

## Spazio per Una foto di "mangiare a Legnano"

### lib010-mangiare a Legnano indici-BiblioV2

lib010-01-mangiare a Legnano-  
xxxxxx parole, versione del gio 2026-02-19  
il sito: [www.redigio.it/BiblioV/indici-BiBlioV2.html](http://www.redigio.it/BiblioV/indici-BiBlioV2.html)  
aggiornato il gio 2026-02-19

[redigio.it/BiblioV2/lib007-03-mangiare-Legnano.mp3](http://redigio.it/BiblioV2/lib007-03-mangiare-Legnano.mp3) - mestieri del  
cibo - formaggio e salame  
lib007-03-mangiare-Legnano.mp3

lib010-01-mangiare-Legnano

## indici

lib010-01-mangiare-Legnano - Questa narrazione esplora le radici gastronomiche del territorio milanese e di Legnano, concentrandosi sulla tradizione dei companatici poveri ma nobili come il formaggio e i salumi.

lib010-02-mangiare-Legnano - È vero che anche i legnanesi, come i milanesi e un po' tutti nel mondo, nel panino ci mettevano il formaggio e anche il salame. Il formaggio con il pane si sa, si sposa bene il formaggio e nell'ambito milanese ce n'erano e ce ne sono di memorabili.

lib010-03-mangiare-Legnano - Formaggi lombardi tipici. - In Lombardia, e in particolare nell'area milanese e di Legnano, i formaggi vantano una tradizione antica e memorabile, essendo da sempre un elemento fondamentale della dieta locale, spesso consumati semplicemente accompagnati dal pane.

lib010-04-mangiare-Legnano - Salumi milanesi storici. - La tradizione della salumeria milanese offre un panorama ricco di preparazioni storiche, alcune delle quali sono ancora oggi dei capisaldi, mentre altre sono quasi scomparse.

lib010-05-mangiare-Legnano - Tradizioni culinarie locali. - Le tradizioni culinarie locali, con particolare riferimento all'area milanese e di Legnano, affondano le radici in una dieta basata su ingredienti semplici ma sostanziosi, dove il pane accompagnato da formaggi e salumi ha sempre giocato un ruolo centrale.

lib010-06-mangiare-Legnano - Lavorazione delle carni. - La lavorazione delle carni nella zona di Milano e Legnano vanta una ricca varietà di preparazioni, che spaziano dai salumi più noti a specialità storiche oggi meno diffuse.

lib010-07-mangiare-Lignano - Ricette rinascimentali superstiti. -  
Tra le preparazioni della grande cucina del Rinascimento, epoca in cui i ripieni e i pasticci rappresentavano le portate più prestigiose dei banchetti, la Galantina è citata come uno dei pochi piatti superstiti giunti fino a noi.

lib010-01-mangiare-Lignano

**lib010-01-mangiare-Lignano - Questa narrazione esplora le radici gastronomiche del territorio milanese e di Lignano, concentrandosi sulla tradizione dei companatici poveri ma nobili come il formaggio e i salumi.**

Questa narrazione esplora le radici gastronomiche del territorio milanese e di Lignano, concentrandosi sulla tradizione dei companatici poveri ma nobili come il formaggio e i salumi. Il testo illustra l'evoluzione dei prodotti caseari, partendo dalla morbida crescita fino al leggendario granone lodigiano e allo stracchino, la cui maturazione avrebbe dato vita al celebre gorgonzola. Parallelamente, l'autore cataloga una varietà di insaccati storici, distinguendo tra il moderno salame di Milano e le antiche preparazioni in via d'estinzione come la cervellata speziata o la galantina di derivazione rinascimentale. Attraverso questo excursus, emerge lo scopo di preservare la memoria storica di una cultura culinaria definita dal riutilizzo sapiente delle materie prime e dal legame indissolubile con la vita rurale di un tempo.

**lib010-02-mangiare-Lignano - È vero che anche i legnanesi, come i milanesi e un po' tutti nel mondo, nel panino ci mettevano il formaggio e anche il salame. Il formaggio con il pane si sa, si sposa bene il formaggio e nell'ambito milanese ce n'erano e ce ne sono di memorabili.**

È vero che anche i legnanesi, come i milanesi e un po' tutti nel mondo, nel panino ci mettevano il formaggio e anche il salame. Il formaggio con il pane si sa, si sposa bene il formaggio e nell'ambito milanese ce n'erano e ce ne sono di memorabili. La crescita, ad esempio, la cui patria era il borgo di Crescenzago, formaggio da latte vaccino con pasta bianca, molle senza crosta. Poi il mascarpone che si ottiene per centrifugazione o affioramento della panna di latte o vaccino. Ottimo il grana, ovviamente parliamo dell'ormai estinto granone lodigiano dalla crosta nera che non aveva

rivali nella sua tipologia. Diffusissimi erano gli stracchini che il Manzone chiamava Rveggioli dopo avere sciacquato i panni in Arno, creando così una consuetudine antistorica, perché tali formaggi erano tipici toscani. E niente, avevano a che spartire con lo stracchino strano. E il nome di questo formaggio fa riferimento al fatto che si produce con il latte monte mto da vacche stracche per le lunghe camminate di ritorno dai lontani pascoli. E secondo un'altra tradizione era latte a essere stracco perché il bestiame si nutriva di erbe delle marcite che erano povere di nutrimento. E proprio lo stanchino lasciato invecchiare troppo a lungo nelle cantine, avrebbe, secondo una consuetudine popolare, dato origine al ben più noto gorgonzola che si differenzia dal padre per la comparsa di muffe nella pasta, dalle quali acquista la caratteristica puzza e il sapore piccante. E il salame. Dopo il formaggio è ora il turno del salame. Oggi si parla di salame di Milano ricavato con carni magre di suine e di bovino e con un grasso corposo della pancetta che vengono tritate in modo che le parti di grasso o di magro rimangono ben estinte. L'impasto viene condito e insaccato in budello naturale detto crespone ormai. in via di estinzione la salamina mista, un tempo preparata con le carni degli animali da lavoro, non più in grado di essere sfruttati e quindi macellati in casa, solitamente in autunno in otrato. Si facevano quindi con carne di bue, cavallo, asino, suino, mischiate in percentuale variabile, oppure con le carni di un solo tipo di animale. Praticamente scomparsa anche la sals milanese, quella antica, nella preparazione della quale venivano usati tutti i ritagli della lavorazione del suino, mondati dai nervetti con l'aggiunta di lardo rosa e di grasso corposo. Il tutto condito, triturato e mescolato con cura. Doveva essere consumato molto in fretta. Salsiccia è un nome improprio. Si tratta infatti di un macinato. Se si insacca nel budello naturale prende il nome di Loganega. Gloria e vanto della salsamenteria storica milanese era la cervellata, la cui preparazione compare in un ricettario del 1791 che la descrive composta di pancetta di maiale fresco, midollo di manzo e grasso molle suino tritato finemente insieme. L'impasto veniva profumato con cannella, chiodi di garofano e noci moscate in polvere e poi condito con sale fino e formaggio grana

lib010-01-mangiare-Legnano

lodigiano grattugiato. Il tutto era impastato e insaccato in budelli precedentemente bolliti in acqua con zafferano in polvere. La cervellata tagliata in pezzi di circa 15 cm si lasciava asciugare per qualche giorno e poi veniva con umata, bollita, tagliata a fette e come condimento di minestre e zuppe. Un ultimo accenno lo riserviamo alla Galantina, uno dei pochi piatti superstiti della grande cucina del Rinascimento, quando i ripieni e i pasticci erano le preparazioni più importanti del banchetto. Si prepara usando la pelle o gran parte del corpo disossato di un cappone. di una gallina o di un pollo, riempito poi con pezzi tagliati grossolanamente di polpa di vitello, di polpa di maiale, di lardo fresco, prosciutto cotto, lingua salmistrata e piedino di vitello legati da uovo, brendi, pistacchi tretati e tartufo nero. Viene comunemente servita a ricoperta di gelatina, ma a Milano e solo a Milano la si trova in salumeria con come con un comune insaccato.

**lib010-03-mangiare-Legnano - Formaggi lombardi tipici. - In Lombardia, e in particolare nell'area milanese e di Legnano, i formaggi vantano una tradizione antica e memorabile, essendo da sempre un elemento fondamentale della dieta locale, spesso consumati semplicemente accompagnati dal pane.**

In Lombardia, e in particolare nell'area milanese e di Legnano, i formaggi vantano una tradizione antica e memorabile, essendo da sempre un elemento fondamentale della dieta locale, spesso consumati semplicemente accompagnati dal pane.

Tra i formaggi più rappresentativi citati nelle fonti figurano:

- Crescenza: Questo formaggio ha la sua patria d'origine nel borgo di Crescenzago. Si tratta di un formaggio prodotto con latte vaccino, caratterizzato da una pasta bianca e molle, priva di crosta.
- Mascarpone: Si ottiene attraverso il processo di centrifugazione o affioramento della panna di latte, solitamente vaccino.
- Granone Lodigiano: Le fonti menzionano questa varietà di Grana,

ormai estinta, che si distingueva per la sua caratteristica crosta nera e per una qualità che non aveva rivali nella sua tipologia. Era così apprezzato da essere utilizzato grattugiato anche in ricette storiche come la cervellata milanese del XVIII secolo.

- Stracchino: Il nome di questo diffusissimo formaggio deriva dal termine "stracco" (stanco). Esistono due tradizioni circa l'origine del nome: la prima si riferisce all'uso di latte munto da vacche stanche per le lunghe camminate di ritorno dai pascoli; la seconda suggerisce che fosse il latte stesso a essere "stracco" perché le mucche si nutrivano delle erbe povere di nutrimento delle marcite. Le fonti notano anche una curiosità storica: Alessandro Manzoni li chiamò impropriamente "Reveggioli", termine che in realtà si riferisce a formaggi tipici toscani.
- Gorgonzola: Secondo la tradizione popolare, il Gorgonzola sarebbe nato proprio dallo stracchino lasciato invecchiare troppo a lungo nelle cantine. Si differenzia dal suo "antenato" per la presenza di muffe nella pasta, che gli conferiscono il tipico sapore piccante e l'odore caratteristico.

Qual era la differenza tra salame di Milano e salamina?

Come veniva utilizzata la cervellata nelle ricette storiche?

Cosa rende la Galantina milanese diversa dalle altre versioni?

**lib010-04-mangiare-Legnano - Salumi milanesi storici. - La tradizione della salumeria milanese offre un panorama ricco di preparazioni storiche, alcune delle quali sono ancora oggi dei capisaldi, mentre altre sono quasi scomparse.**

La tradizione della salumeria milanese offre un panorama ricco di preparazioni storiche, alcune delle quali sono ancora oggi dei capisaldi, mentre altre sono quasi scomparse.

Il prodotto più celebre è certamente il Salame di Milano, ottenuto da un mix di carni magre di suino e bovino a cui viene aggiunto il grasso corposo della pancetta. La sua caratteristica principale risiede nella macinatura, eseguita in modo che le parti grasse e magre restino ben distinte tra loro; l'impasto viene poi condito e insaccato nel crespone, ovvero il budello naturale.

Accanto a questo classico, le fonti citano salumi legati a una dimensione più rurale o domestica:

- La salamina mista: un tempo era preparata in autunno con le carni degli animali da lavoro non più produttivi, come buoi, cavalli o asini, mescolate a carne di suino in percentuali variabili. Oggi questa preparazione è considerata quasi estinta.
- La salsiccia milanese antica: praticamente scomparsa, veniva realizzata con i ritagli della lavorazione del suino puliti dai nervetti, con l'aggiunta di lardo rosa e grasso corposo. Se questo macinato veniva insaccato in budello naturale, assumeva il nome di Loganega.

Un posto d'onore nella "salsamentaria" storica milanese spetta alla Cervellata, una specialità descritta già in ricettari del 1791. Questa era composta da pancetta fresca di maiale, midollo di manzo e grasso molle suino, il tutto profumato con un mix di spezie tra cui cannella, chiodi di garofano e noce moscata. L'impasto veniva arricchito con formaggio grana lodigiano e insaccato in budelli bolliti con lo zafferano, che conferiva il tipico colore. Una volta asciugata, la cervellata veniva bollita e usata spesso come condimento per zuppe e minestre.

Infine, merita una menzione la Galantina, un superstite della raffinata cucina rinascimentale. Si tratta di una preparazione complessa che utilizza la pelle disossata di un cappone o di una gallina riempita con polpa di vitello, maiale, lardo, prosciutto cotto, lingua salmistrata e piedino di vitello, legati da uovo, brandy, pistacchi e tartufo nero. Sebbene in altre zone sia servita in gelatina, a Milano ha la particolarità di essere venduta nelle salumerie come un comune insaccato.

Quali sono i formaggi storici abbinati a questi salumi?

Come si usava la cervellata per condire le minestre?

Approfondisci la differenza tra la salsiccia antica e la Loganega.

**lib010-05-mangiare-Legnano - Tradizioni culinarie locali. - Le tradizioni culinarie locali, con particolare riferimento all'area milanese e di Legnano, affondano le radici in una dieta basata su ingredienti semplici ma sostanziosi, dove il pane accompagnato da formaggi e salumi ha sempre**

## giocato un ruolo centrale.

Le tradizioni culinarie locali, con particolare riferimento all'area milanese e di Legnano, affondano le radici in una dieta basata su ingredienti semplici ma sostanziosi, dove il pane accompagnato da formaggi e salumi ha sempre giocato un ruolo centrale.

Oltre alla ricca varietà di formaggi già menzionata — che spazia dalla crescita di Crescenago al celebre gorgonzola — le fonti mettono in luce una profonda tradizione legata alla lavorazione delle carni e a piatti storici di derivazione rinascimentale.

### La Salumeria Locale

La tradizione dei salumi è molto articolata e comprende diverse tipologie:

- Salame di Milano: Preparato con carni magre di suino e bovino e grasso di pancetta tritati finemente, viene insaccato nel cosiddetto "crespone" (budello naturale).
- Salamina mista: Un tempo molto diffusa ma oggi quasi estinta, veniva prodotta in ambito domestico durante l'autunno utilizzando le carni di animali da lavoro (bue, cavallo, asino o suino) non più produttivi.
- Salsiccia e Loganega: L'antica salsiccia milanese era composta da ritagli di suino e lardo rosa; quando questo macinato veniva insaccato nel budello, assumeva il nome di Loganega.

### Piatti Storici e Specialità

Le fonti descrivono alcune preparazioni che rappresentano il vanto della gastronomia storica locale:

- La Cervellata: Considerata una gloria della salsamentaria milanese del XVIII secolo, era composta da un trito di pancetta di maiale, midollo di manzo e grasso suino, arricchito con Granone Lodigiano e spezie come cannella, chiodi di garofano e noce moscata. Una particolarità era l'insaccamento in budelli bolliti con zafferano; la cervellata veniva poi consumata bollita o utilizzata per insaporire minestre e zuppe.
- La Galantina: Questo piatto è un superstito della raffinata cucina del Rinascimento. Si tratta di un cappone o una gallina

disossati e farciti con un impasto elaborato di polpa di vitello e maiale, lardo, prosciutto cotto, lingua salmistrata, pistacchi e tartufo nero. Sebbene sia una preparazione complessa, tipica dei banchetti, a Milano è tradizione trovarla in salumeria servita come un normale affettato.

Quali sono le origini storiche della cervellata milanese?

In che modo la galantina richiama la cucina rinascimentale?

Quali erano le carni usate per la salamina mista?

**lib010-06-mangiare-Legnano - Lavorazione delle carni. - La lavorazione delle carni nella zona di Milano e Legnano vanta una ricca varietà di preparazioni, che spaziano dai salumi più noti a specialità storiche oggi meno diffuse.**

La lavorazione delle carni nella zona di Milano e Legnano vanta una ricca varietà di preparazioni, che spaziano dai salumi più noti a specialità storiche oggi meno diffuse.

Ecco le principali tipologie e i processi di lavorazione descritti nelle fonti:

- Salame di Milano: Viene prodotto utilizzando carni magre di suino e di bovino, a cui si aggiunge il grasso coroso della pancetta. La tecnica di macinatura è fondamentale: le carni vengono tritate in modo che le parti grasse e quelle magre rimangano ben distinte tra loro. L'impasto, una volta condito, viene insaccato in un budello naturale chiamato crespone.
- Salamina mista: Ormai in via di estinzione, questa preparazione era tipica dell'autunno inoltrato, quando venivano macellati in casa gli animali da lavoro non più produttivi. Poteva contenere carne di bue, cavallo, asino e suino, mischiate in percentuali variabili o usate singolarmente.
- Salsa milanese (antica): Si trattava di un macinato fatto con i ritagli della lavorazione del suino mondati dai nervetti, a cui si aggiungevano lardo rosa e grasso coroso. Veniva consumata molto in fretta e, se insaccata in budello naturale, prendeva il nome di Loganega.
- Cervellata: Antico vanto della salumeria milanese, la sua ricetta del 1791 prevede un trito fine di pancetta di maiale fresco,

midollo di manzo e grasso molle suino. L'impasto veniva profumato con cannella, chiodi di garofano e noce moscata, condito con sale e Granone Lodigiano grattugiato. Il tocco distintivo era l'insaccatura in budelli bolliti in acqua e zafferano, che conferiva un colore giallo. Dopo l'asciugatura, veniva consumata bollita o come condimento per zuppe.

- Galantina: È una delle poche ricette superstiti della cucina rinascimentale. Si prepara utilizzando la pelle o il corpo disossato di un cappone, gallina o pollo, riempito con un trito grossolano di polpa di vitello, maiale, lardo, prosciutto cotto, lingua salmistrata e piedino di vitello. Il tutto è legato da uova, brandy, pistacchi e tartufo nero. A Milano ha la particolarità di essere venduta in salumeria come un comune insaccato.

Qual era la differenza tra cervellata e loganega?

Come veniva servita la galantina nella tradizione milanese?

Quali animali si usavano per la salamina mista?

#### **lib010-07-mangiare-Legnano - Ricette rinascimentali superstiti. -**

**Tra le preparazioni della grande cucina del Rinascimento, epoca in cui i ripieni e i pasticci rappresentavano le portate più prestigiose dei banchetti, la Galantina è citata come uno dei pochi piatti superstiti giunti fino a noi.**

Tra le preparazioni della grande cucina del Rinascimento, epoca in cui i ripieni e i pasticci rappresentavano le portate più prestigiose dei banchetti, la Galantina è citata come uno dei pochi piatti superstiti giunti fino a noi.

Questa ricetta si distingue per la sua complessità e per l'uso di ingredienti pregiati:

- Base: Si prepara utilizzando la pelle o gran parte del corpo disossato di un cappone, di una gallina o di un pollo.
- Il ripieno: L'interno viene farcito con un ricco composto di polpa di vitello e di maiale tagliata grossolanamente, lardo fresco, prosciutto cotto, lingua salmistrata e piedino di vitello.
- Leganti e aromi: Per legare e insaporire l'impasto si utilizzano uova, brandy, pistacchi tritati e tartufo nero.

Una particolarità riguarda la sua presentazione: mentre comunemente la galantina viene servita ricoperta di gelatina,

nella tradizione di Milano è possibile trovarla in salumeria venduta come un comune insaccato.

Sebbene la Cervellata sia descritta in un ricettario del 1791 (quindi in un'epoca successiva al Rinascimento), essa condivide con le preparazioni antiche l'uso abbondante di spezie come cannella, chiodi di garofano e noce moscata, oltre all'impiego del midollo di manzo e dello zafferano per colorare i budelli, riflettendo una continuità nel gusto per i sapori ricchi e speziati tipici della storia gastronomica milanese.

Quali ingredienti rendevano la galantina un piatto così prestigioso?

Come venivano usate le spezie nelle ricette storiche milanesi?

Quali erano le differenze tra la galantina milanese e le altre?