

PINZANO IERI E OGGI

Da antico Comune del Milanese a frazione di Limbiate con il popolare villaggio delle **“case rosse”** dove i giovani fanno musica.

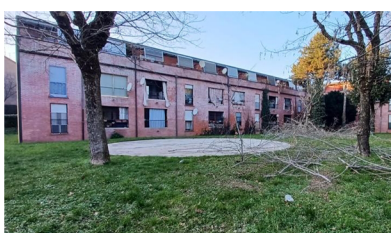


PINZANO IERI

Pinzano anticamente è stato un antico comune (e una parrocchia) del Milanese, compreso nella Contea di Bollate, feudo dei Pirovani. La contea di Bollate passò poi a Ottaviano Rho (1518); confiscata per motivi politici pochi anni dopo, venne concessa prima a Francesco II Sforza e poi, nel 1530, a Giacomo Gallarati. Nel 1580 fu investito della contea il marchese Giorgio Manriquez, i successori del quale nel XVIII secolo cedettero alcuni feudi, tra i quali appunto Pinzano, ad Ottavia Ugolani.

Nell'estimo dell'imperatrice austriaca Maria Teresa, nel 1771 aveva 301 abitanti. Nel 1809 fu soppresso da Napoleone ed annesso a Senago, per essere poi ripristinato con il ritorno degli austriaci. Fu nuovamente soppresso nel 1869 dal re Vittorio Emanuele e i suoi 528 abitanti vennero aggregati a Limbiate, località con cui non aveva legami storici.

Foto di Noemi Buonomo



PINZANO OGGI

Oggi Pinzano è molto popolare come quartiere di Limbiate. Molte le persone che ci abitano o che lo frequentano. Di notte bisogna stare attenti in alcune zone, tipo le “case rosse” le più ricercate e le più pericolose della zona. Sono caseggiati con appartamenti popolari per persone che spesso non si possono permettere un tetto. La zona e i suoi problemi hanno spinto le persone a comunicare attraverso la musica. È quella che definiamo “Pinzano giovanile”. Ci sono gruppi e cantanti come Flaco Pnz, Voleur Pnz e Svg Pnz. Le “case rosse” e i palazzoni sono il tema su cui questi cantanti hanno creato tante canzoni, rispettando i generi musicali di oggi. Ci sono molti maranza: la maggior parte sono proprio di casa a Pinzano.

Sirya Gamuzza, Noemi Buonomo

RICETTE DI CLASSE



INGREDIENTI 👤👤👤👤
- 300 gr di farina
- 180 ml di acqua tiepida
- sale e pepe q.b
- 200 gr di carne macinata di bovino o agnello
- Mezzo zenzero
- 1 pomodoro
- 1 peperone verde (friggiti!)
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo q.b
- 1 cucchiaino di paprika
- 1 cucchiaino di cumino
- 1/2 cucchiaino di cannella
- sumac (succo di limone) q.b

LAHMACUN: TURCHIA/ARMENIA

Viene definita "pizza turca", ma in realtà il Lahmacun ha più la consistenza di una piada, e infatti spesso viene farcita con insalata Piyaz (cipolle e pomodoro), cetrioli o melanzane arrostate, e arrotolata proprio come si fa con il pita-kebab. La base è croccante e il condimento è a base di carne, originariamente di agnello, ma quella di bovino è la più utilizzata, mischiata a pomodoro, peperone e ad un mix di spezie.

Un vero **street food** della Turchia, consumato ancora caldo spolverizzata dal sumac (il sommaco siciliano), una bacca rossa di un arbusto selvatico originario dell'Iran dall' intenso sapore fruttato e asprigno. Oppure da qualche goccia di limone.

Lahmacun viene pronunciato "lahma'joun", e deriva dall'arabo "lahma bi'ajeen", che letteralmente significa "impasto con carne". La versione più conosciuta è quella grande, ovale e con pasta sottile senza lievito, ma ne esiste un'altra versione più piccola con una crosta morbida e più spessa, prodotta nella parte meridionale della Turchia. L'impasto, per questa versione, richiede lievito, e quindi è più simile a una mini pizza condita con carne macinata.

Preparazione - Per l'impasto, mischiare la farina con un pizzico di sale. Versare gradualmente l'acqua su questi e mescolare con la mano fino a quando tutto si tiene bene insieme. Dovrebbe risultare un impasto duro. Potrebbe essere necessario bagnare le mani più volte. In alternativa utilizzare la planetaria. Lavorare la pasta su una superficie infarinata. Dividerla in quattro e fare delle palline. Coprire con la pellicola per 30 minuti.

Per il ripieno - frullare il pomodoro privato dei semi, il peperone verde, la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, il sale, il pepe, la paprika, il cumino e la cannella. Aggiungere la carne e frullare ancora. Stendere la pasta su un piano infarinato in un cerchio sottile e adagiarla su una teglia rivestita di carta forno. Stendere il ripieno. La cottura dovrebbe avvenire a forno a legna, perciò il forno elettrico deve essere molto caldo: 250°C. Si possono infornare al massimo due pezzi per volta. Cuocere per 7/8 minuti. Servire il lahmacun con il prezzemolo, cipolla e spolverare con il sumac (o spruzzare qualche goccia di limone).



INGREDIENTI 👤👤👤👤
- 3 Limoni
- Aji amarillo
- Un ramo di sedano
- Un pizzico di coriandolo
- Una cipolla piccola
- Mezzo zenzero
- 2 patate americane
- 4 foglie di lattuga
- 800 gr di pesce bianco
- Leche de tigre
- Teste di pesce
- Uno spicchio di aglio
- Aji limo q.b
- Cucchiaini di rocoto

CEVICHE

CEVICHE : PERÙ

Il ceviche è il piatto-bandiera della cucina peruviana ed è composto da pesce fresco, aji limo, peperoncino, lime, cipolla, coriandolo, peperone, brodo di pesce e sale. Viene decorato e accompagnato da patata americana, mais bollito, alghe marine o lattuga. È una ricetta molto famosa sia in Perù che nel mondo grazie alle sue numerosissime varianti e grazie anche alla sua facilità di preparazione. Può essere realizzata in pochi minuti e basta un numero ridotto di ingredienti per avere un ottimo risultato. Il ceviche peruviano è sinonimo di orgoglio e ammirazione per ognuno degli abitanti di questo Paese sudamericano. La gastronomia peruviana è uno dei principali motivi che spingono milioni di turisti da tutto il mondo a visitare il paese degli inca.

Origini del Ceviche - Esistono varie ipotesi sull'origine del ceviche, una suppone che provenga dalla cultura Mochica, altri indizi portano a presumere che le origini siano nella cultura inca. Tutte antiche civiltà che utilizzavano succhi fermentati e mais per marinare il pesce. Con l'arrivo degli spagnoli si aggiunsero alla ricetta il lime e la cipolla, infatti prima della colonizzazione si consumava il ceviche con sale e aji amarillo. Grazie alle influenze giapponesi il ceviche si fa marinare leggermente per qualche minuto nel limone.

La ricetta - Tempo di preparazione: 25min.

Procedimento - Tagliamo il pesce precedentemente pulito in quadrati e lo mettiamo in una terrina, aggiungiamo sale e mescoliamo. Tagliamo la cipolla in fettine sottili e le mettiamo a riposare in acqua e sale in modo da togliere il sapore forte. Tagliamo il peperoncino giallo e il coriandolo e li aggiungiamo nella terrina con il pesce insieme al succo di 3 limoni e mescoliamo. Aggiungiamo anche il leche de tigre. In un piatto sistemiamo una foglia di lattuga, la patata americana tagliata a rondelle, la cipolla a fettine scolata dall'acqua e infine sopra la cipolla il nostro ceviche.

Leche de tigre - È un sugo di accompagnamento al ceviche. Facciamo bollire la testa dei pesci in una pentola con sedano e aglio. Questo preparato si chiama anche "chilcano". In un mixer aggiungiamo la cipolla tagliata fina, il sedano, lo zenzero, l'aji limo, la crema di rocoto e il succo delle teste di pesce (filtrato) e il coriandolo, tritiamo il tutto e otteniamo il nostro sugoso latte di tigre (leche de tigre).