



## COMUNICATO STAMPA

GORGONZOLA, 20/06/07

Niente è più azzeccato del colore giallo per il mese di luglio : il giallo in questa stagione è il colore dominante , ci ricorda che i frutti come albicocca e, pesca e melone hanno origini antichissime e vengono da lontani posti esotici. Il melone ad esempio, reso famoso in età cristiana dall'imperatore Tiberio che regnò dal 14 al 37 dopo Cristo, proveniva dalle zone dell'Asia o dell'Africa. I cinesi lo coltivavano per le sue virtù terapeutiche, si diffuse in seguito in Europa per opera di un imperatore francese di nome Carlo VIII e poi andò fino in Svezia e Norvegia. Pensate che gli stranieri hanno fatto i semi che troviamo ora nel melone giallo sia quello dalla pelle liscia , sia quello della pelle ruvida. Forse non tutti sono a conoscenza che il colesterolo nel melone è pari a zero, ma lo zucchero è davvero tanto. E' un frutto con cui inventare tante ricette fresche e da non limitare solo con il prosciutto crudo.

Nelle nostre zone è un frutto ormai biennale : un anno troviamo le piante strapiene , l'anno dopo la stessa piante ne matura solo pochi, sto parlando della albicocca nostrana molto diffusa nei nostri paesi : da bambini ne ricordiamo il succo un po' asprigno dove a volte il frutto era davvero poco ma molto era dato dai prodotti chimici, da adulti ne apprezziamo il morbido vellutato oppure ci piacciono un po' acerbe per il gusto di staccare di netto il nocciolo e non trovare all'interno qualche mollusco non molto gradito. La pianta è nata nella Cina nordorientale confine con la Russia non tanto vicina a casa nostra , ma ben ambientata nei nostri orti. Speriamo ancora per molti anni nonostante le case stiano invadendo le zone agricole. Una curiosità : nella pasticceria, soprattutto nella confezione degli amaretti, viene usato il seme dell' albicocca, per dare un po' di retrogusto amaro al dolce.

Dopo tanto esotismo non poteva mancare un giallo di cui noi, vicini a Milano, siamo davvero fieri : "il risotto giallo alla milanese" cioè condito con il brodo di carne e con lo zafferano. Obiezione : " Lo zafferano arriva anche lui da zone lontane ". Sicuri al cento per cento ? Avete mai visto un piccolo chicco bianco che interrato fa germogliare una pianta alta circa un metro di un verde scuro che tra giugno e luglio produce fiori gialli e rossi che si raccolgono con le mani? Sto parlando dello zafferano nostrano detto "Safranun" che si coltiva dalle nostre parti e che viene usato per condire risotti e paste sia in polvere che in pistillo. Beh, se per voi è una novità domenica 1 luglio ne potete osservare una piccola mostra presso lo stand della Pro Loco di Gorgonzola.

Anche da lontano viene il buon bere che assaggeremo domenica : il "Moscato d'asti" è un vino che si produce nelle Langhe in Piemonte da tempo immemorabile, pare che nel Monferrato lo si facesse già nel 1200, è un bel paglierino , dolce, aromatico , vivace sugli 11 gradi, si bene non solo coi dolci da forno a fine pasto, ma anche coi formaggi, i salumi e le pietanze salate. Dicono : " Provare per credere". E la farina gialla , prodotta dal granoturco, ora chiamato mais, che fine ha fatto? Il dolce "Pan Mein" è proprio la sua morte in estate, mentre in inverno il rude pane giallo sarebbe più appropriato con i cibi grassi delle nostre parti. Ci faranno assaggiare queste gustosità : i Coltivatori Diretti, Il frutteto di Ciro, il Panificio Indaghi, la Vineria Vecchia Pesa, Mondo Alegre e Titillapapilla.

La sera poi alle ore 21 il Comico Bertolino produrrà i suoi piatti preferiti con lo spettacolo : " Milano e dintorni, profili e contorni".

Prima dell'Estate piena sarà l'ultima domenica in piazza, poi ci sarà solo l'attesa per la "Sagra del Gorgonzola" a settembre.

Pro loco Gorgonzola