggi nuova vita negli agriturismi: il Pan Mataloch nella zona di Bellagio, il Matoch a Olgiate Comasco e la Cutizza nell'Erbesse, la Torta Grigna e la Torta Resegone sono realizzati nel Lecchese.

## La storia del "Masigott"

Ogni dolce ha una sua storia e nascono speso dalla genialità dei pasticceri. Negli anni Settanta Francesco Sartori voleva regalare un dolce alla festa tradizionale di Erba, il Masigott: «La volontà di mio padre era di abbinare un prodotto alla festa della

terza domenica d'ottobre, un dolce equilibrato nel sapore ma comunque rustico e figlio della tradizione contadina - spiega **Roberta Sartori** -. Per questo gli ingredienti sono molto semplici, ci sono diverse farine, l'uvetta e i pinoli».

Oltre a deliziare il palato Sartori ha voluto anche raccontare una storia: «Ha chiesto ad un amico di realizzare una poesia in dialetto che da allora accompagna sempre il dolce. E' stata fatta anche una ricerca sull'origine del termine Masigott. Si

## Ricette e "varianti"

### Ecco perché la "cutizza" non è in elenco

Viene da chiedersi come si scelgano i prodotti da inserire nell'elenco ministeriale e perché alcuni siano esclusi. Lo spiega il vicedirettore **Francesco Goffredo di Coldiretti Lecco e Como**. «I "Prodotti Agroalimentari Tradizionali" sono quei prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo - spiega Goffredo -. In particolare, devono risultare praticate sul territorio di riferimento in maniera omogenea secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni. Sono esclusi dall'elenco i prodotti agroalimentari già registrati come Dop e Igp». Il "matoch" o la "cutizza" hanno anche loro una lunga storia: «Alcuni dolci non sono in tabella Pat o perché sono "giovani", ma non è il nostro caso, o perché non c'è omogeneità sul territorio, non dappertutto viene usata la stessa ricetta o varia la tecnica di produzione». G. CR.

tratta di una persona goffa, mentre negli anni della peste era una polentina che veniva spalmata sulla porta degli ammalati».

## "Nocciolini" dal lontano 1922

Una grande tradizione insomma dietro il Masigott, ma anche i Nocciolini non scherzano, il prodotto è ancora più antico, venne creato infatti nel 1922. Dietro i Nocciolini c'è una storia anche di rivalità all'interno del paese, infatti erano tre i pasticceri che li offrivano: il Ponti, il Pellizzone e il Citterio. Ora la produzione principale è quella del laboratorio di Erika Figini a Canzo.

«Noi commercializziamo il prodotto che è stato creato dalla famiglia Citterio nel 1922 - spiega **Carla Ballabio** della Pasticceria Citterio -. E' un dolce molto richiesto in ogni periodo dell'anno, poi sotto le festività le vendite salgono. Va molto anche per l'estero, i nostri clienti stranieri lo chiedono sempre per portarlo in Spagna e Inghilterra».

Come tutti i dolci tradizionali è molto semplice: «E' composto da soli tre ingredienti: nocciole tritate, zucchero e albume. Va bene anche per i celiaci. Noi ne vendiamo circa cinquanta chili ogni mese».

Il Resta è invece un dolce legato alla tradizione comasca, alla celebrazione della domenica delle Palme. Per questo infilato nella pasta si può trovare un ramoscello d'ulivo e sulla superficie si ripete il segno della lisca, o resca. La Miascia è ormai in ogni agriturismo del bellagino, molta ampia invece la diffusione territoriale del Pan Meino a differenza del Braschin che è un prodotto decisamente locale anche se si racconta abbia degli influssi dagli emigranti siciliani.

## Quanta storia in cucina

**BRASCHINO**

- 300 gr farina
- acqua q.b.
- lievito
- un pizzico di sale
- 2 uova
- 50 gr burro
- 50 ml latte
- noci q.b.
- uvette q.b.

**MIASCIA**

- 500 grammi pane raffermo
- 500 millilitri latte intero
- 120 millilitri Amaretto di Saronno
- 15 amaretti sbriciolati
- 50 grammi pinoli tostati
- 100 grammi uvetta
- 2 uova
- 70 grammi zucchero
- 2 mele tagliate a fettine sottili
- 2 pere tagliate a fettine sottili
- scorza di limone
- 50 grammi burro fuso
- 1 cucchiaino farina

**RESTA**

- 300gr di farina bianca
- 150gr di burro
- 100gr di zucchero
- un cucchiaino di miele
- 3 uova
- 100gr di uva sultanina
- 15g di lievito di birra
- buccia di un limone
- 100gr di arancia
- cedro candito
- un ramoscello di ulivo

**NOCCIOLINI DI CANZO**

- 200 grammi di farina di nocciole
- 200 grammi di zucchero
- 8 chiare d'uovo montate alla fiocca
- un cucchiaino di farina bianca

**PAN MEINO**

- 300 gr. di farina gialla
- 140 gr. di farina bianca
- 150 gr. di zucchero semolato
- latte q.b.
- 1 uovo
- 100 gr. di burro
- mezza bustina di lievito
- fiori di sambuco

**MASIGOTT**

- 200 gr. di burro
- 200 gr. di zucchero a velo
- 100 gr. di farina di semola
- 60 gr. di farina di grano saraceno
- 30 gr. di fecola di patate
- 4 uova (intere)
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- uva sultanina q.b.
- noci in pezzi q.b.
- scorze d'arancia candite q.b.
- pinoli q.b.

## RIFLESSIONI IL PAN MEIN CHE NON SI TROVA E LA CAGIADA DELLA NONNA

### Coldiretti, la cura della tradizione e le pasticcerie che la dimenticano

È bello, soprattutto importante che la Coldiretti e altri organismi richiamino l'attenzione dell'agente, dei consumatori sui prodotti tipici locali che arrivano da tradizioni e fantasie antiche: una cinquantina in Lombardia molti dei quali nelle nostre province lariane. Evidente che questo deve essere

considerato soprattutto un sacrosanto impegno teso a conservare questo patrimonio per proporlo alle nuove generazioni.

C'è però altrettanto impegno, oppure entusiasmo e fantasia nel proporre questi dolci tipici alla gente, di metterli sul mercato con un corredo di informazioni, magari anche di qualche storia carat-

teristica, di qualche aneddoto teso a dare colore e importanza, pure qualche emozione a chi entra in pasticceria, o in altri negozi per comperare un dolce? Forse sarà solo una mia impressione, magari non del tutto giustificata, ma mi è parso, in questi ultimi tempi, che non ci sia, a parte qualche pasticceria degna sicuramente di essere

riconosciuta meritevole, un grande slancio nell'assestare le persone che cercano un dolce del posto, magari anche noto, o anche solo vogliono un'informazione.

Recentemente mi è capitato di accompagnare in una pasticceria importante, molto nota, una signora che veniva da fuori ma alla quale avevo raccontato del "pan mein": dolce modesto ma pieno di gusto paesano che generazioni di massaie e di nonne si sono divertite a confezionare e che ancora qualche pasticciere o qualche bar propone.

Alla signora è stato detto che il "pan mein" non c'era perché "questa non è stagione di questo dolce". Niente di più stupido e più sbagliato. E' tutto l'anno "stagione

del pane mein" perché il dolce è confezionato con il fiore del sambuco essiccato, la famosa "panigada" e quindi il fiore secco è presente tutto l'anno ben conservato nei vasetti, come era bella abitudine nella credenza di mia nonna e pure in quella di mia madre. I dolci tipici dei nostri territori sono quasi sempre considerati prodotti umili (nonostante siano saporiti) che hanno come principale ingrediente la fantasia delle nostre nonne nello sfruttare ingredienti poveri. Quindi da parte dei venditori vi è forse qualche ritengo a proporre questa merce: meglio i dolci più sofisticati e che hanno un prezzo ben più elevato. I dolci della nostra tradizione troverebbero invece, come affermano gli

esperti, più fortuna negli agriturismi anche perché questo tipo di esercizio, gioco forza, deve puntare proprio su questi valori: altrimenti che agriturismi sarebbero. Comunque tutto questo impegno a dare una mano alla tradizione agroalimentare mi ha fatto tornare in mente un dolce che certamente non c'è proprio più.

E' la "cagiada", il latte cagliato, con la polenta fredda spruzzata di zucchero che mia nonna mi proponeva come merenda. Di sicuro non avrò più la dolce ventura di ritrovare la "cagiada", quella vera. Mi conforta invece vedere mia moglie che il pomeriggio fa ancora la "cutiscia" ("cutizza" faridere) ai miei nipotini.

Emilio Magni