

**Puntuale come ogni anno, la tradizione del falò della Giobia torna a Mercallo.**

L'appuntamento è domenica 21 gennaio alle 17.30 in piazza Balconi. I bambini offriranno i propri bigliettini dei desideri al falò e ci saranno cioccolata e vin brulè per tutti. Per l'occasione, si potrà ascoltare l'esibizione della Fanfara dei bersaglieri. Dopo il falò, sarà il momento della risottata offerta dal Comune.

La manifestazione giunta alla sua 14esima edizione è organizzata dal Comune di Mercallo col patrocinio dei Comuni di Comabbio, Ternate, Varano Borghi e Vergiate. Il ricavato sarà donato in beneficenza all'associazione Caos (Centro ascolto operate al seno).



### **Semm in man del pojan - Siamo negli artigli del nibbio**

nel dialetto meneghino chiama pojan il nibbio. Si tratta di un uccello rapace che si può scorgere spesso nelle campagne della pianura padana: vola in cerchio cercando le prede sulle quali gettarsi in una picchiata repentina, per ghermirle con i forti artigli e trasportarle nel suo nido. Nel gergo popolare el pojan corrisponde all'usuraio, allo strozzino, alla persona famelica e impietosa. Per aver fornito un piccolo aiuto - certo non dettato da generosità - pretende indietro somme inaudite, compensi non dovuti e perseguita i malcapitati finiti nella sua sfera d'influenza. Costoro si disperano perché, nelle man del pojan, si sentono come un passerotto nelle grinfie di un nibbio: senza alcuna speranza. Guai ad avere a che fare con el pojan in carne e ossa: il volatile è indubbiamente più onesto e pietoso.



INFORMATIVA DEL 31/01/2024 NR. 01

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

31/01/2024 nr.01

*Slogan aziendale:*  
**Chi va piano va sano, ma viene tamponato poco lontano.**

### In questo numero

- ◆ Medicine fatte in casa
- ◆ Mangiare, per tenere in vita il cervello
- ◆ La colonna del diavolo
- ◆ (Basilica San Ambrogio)
- ◆ Semm in man del pojan

### Date importanti

- 1) - 31/01 - Giorni della Merla
- 2) - Prossima rata di spesa
- 3) - Cena de Imercoledì

**INFORMATIVA**

Redigio.it

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



Giorgio Redigonda è il creatore del podcast culturale storico Redigio<sup>12</sup>. Redigio è n **podcast** culturale storico con vari indirizzi, puoi ascoltare il podcast su Spotify<sup>1</sup> o Google Podcasts<sup>2</sup>. Inoltre, ho trovato un articolo su Oradio che parla di un programma chiamato "E la storia continua" tenuto da Giorgio Redigonda, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>. Spero che queste informazioni ti siano utili!

"E la storia continua" è il titolo di un programma radiofonico condotto da Giorgio Redigonda, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg100/rvg-24-05.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-24-05.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html)—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa



### MEDICINE FATTE IN CASA - Decott da Bisii

Medicine fatte in casa. Le materie prima erano a portata di mano: il fuoco del focolare, un po' di acqua, un po' di zucchero, e 'l padelott. Mezz'ora un ora di cottura. Far raffreddare il tutto, 'l culen, una scudelòna o tazinòna da due litri da riempire di liquido che in genere aveva colorazione e riflessi dorati, più o meno come il tè. Ul decott da bisii è quello che ricordo con più vivezza perché ne ho bevuto un vasèll, una botticella. Ragazzo, ero debul da pulmòn, e dovevo specialmente d'inverno ricorrere allo sciroppo Famèl. Vuoi perché costava soldi, vuoi perché a furia di berlo si ottenevano, per assuefazione, scarsi risultati (la penicillina era ancora da scoprire) si ricorreva a quelle medicine casalinghe che si conoscevano da tempo memorabile e che, nei casi di tutti i giorni non gravi né pericolosi, si usavano in tante famiglie. Cùstan nient. Un pù da temp a catàj. Un po' da zúcar e da fogh. Fa mà, i fan ma nò. A me hanno sempre fatto bene e devo dire che bevevo con un certo piacere quegli intrugli zuccherati, forse perché mi sono sempre piaciuti i cibi e le bevande dolcificate. Servivano per la tosse, per purificare il sangue, per eliminare l'infesciadùra, per vincere la stitichezza, per rinforzare i reni ai bambini che ancora grandicelli mollavano la pipì a letto, per vincere l'infiammazione degli occhi o della bocca, perfino erbe da mettere nelle orecchie per calmare il dolore dei denti.

Decott da malva, da scigull e da àji, impacc da camamèla, aqua buia di ratt muijò par rinfurzà i reni, barbìs da furmenton, fiur da sambugh, buter par fa egnì a cò i bugnon, impacc da pìsa, (sì, impacchi di pipì per calmare o meglio annullare in brevissimo tempo il dolore acuto dovuto a storte o distorsioni articolari). La pel da bera per guarire gli orecchioni, i ragnèe (ragnatele) per disinfettare le ferite da taglio e le abrasioni. La povertà e il fabbisogno aguzzano l'ingegno. I buoni risultati e la convenienza (costi minimi) sono motivi sufficienti per far continuare sulla stessa strada. I bisii, le ortiche, sono erbe cattive perché le loro punture irritano la pelle arrossandola e producendo vescichette dolorose, ma sono utili come medicamento e buonissime e gustose cotte nella minestra. MEDICUS CURAT, NATURA SANAT. E' un latino così facile che non ha bisogno di traduzione.

Mi viene in mente proprio adesso un altro decotto: decott da gramègna. Erbaccia difficile da estirpare totalmente (basta una radice dimenticata o sfuggita alla ripulitura per dar vita in pochissimo tempo a una rigogliosa nuova colonia) che si faceva bollire e il decotto ottenuto si usava, ma per cosa? E poi si faceva bollire davvero la gramigna? Mah. Quando una persona era attaccaticcia, noiosa, insistente, veniva definita peg du la gramègna.



### MANGIARE, PER TENERE IN VITA IL CERVELLO (1/2)

Non c'era penuria di cibo, ma solo penuria di soldi. Pochi erano i soldi, molto pochi, e bisognava tirare la cinghia. Però non ho mai sentito dire che qualcuno fosse morto di fame. Magari si viveva di uova (per chi aveva le galline) di galline quando finiva la stagione produttiva delle uova (galina vegia fà bon brod) e di patate come è capitato a me. No la fame non l'ho mai patita. A volte un pasto (e non qualche volta solamente) consisteva in una scodellona da due litri colma di minestrone. E che minestrone: gambe di sedano, fagioli, carote, patate, foglie di verza intere, riso o pasta a piacere, qualche volta ne' riso ne' pasta, ma solo verdura. Cotta e ricotta ma mai frullata.

Il condimento consisteva in un po' d'olio, un pizzico di burro, e una bella fettona di lardo dalla larga e viva vena rossa.

La carne si comperava solo una volta la settimana per il brodo del risotto della domenica. Quanti piatti di risotto ci sono nella mia vita, tanti quante le stelle della via lattea: coi fegatini, con la luganiga, con i ossbus, coi bruscitt, con lo zafferano, coi funghi, ul ris in cagnon, ul risott in padela (coi fagioli e le patate). Quel riso che in tempo di guerra andavamo a barattare, in bicicletta, fino a Cameri, a Trecate, a Cerano.

Cotto in bianco con un goccio d'olio e con un po' di burro, o con un cucchiaino di salsa o di pesto, cotto col latte e con le rape, o compresso in polpette.

E la "buseca" (trippa), mangiare popolare, ma gustoso con quei fagioli borlotti o di Spagna che mi ricordavano sempre quel verso dantesco che dice: "ed elli avea del cul fatto trombetta" e la "cazola" che mia mamma preparava il giorno prima cuocendo per delle ore di fila le foglie delle verze che alla fine si riducevano a un decimo del volume iniziale.

### La colonna del diavolo (Basilica di Sant'Ambrogio)

Milano anche il diavolo ci ha messo lo zampino, anzi, le corna. E le ha lasciate impresse in maniera indelebile nella colonna romana posta a sinistra dell'ingresso della Basilica di Sant'Ambrogio, dove a circa un metro di altezza dal suolo sono visibili due fori perfettamente rotondi. Secondo un'antica leggenda, il diavolo avrebbe tentato il vescovo Ambrogio in persona, per farlo vacillare dalla sua fede, ma in cambio avrebbe ottenuto solo un fortissimo calcio, finendo per piantare le corna contro la colonna, prima di sfuggire al vescono dileguandosi attraverso i due fori. La colonna in questione è un resto dell'antico palazzo imperiale fatto erigere da Massimiano nel III secolo, quando l'antica Mediolanum era capitale dell'Impero romano d'Occidente. In ricordo di questo avvenimento, si dice che talvolta dalla colonna escano effluvi solforosi, e che la domenica che precede la Pasqua il diavolo faccia ancora la sua comparsa alla guida di un carro che carica le anime dei dannati da portare all'Inferno.



## Condominio Tommaseo 1

Nelle cantine del condominio Tommaseo1, lato della via Tommaseo (adiacente allo scivolo del cortile) vi e' stata una infiltrazione di acqua in occasione delle piogge del 10/02/2024. A un primo esame non si capisce l'origine. Ma e' nella stessa posizione dove mesi fa, grazie alla otturazione dellei tubi di scarico dei bagni ndel condominio, vi e' stato un deflusso di acque reflue dalla condotta che si trova nel marciapiede. A quel tempo, questa condotta e' stata pulita e tutto e' rientrato nella normalita'. Oggi, quale e' la causa di questo limitatissimo allagamento nella stessa posizione? Da una semplicissima indagine, non si e' scoperto la causa.

Cosa fare?

Per il momento (10/02/2024) niulla, ma necessita un monitoraggio.

Se il problema si ripresenta, e' bene che i condomini che frequentano il sito ne facciano subito presente ai consiglieri.

## Proposta:

Per meglio identificare le cantine ( Tommaseo 1 2 3) sia affisso (foglietto e nastro adesivo) sulle sulle porte delle cantine il nome del proprietario.

(in seguito il nome sara' sostituito da una sigla riconoscibile all'amministratore e da chiunque abbia il resoconto annuale. Sigla gia' in essere)

Si prega quindi di: apporre sulla cantina l'identificativo del proprietario o affittuario.

Lo scopo e' quello di riconoscere la proprieta' per un rapido eventuale reperimento.

Puo' valere anche per i box nel cortile

# Radio Tommaseo 1 2 3

Volantino del giorno

12/02/2024 nr. 01

### Slogan aziendale

sicurezza

### Cose importanti

#### I nostri anziani

In questo numero

1. Tassa' quei che gh'an la toos
2. Tassare quelli che hanno la tosse
3. Il tassare iniquo. hi ha la tosse e' semplicemente persona malata e povera

Informativa:  
[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

tel: 123 1234 567  
Mail: qwertygmail.com



I consiglieri di Tommaseo 1:  
Cozzi, Frattini, Redigonda

I consiglieri di Tommaseo 2:  
Marinoni, Stendardi

I consiglieri di Tommaseo 3:  
Canavesi, Vita

[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

La radio da leggere

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

02/02/2024 nr.02

## LA BOGIA PELAA

Negli anni trenta toccava alle mamme fare le "parrucchiere" di famiglia. Tagliavano le chiome ai loro figli. Forse è meglio dire che si arrangiavano a tagliare i capelli alla prole. I taièan i caèj cun la tazina. Mettevano in testa ai figlioli la tazina dul latt e caffè per non fare qualche zaff e per mantanere il taglio uniforme e lineare. Era per risparmiare i danè dul barbè, che era un bel risparmiare per chi aveva famiglia numerosa. Tante donne, che oltre alla famiglia, avevano da accudire alla stalla dovevano lavorare la campagna e coltivare l'orto, non avevano tempo di gingillarsi. Non si preoccupavano degli strilli dei marmocchi offesi e con mano svelta e capace i fean adiritùra la bògia, cun la machinèta, senza 'n briciul da pietà. I taièan a ranza tera. Lasciavano il cuoio capelluto quasi scoperto, privo di capelli. Tempo risparmiato perché, a ricrescere, la zazzera impiegava più tempo. Sta sicùr - confortava la mamma che gha nèa nanca par i ball, par i lament di fiò - sta sicur che la zuca la respira pusè ben e ta nass nò i piocc in cò. Le bambine lasciavano crescere le trecce (no, i cùu da cavall) così gli interventi delle barbieresse oltre ad essere molto più rari erano anche più facili. Guarda caviòn (pien da cavèj) quanta làna te lassàa giò in tera. Noi bambocci guardavamo con rammarico e con rimpianto i neri fili recisi che giacevano sul pavimento e vedevamo già le nostre amichette scherzarci, con la lingua lunga in fuori. Se la svignavano subito per paura di rappresaglie, ma, andandosene, cantavano, ridendo la filastrocca del bogia pelaa la faj i turtej.



## Mònta caàlina

(A monta cavallo). Altro gioco della mia giovinezza ora del tutto scomparso. Due gruppi di quattro ragazzi ciascuno, i condannati, che come si diceva, stavano "sotto" e gli altri, i fortunati che avevano vinto, tirando a sorte, la posizione migliore per iniziare il gioco. Uno dei "sotto" stava con la schiena appoggiata a un muro e con le dita delle mani allacciate, poste all'altezza della pancia doveva sostenere la testa di un compagno che, prendeva una posizione molto curva come fosse un cavallino; gli altri due si attaccavano al posteriore del cavallino. Un palo che sosteneva il primo dei compagni unito con gli altri come a formare un lungo cavallo. Gli altri quattro uno dopo l'altro saltavano a cavalcioni dei tre. I quattro di sotto non dovevano cedere per non perdere; i quattro di sopra dovevano stare in equilibrio sui dorsi degli avversari senza toccare terra coi piedi, pena la sconfitta. Far cadere i cavalieri, far cedere i cavalli: era arte raffinata i marchingeni che si mettevano in atto dalle due parti in gioco per ottenere il risultato voluto.

## Slogan aziendale:

On quattrin risparmiiaa  
l'è dò væult guadagnaa.

Ogni quattrino risparmiato è  
guadagnato due volte.

## In questo numero

- ◆ Le fornaci con forno Hoffmann
- ◆ All'ombra delcampanile—dotrinèta o sculèta
- ◆ La bogia pelaa
- ◆ Mònta caàlina

## Date importanti

- ◆ Laprimavera incombe

## INFORMATIVA

[Redigio.it](http://Redigio.it)

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



RadioFornace è il creatore del podcast culturale storico Redigio<sup>12</sup>. Redigio è un **podcast** culturale storico con vari indirizzi, puoi ascoltare il podcast su Spotify<sup>1</sup> o Google Podcasts<sup>2</sup>. e3 alcuni altri indirizzi. Inoltre, ho trovato un articolo su Oradio che parla di un programma chiamato "E la storia continua" tenuto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>. Spero che queste informazioni ti siano utili!

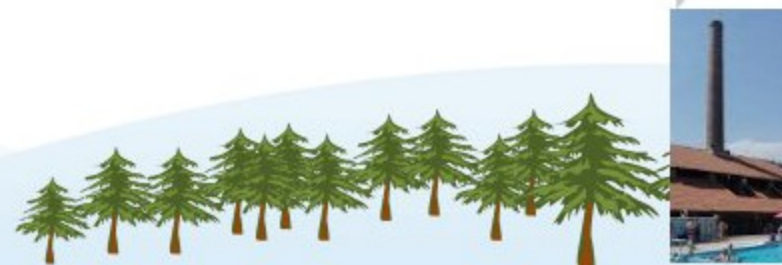
"E la storia continua" è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg100/rvg-24-06.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-24-06.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html)—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:

"Milla e milla" Fotografie di 25 anni fa



## Le fornaci con forno Hoffmann

Le prime fornaci risalgono all'epoca del Catasto Teresiano (1730-1760) e sono site lungo i margini del filone argilloso piu' antico: altre risalgono ai primi anni del novecento e sono dislocate ai margini dei filoni argillosi piu' esterni, in prossimita' delle vie di comunicazione, le fornaci sopperirono pertanto, in parte, alla mancanza di industrie "particolari" sul territorio sfruttando la stessa sterilita' del terreno.

L'insediamento delle fornaci seguì quindi schemi di divisione delle terre e di sfruttamento intensivo del terrazzo argilloso: in un primo tempo a isole nella parte centrale (antico), successivamente a strisce perimetrali lungo i lati del terrazzamento (piu' recente).

L'argilla delle Groane e' del tipo "detritico", cioe' formatasi e raggruppata per l'azione del trasporto nelle varie fasi geologiche. E' grassa e porosa, molto ferrata (ossido di ferro), adatta per la fabbricazione soprattutto di mattoni pieni.

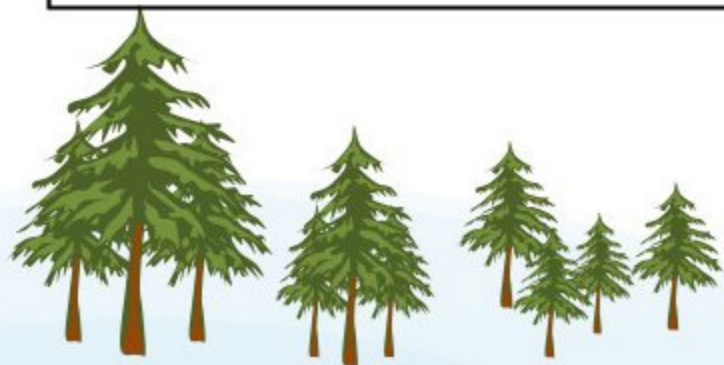
Le terre adoperate per la fabbricazione dei mattoni sono principalmente composte da silice ed allumina, calce carbonata, sabbia, ossido di ferro, acqua, ma si classificano soprattutto in base alla quantita' di sabbia contenuta: argilla grassa o argilla magra.

L'origine del mattone, ossia delle pietre artificiali fatte con terra - laterizi - risale alla piu' alta antichita'. L'omogeneita', una cottura regolare, un colore uniforme, un suono chiaro sotto la percussione sono da sempre i principali caratteri che distinguono i buoni mattoni.

La fabbricazione del mattone porto' alla Lombardia, nel 1928, il primato per il numero delle ditte e addetti presenti sul territorio. Quindici ditte operavano sul pianalto delle Groane che porto' ad esse, nel 1956, il primato della produzione nazionale.

La tecnologia piu' avanzata della lavorazione dell'argilla non differisce di molto dalla tecnologia primitiva di ibernazione-estivazione, sminuzzamento-impasto, modellatura, essiccazione, cottura.

L'argilla, cavata manualmente (generalmente nei mesi autunnali) da squadre composte principalmente da un nucleo familiare, veniva ammucchiata per ibernare e nelle zone calde per essicare affinche'



l'azione degli agenti atmosferici compisse la prima sgrossatura della terra. Nei mesi primaverili, solitamente i ragazzi e le donne provvedevano a pressarla con i piedi, dopo che era stata temprata con acqua prelevata da buche, chiamate "foppe".

Il "formista" provvedeva alla successiva fase della modellatura dei mattoni, per la quale venivano utilizzate cassette di legno.

Dopo l'essiccazione il mattone veniva raccolto, sempre a mano, e in "cobbie" (pacchi regolari nel numero e nella forma) sotto le falde del tetto, per venire poi introdotte all'interno del forno.

L'antisigano del forno moderno e' stato il forno a pignone caratterizzato da una forma piramidale che racchiudeva al proprio interno, intorno ad una buca scavata nel terreno, i materiali da cuocere.

Questo tipo di forno "a fuoco intermittente" causava una saltuarieta' nella produzione in quanto obbligava a lunghe e improduttive soste in attesa di carico, cottura e raffreddamento del materiale; inoltre aumentava il rischio cui era sottoposta l'intera produzione. Questo spiega l'intromissione di segni religiosi che ricordano l'atavica venerazione per l'elemento fuoco.

## All'ombra delcampanile— dotrinèta o sculèta

Lezioni e scuola di catechismo, impartite dalle suore o dal coadiutore, raramente dal parroco. Ci fornivano di un libricino tutto a domande e risposte. Esempio: chi è Dio? Dio è l'essere perfettissimo Signore del cielo e della terra. Dov'è Dio? Dio è in cielo e in terra, in ogni luogo. E via di questo passo, molto formalmente. Per noi era motivo di evasione partecipare a sedute lunghe e noiose, con la spiegazione della incomprensibile teologia della religione. Venivamo chiamati a raccolta dal suono garrulo della campanella (la più piccola delle cinque e la più querula). Guai a disertare la dotrinèta, non andare a sculèta; chiacchierare o essere disattenti durante la lezione, guai a non saper rispondere alle domande della suora o del coadiutore. La maestra, il giorno dopo, sarebbe venuta a conoscenza di tutto e il minimo che poteva capitarci era di essere trattenuti in classe nell'intervallo del mezzogiorno, in castigo e di saltare così il pasto. Giocavamo prima e dopo la lezione ai quattro cantoni davanti alla chiesa con le quattro colonnine poste sul sagrato o alla palla per le strade nell'andata e al ritorno. Quando si rientrava a casa era sempre troppo tardi e c'era, immancabilmente la maternale col commento e la spiegazione del manico della scopa.

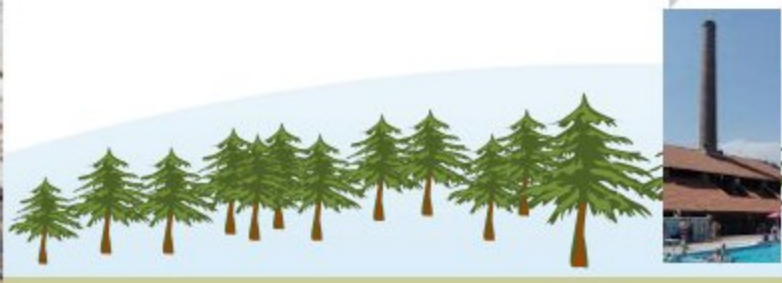
cie da class di asin La città cha la bée, Trani e avvicinavamo il pollice alla bocca per indicare l'azione del bere. Restando nel campo dei pampini dei grappoli dei raspi di pincirò e di tagasc (acino e pelle dell'acino): Dimm trè città ch'inn dientàa famus par ul ven e al ven di so vign an dai ul nomm. C'era un piccolino che per via del padre dispensiere e cantiniere conosceva a menadito vini e città: ul Gatinara Piemuntes, ul Bardulen, lag da Garda, Manduria e Squinzan, Puglia. I due ultimi gioielli liquidi venduti dul circolòn. Ven du la basa. Marsala la città dello sbarco dei Mille e il suo vino né ven ne liqùr, ven pài donn, Crema la città piú dolce d'Italia e Pomezia la città delle mele. Amor capovolto era Roma.



a San Marco la Martesana, scendeva lungo la Circonvallazione, arrivato all'altezza dell'attuale Via Pietro Mascagni, in contrada san Damiano, si vedeva sca- valcato da un ponte. Era il primo ponte metallico costruito in Italia: lo avevano inaugurato il 23 giugno 1842 e il disegno era dell'architetto Francesco Tettamanti il quale, per abbellire l'opera, aveva fatto fondere nella ghisa le nostre quattro Sirenette. Per questa loro origine i milanesi le avevano presto chiamate "sorelle Ghisini" o anche, in alternativa, riferendosi al loro autore, "i sorej del Tetta". Per qualcuno, piú malizioso e salace, erano anche "i sorej del pont di ciapp": si faceva confusione tra gli attributi di Venere Callipigia e la assai meno provocante parte inferiore del corpo delle pur maliarde Sirene.

### Le Sirenette mitologiche sfrattate dai Navigli 1

A centro del Parco Sempionel una bacinella d'acqua torbida si spaccia per laghetto. Vi guizzavano i pesci rossi, nei mesi freddi ospiti abituali sono quattro anatre annoiate, germani reali. Dove il bacino si restringe c'è un ponte, ingentilito alle estremità da quattro figurine mitologiche, le Sirenette. Facciamo un passo indietro. Quando il Naviglio fluiva a cielo aperto e, dopo aver ricevuto



# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

02/02/2024 nr.03

Slogan aziendale:

Se vai con lo zoppo, aspettalo.

In questo numero

- Le fornaci con forno Hoffmann 2
- LUDI GIOVANILI
- Le Sirenette mitologiche sfrattate dai Navigli 1

Date importanti

- ◆ Preparati alle piccole manutenzioni di inizio stagione

INFORMATIVA

[Redigio.it](http://Redigio.it)

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



RadioFornace è il creatore del podcast culturale storico Redigio<sup>12</sup>. Redigio è un **podcast** culturale storico con vari indirizzi, puoi ascoltare il podcast su Spotify<sup>1</sup> o Google Podcasts<sup>2</sup>. e3 alcuni altri indirizzi. Inoltre, ho trovato un articolo su Oradio che parla di un programma chiamato "E la storia continua" tenuto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>. Spero che queste informazioni ti siano utili!

"E la storia continua" è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg100/rvg-24-04.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-24-04.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-informa-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-informa-1.html) —La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:  
"Milla e milla" Fotografie di 25 anni fa



## Le fornaci con forno Hoffmann 2

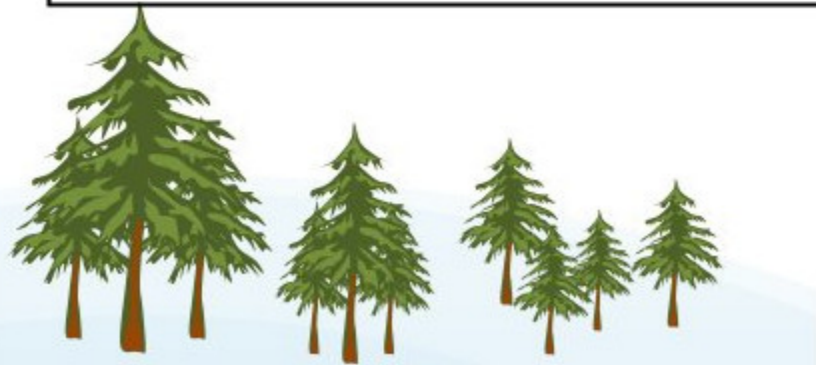
L'avvento del forno Hoffmann, messo in funzione per la prima volta il 22 novembre 1858, col principio del funzionamento del forno continuo, con il recupero del calore, produsse effetti sorprendenti, contribuendo a meccanizzare l'industria dei laterizi.

I primi forni Hoffmann hanno la forma di una galleria circolare fiancheggiata da due muri verticali e coperta da una volta: nel muro esterno ci sono varie aperture o porte per "infornaciare" e "sfornciare"; nel muro interno esistono bocche aperte a livello del pavimento che, con condotte in muratura regolate da valvole a campana, permettono alla galleria di comunicare col collettore del fumo; quest'ultimo circonda la base del camino, che per mezzo di aperture, attiva il tiraggio del fumo stesso.

Nella volta si trovano, ad intervalli regolari, aperture munite di coperchio per l'introduzione del combustibile. Il fuoco è attivato in due celle dalle quali fuoriescono i prodotti della combustione che riscaldano i mattoni posti nelle celle successive. L'aria che entra dalle porte di celle antecedenti si scalda a contatto dei mattoni in queste contenuti, già in fase di raffreddamento, accelerando così il raffreddamento stesso e acquistando del calore che renderà più sollecita la cottura dei mattoni posti nelle celle in cui si fa fuoco. Scaricando così le celle nelle quali i mattoni si sono raffreddati e ricaricandole con materiali pronti per la cottura, l'operazione diventa continua. È per questo che le fornaci Hoffmann sono dette a "fuoco continuo".

Col tempo il forno Hoffmann assunse la forma allungata per permettere il passaggio uniforme delle correnti d'aria calda e fredda; il camino venne spostato lateralmente o in testa al forno.

Per meglio proteggere i mattoni durante le fasi di carico e scarico attraverso le bocche, vennero allungate le falde del tetto: nel forno Hoffmann, a differenza del forno a pignone dove le "cobbie" costituivano il nucleo centrale fisso del forno, l'accatastamento del materiale è distribuito su tutta la lunghezza del percorso esterno per essere poi introdotte attraverso bocche laterali.



Il taglio delle teste permise di caricare i pacchi di mattoni sfruttando meglio la capienza del forno ed i mezzi meccanici. Quest'ultimo intervento iniziò il processo di meccanizzazione che stravolse la conformazione originaria.

La produzione a "ciclo continuo" rivoluziona, con l'introduzione dei mezzi meccanici, la lavorazione dell'argilla; dopo la miscelazione, per recuperare consistenza e plasticità, l'argilla veniva impastata e passata attraverso una filiera che la sagomava a secondo delle dimensioni volute per essere poi tagliata ad intervalli regolari da un filo di ferro. Tra le macchine si ricorda la "stupida" di Clayton in grado di impastare e trafilare.

## LUDI GIOVANILI

A giugum a induinà i cità

Era il gioco dei giorni di pioggia e di neve. Non si poteva correre in giro per il mondo e tacitamente il raduno della masnada avveniva sul pianerottolo di mezzo della mia scala esterna che dalla cucina a pianterreno portava al ballatoio, (ul curidur), al granaio (ul granè) e alle camere da letto (i stanz da sura). Ci si sedeva per terra o meglio sui gradini da sass (sul primo della seconda rampa) ai bordi del pianerottolo (bord da sass, perché l'interno era formato da mattoni madòn) di cotto. Si tirava a sorte a chi doveva essere il capo, a chi spettava fare le domande (te ori pari o dispar? Dispar. Giò i man. Pari. Tuca a mi).

Sapete qual'è la cità pusè longa dul mond? No? Vergogna. Ma è Ventimiglia. E la Cità cha la ula (vola)? Mosca. No, no. Al var no. Niente città straniera. Si sente una vocetta che suggerisce Aquila. Gha sto no, gha la dià lù. Stronz, sèra quela bucàscia. Altre domande su altre città. La cità cha la fa i bus in tera? Ma rigordi pu. No, no ma egna in ment. L'è in Sicilia: Trapani. Esultanza e orgoglio. Sorriso compiaciuto di chi la sa lunga. qual'è la cità cha la caccia via 'l pà. Subito veloce come un razzo Pavia. La cità cha gha n'è una inscì anca in Egipt. Ul Richen ci pensa. Mafa solo finta, sa già il nome e lo dice dopo un po' di sospensione: Alessandria

Qual'è la cità che legiù a l'incuntrari la vor di amor? E la tera cines cha l'è no in Cina ma in Italia? Questa l'è facil. Terracina. Gioco e geografia nello stesso tempo. Gioco sedentario per ragazzini decenni (importava stare riparati dalla pioggia) e geografia elementare capace di coinvolgere studentelli svogliati e somarelli. Una spe-

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

02/02/2024 nr.04

## Mestieri

On mestee l'è on granee. - Un mestiere è un granaio.

On poo per la gesa e on poo per el Santissem, - se tira-là benissem. - Lavorando un po' per la chiesa e un po' per il Santissimo, si tira avanti benissimo.

A fà l'ost e a cercà-sù se comenza, no se desmett pù. A fare l'oste e l'accattone, se si comincia non si smette più.

Chi gh'ha on mestee in man no ghe manca on tocch de pan. - Chi ha un mestiere ha sempre da mangiare.

Dal faree no tocca, dal speziee no mett in bocca. Dal fabbro non toccare nulla, dal farmacista non mettere in bocca nessuna cosa.

Per conoss l'inferna, bisogna fà el cœugh d'estaa e l'carozzee d'inverna. - Per conoscere l'inferno bisogna fare il cuoco d'estate e il vetturino d'inverno.

Se te vœu conoss on tò nemis, cerchel in l'arte toa. Se vuoi conoscere un tuo nemico, cercalo fra quelli del tuo mestiere.

Lavorà con legria, l'è el mej mestee che ghe sia. Lavorare di buona voglia è il miglior mestiere.

On mestee ben cominciana l'è mezz faa. Un

## El sanguinarj Quand l'è bel cott e servii denter on piatt te el manget per conilij anch se l'è gatt!

Quando è bel cotto e servito dentro un piatto, te lo mangi per coniglio anche se è gatto!

Il detto era molto diffuso a Porta Ticinese e sembra sia stato coniato per quella gente schizzinosa che diffidava degli osti; in altre parole è un altro modo di dire che l'apparenza inganna.



## Definizione di TOPONIMO

Il "toponimo" è il nome di luogo o località e la "toponomastica" è lo studio scientifico dei nomi di un luogo considerati nella loro origine e significato, nella pronuncia e nell'uso. L'"odonimo" è il nome di via, piazza, strada, ecc e l'"odonomastica" è l'insieme delle strade e il loro studio storico - scientifico. L'"onomastica" è lo studio dei nomi propri di persona o i nomi di luogo di una determinata area. La "topografia" è la rappresentazione grafica di una zona di terreno. Articolo 3 Principi generali e tutela della toponomastica storica Il Comune tutela la toponomastica storica del proprio territorio, prediligendo i toponimi dei catasti storici e quelli formati nella tradizione orale. La denominazione delle nuove aree di circolazione testimonia l'evoluzione della società, legata a fatti, personaggi ed avvenimenti sociali, culturali e politici della storia cittadina, nazionale o internazionale.

## Studio del toponimo

Il significato è nel nome: l'appassionante avventura della toponomastica

i nomi sono importantissimi ai fini della conoscenza geografica.

Sebbene non si sappia con precisione quando l'essere umano abbia iniziato ad assegnare nomi specifici per indicare entità geografiche, si può ipotizzare che sia successo nel momento in cui le popolazioni sono divenute stanziali.

Slogan aziendale:

**A parlà pocch se falla mai**

(A parlare poco non si sbaglia mai).

## In questo numero

- ◆ Par scaldà i pè
- ◆ TRAVEDONA-MONATE
- ◆ Le fornaci con forno Hoffmann 3
- ◆ Mestieri
- ◆ El sanguinarj
- ◆ Definizione di TOPONIMO
- ◆ Studio del toponimo

## Cose importanti

- ◆ Riorganizzare il mercoledì del villaggio

## INFORMATIVA

[Redigio.it](http://Redigio.it)

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



**In un paese limitrofo, lo studio e ricerca in luogo con l'aiuto dei toponimi.**  
E' la proposta a costo zero del turismo culturale a piedi o in bicicletta nei dintorni del villaggio.

E' una proposta organizzativa per il 2024.

"E la storia continua" è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg100/rvg-24-03.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-24-03.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html)—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa



### Le fornaci con forno Hoffmann 3

I mattoni una volta formati, venivano prelevati a tre a tre, cosparsi di sabbia e posti ad essicare sulle gambette: speciali filari di legno o cemento coperti da tegole o da stuoie di paglia a protezione delle intemperie.

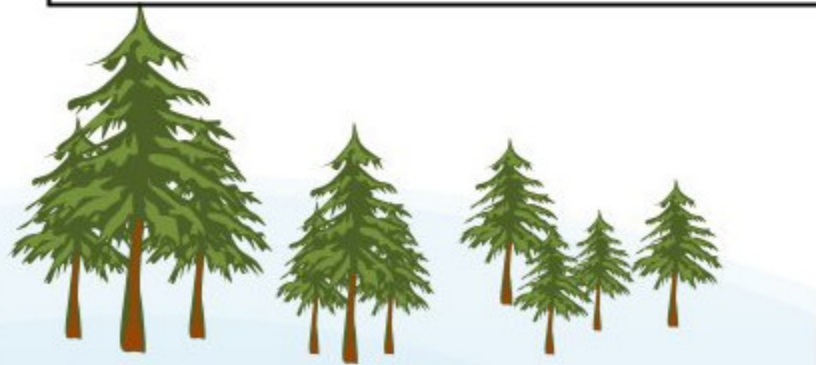
Il periodo di essiccazione, in questi filari alti mediamente un metro da terra e rapportati sempre all'altezza dell'uomo, variava da luogo a luogo e a seconda del tempo atmosferico (generalmente da una settimana a quindici giorni).

Il ricordo delle vecchie fornaci impallidisce alla luce delle moderne trasformazioni tecnologiche. I moderni contenitori dell'industria dei laterizi, senza più ciminiere, sostituiti da gruppi di ventilatori, i mastodontici silos, gli impianti continui della catena di produzione, sono entrati ormai a fare parte del paesaggio industriale quotidiano.

Dove le attività si sono estinte le fornaci crollano o sono riutilizzate in modo inadeguato e non corrispondente alla finalità del parco con interventi che costituiscono pesanti manomissioni del patrimonio culturale e dell'ambiente. Questi edifici, invece, la cui caratteristica principale è "quella di essere un luogo", concorrono alla formazione di un notevole patrimonio che non deve essere disperso o abbandonato, ma ricomposto in un unico ecosistema.

Il parco nel suo piano ha definito le aree dove insistono tali strutture come zone di interesse storico ambientale nelle quali è consentito il recupero della struttura originale, comprese le gambette per l'essiccazione naturale dei mattoni.

Il fine del parco è quello di cercare la possibilità di soluzione del problema dell'assetto delle fornaci in funzione, il riuso di quelle dismesse, non più idonee a scopi produttivi, della salvaguardia dei ruderi, ove convenga, per giungere ad avviare, almeno a grandi linee, lo studio di un programmato intervento che soddisfi le esigenze del parco, dei Comuni in esso esistenti, che sia in accordo con le legittime aspettative della proprietà, potendo privilegiare fini sociali, di sostegno ad attività ricreative, in linea con un discorso di parco attrezzato per il tempo libero.



### TRAVEDONA-MONATE -

Travedona-Monate: m. 273; kmq 9.14; abitanti 3.340.

L'unità amministrativa, situata circa 16 Km ad ovest del capoluogo, unisce due centri abitati limitrofi. Travedona è sulla sponda nord-orientale del Lago di Monate, il paese di Monate invece si affaccia sul lago sul versante nord.

Il toponimo Travedona è riconducibile al composto trans o intra e \*vedona. Sono possibili due interpretazioni per vedona. Da una parte si può riferire al nome dell'abete (cfr. avedo) fornendo così l'interpretazione di "luogo tra od oltre gli abeti"; dall'altra è possibile che il fiume noto oggi come Acquanegra (o Acquanera) un tempo fosse denominato Vedona, da qui la spiegazione del nome come "luogo oltre il fiume Vedona?"

Il toponimo Monate, in dialetto noto come Monàa, può derivare dal nome personale latino Mon(n)us o dal nome germanico Amone entrambi attestati. Più difficile far risalire il toponimo alla voce lama (\*lamone con aferesi della prima sillaba) dal significato di "piano acquitrinoso" derivante dal latino lama "palude", stagno"

### CONFORT D'ALTRI TEMPI - Par scaldà i pè

Le nostre camere da letto (stànz) erano, come la cucina, immense. La mia conteneva tri cumuditt, un cumò, un guardaròba, un baùl e quatar lecc da una piàza, e un tacapàgn e 'l portacadèn. D'invernu l'aqua la gelèa in du la bròca e sui vèdar sa fèan su i fiur da giasch. Stando così le cose è facile capire che la stanza era quasi una piccola Siberia. Pell da bèra e trapuntitt imbutii da piumen d'oca e cuert pesant e dùpi. Il capitoletto mi è stato suggerito mentre stavo parlando delle varie prèe. Quela dul puz, dul fogh, di legn, du l'usc e 'l mà du la prèa. Ma la prèa più antica e più utile specialmente quando di notte sa furmèan i candii da giasch e gelèan i cann du l'aqua, era la prea dul lecc. Di due qualità ne ho avute: una costituita da un mattone di piccole proporzioni, l'altra da un sasso piatto di una quindicina di centimetri di diametro. Si facevano surriscaldare nel forno della stufa e poco prima di andare a coricarsi, si mettevano in un sacchetto di tela e si spingevano in fondo al letto dove fungevano da scaldino per i piedi. Ul scalden da ramm pien da bras si faceva passare nel letto come si trattasse di un ferro da stiro per scaldare tutto il lenzuolo, si manovrava per mezzo di un manico di ferro ricoperto di legno all'impugnatura, manico lungo quasi un metro. Ul frà, invece, era una specie di arca di legno compensato con scheletro di ferro lungo un metro e mezzo e alta mezzo sulla cui base veniva posto uno scaldino con la brace. Ul frà (frate) teneva sollevate le lenzuola permettendo al calore di circolare per tutta la superficie interna del letto.

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

10/02/2024 nr.05

Un progetto interessante per il villaggio  
**LA VIGNA**

Nel poco spazio rimasto al verde nelle piazzole, non è scritto da nessuna parte che sia vietato impiantare una vite. (e' sempre un albero, un vegetale).

Nei prossimi volantini e in Radio Fornace Informa, vi saranno consigli per eseguire un ben fatto lavoro.

E poi, un inno al prodotto finito, es:

**il Ditirambo**

(vedi pagina precedente)

**In Milan con de quist se troeuva tuttoss**

A Milano se si hanno i soldi, si può trovare qualsiasi cosa si desidera. La città giusta, insomma, pur di avere le ta-



## Il mercoledì' del villaggio

Rimpiango quei mercoledì' sera; una cena frugale (come il costo) con grande afflusso di villeggianti nel sottofornace.

Lo scopo era di passare una sera (altrimenti mezza morta) in mezzo alla settimana e in compagnia.

Occorre un po' di volontariato gratuito perche' quello pagato non è disponibile.



Slogan aziendale:

Chi s'inferma è perduto

In questo numero

Cose importanti

- ◆ Riorganizzare il mercoledì' del villaggio
- ◆ In Milan con de quist
- ◆ LA VIGNA
- ◆ SPECIALI LAVORI
- ◆ Il ditirambo
- ◆ Il Carroccio

“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg100/rvg-24-02.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-24-02.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html)—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:

“Milla e milla” Fotografie di 25 anni fa

INFORMATIVA

[Redigio.it](http://Redigio.it)

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



## SPECIALI LAVORI

### da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno

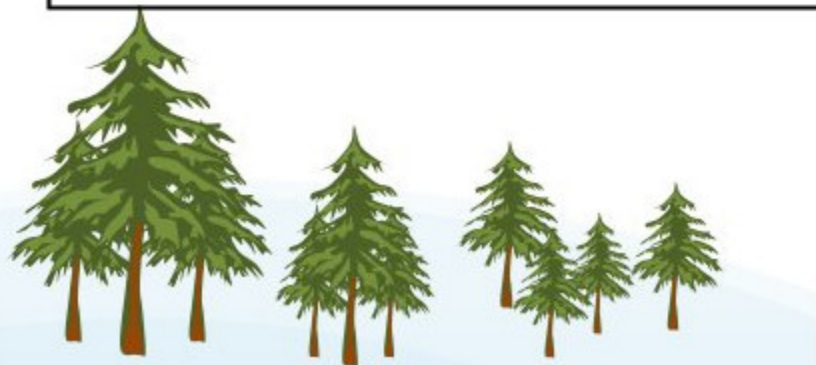
In Marzo si piantano le viti nelle fosse, avvertendo di non ricuoprire completamente la fossa, la quale faccenda si eseguirà nel mese futuro, dando così la terra alle nuove radici a guisa di rincalzo. Si mette il palo alle viti, e si concimano, e in questa concimatura, nelle terre leggiere, in quelle specialmente siliciose, bisogna adoperare la cenere o sola o mescolata a un po' di concio di stalla. La vite necessita di una sostanza che si chiama potassa, e questa si trova appunto nelle ceneri, per cui un anno sì e uno no somministrare queste ceneri alle vostre viti nel tempo della vangatura, lasciate loro più occhi di quello che fate, eseguite buone piegature e siate certi che il prodotto compenserà le spese di questo nuovo ingrasso e le cure che avrete usate a questa pianta, dalla quale generalmente si vuol molto e si dà poco.

### Il ditirambo (1- )

I latini, e prima dei latini, i greci, chiamarono **ditirambo**, che è uno dei molti nomi di Bacco, quel lirico componimento che si soleva cantare al suono delle tibie da uomini e donne dette baccanti fra le orgie sfrenate che si celebravano in onore di qualche dio. Poscia cantaronsi **ditirambi** anche per semplici mortali, e in essi il poeta, fingendosi brillo dalle copiose libazioni, si abbandonava a liberi voli, balzando di un tratto dal pacato all'entusiasmo e, secondo i concetti, cambiando metro a suo grado. Peccato che i ditirambi di Pindaro non siano giunti fino a noi; ne abbiamo però alcuni d'Anacreonte e d'Orazio, temprati a gusto finissimo.

Il più bel **ditirambo** italiano è il Bacco in Toscana del Redi, che se non è perfetto, lascia però ben poca probabilità d'essere emulato in avvenire.

Il brindisi è figlio legittimo del ditirambo e nella nostra lingua ne abbiamo di pregevoli assai. Si ricorderanno i lettori di alcuni di cui citai qualche verso lo scorso anno, e mi piace di qui riportare, come esempio di ditirambo e di brindisi ad un tempo, il seguente commeudevotissimo sonetto del Malatesti:



» Empi quel ciotolon, che con due mani.  
Mentre si bee, pei manichi si piglia.  
Del vin dei nostri monti siciliani.  
Che morde i labri e avventasi alle ciglia.  
A onor di Polifemo e sua famiglia  
E degli amici prossimi e lontani,  
A far un brindisi Bromio mi consiglia.  
Pregando il ciel che li mantenga sàni.  
Io l'ho bevuto. Or nulla a far mi resta;  
E non m'ha fatto mal, per quel ch'io sento;  
Bisogna ben ch'io appoggi un po' la testa...  
Reggimi caro Offelte e fammi vento.  
Io non posso parlar: che cosa è questa?

*Io m'a... io m'a... io m'a... io m'addormento. »*

### Il Carroccio

Il Carroccio, dal latino quadri-roteus = quattro ruote, era un carro, con ruote cerchiato in ferro, trainato da tre coppie di buoi bianchi, che aveva nel mezzo un'antenna ai piedi della quale vi era la croce lobata che il vescovo Ariberto da Intimiano aveva donato ai Milanesi simbolo della fede edell'unità del popolo. Il Carroccio era tutto contornato da stoffa purpurea, issava il vessillo del comune, recava inoltre una campana detta la Martinella usata per incitare all'eroismo e al rispetto del giuramento fatto i combattenti. Al termine della battaglia, quando il Carroccio ritornava in città il suono della Martinella annunciava la vittoria, che vi erano stati dei morti in battaglia e che molti figli avevano perso il padre. Da allora a Milano chi è rimasto senza padre viene chiamato "martinit". Il carroccio rappresentava il sacro simbolo del Comune, visto come civitas e, in tempo di pace, era custodito nella chiesa maggiore. In tempo di guerra, prima della battaglia vi veniva detta una messa per benedire quanti si sarebbero battuti per difenderlo e attraverso questo difendere il Comune. Durante lo scontro vi si trovavano i comandanti per osservare dall'alto lo sviluppo della battaglia e i trombettieri che scandivano con il loro suono le azioni da compiere e vi si raccoglievano i feriti, rappresentava il centro dello schieramento delle forze cittadine. Attorno al Carroccio si raccoglievano le forze migliori, truppe scelte, votate all'estremo sacrificio, piuttosto che perdere il sacro Carroccio il che avrebbe rappresentato per loro un'onta cui si doveva preferire la morte che rappresentava la gloria invece dell'infamia, era la Compagnia della Morte, composta da 900 armati pronti a morire combattendo.

## La campana del carroccio

E' sul campanile di un eremo medievale dell'Oltrepò pavese la storica «martinella» del carroccio. Scoperta per caso durante ricerche sul monachesimo irlandese in Lombardia.

La campana del carroccio donata, con la croce lobata, dal vescovo milanese Ariberto d'Intimiano all'esercito della Lega Lombarda come simbolo di richiamo al valore, all'unità e alla fede dei federati lombardi, si trova sul campanile dell'Abbazia di S. Alberto a Butrio di Ponte Nizza in provincia di Pavia.

Chi scrive queste note ha a sua volta approfondito con riscontri e sopralluoghi la scoperta e ha avuto modo di sviluppare, nell'ambito di ricerche storiche svolte sui rapporti tra i Malaspina e l'abbazia di San Colombano a Bobbio, l'interesse per la campana suscitato originariamente nell'architetto Cate Calderini dalle numerose segnalazioni locali, frutto anche, va detto, di testimonianze e di leggende vecchie di secoli.

Il marchese Obizzo Malaspina nell'XI secolo era signore di molte terre e castelli nel territorio che va da Pontremoli fino all'Alto Monferrato ed era personaggio molto influente all'epoca della battaglia di Legnano.

Alla calata in Italia dell'imperatore Federico I da Susa nel 1168 si schierò al suo fianco, col marchese di Monferrato e il conte di Biandrate, ma successivamente ritenne conveniente abbandonare la parte imperiale e aderire agli ideali della Lega Lombarda. Parteciperà quindi alle trattative della pace di Costanza, nel cui documento avrà una citazione particolare. In un manoscritto conservato nell'Archivio di Stato di Pavia Obizzo Malaspina è indicato come primo «custode» della «martinella» del carroccio.



## Dieci detti su Milano...in milanese

Un posto di riguardo nei detti milanesi lo ha...la città di Milano. I proverbi creati per elogiare le qualità della nostra città dimostrano quanto i milanesi da sempre abbiano avuto a cuore la loro patria.

Ecco i migliori dieci.

Nota bene: la grafia milanese qui utilizzata è stata ricavata dal vocabolario di Francesco Cherubini secondo l'edizione stampata nel 1841.

1) Chi volta el cuu a Milan le volta al pan Detto per indicare quanto sia ricca Milano, tanto che chi decide di voltarle le spalle, cioè andarsene, perde sicuramente più di quanto possa guadagnare. Milano la ricca, Milano la grassa.



# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

10/02/2024 nr. 06

### Slogan aziendale

Chi s'inferma e' perduto

### Cose importanti

In questo numero

1. Tra grigliate carniere, vegetariane, vegane...
2. Da Milano a Pavia e Certosa
3. Scoperta per caso durante ricerche sul monachesimo irlandese in Lombardia
4. La campana del carroccio
5. Dieci detti su Milano...in milanese

Informativa:  
[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

tel: 123 1234 567  
Mail: qwertygmail.com



“E la storia continua” e' il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove si racconta aneddoti, poesie e curiosità del territorio..

[www.redigio.it/rvg100/rvg-24-02.html](http://www.redigio.it/rvg100/rvg-24-02.html) - I testi della settimana - lettura e ascolto

[www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html) - La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate : “Milla e milla fotografie di 25 anni fa.”

[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

La radio da leggere

## Scoperta per caso durante ricerche sul monachesimo irlandese in Lombardia

La campana del carroccio donata, con la croce lobata, dal vescovo milanese Ariberto d'Intimiano all'esercito della Lega Lombarda come simbolo di richiamo al valore, all'unità e alla fede dei federati lombardi, si trova sul campanile dell'Abbazia di S. Alberto a Butrio di Ponte Nizza in provincia di Pavia.

Chi scrive queste note ha a sua volta approfondito con riscontri e sopralluoghi la scoperta e ha avuto modo di sviluppare, nell'ambito di ricerche storiche svolte sui rapporti tra i Malaspina e l'abbazia di San Colombano a Bobbio, l'interesse per la campana suscitato originariamente nell'architetto Cate Calderini dalle numerose segnalazioni locali, frutto anche, va detto, di testimonianze e di leggende vecchie di secoli.

Il marchese Obizzo Malaspina nell'XI secolo era signore di molte terre e castelli nel territorio che va da Pontremoli fino all'Alto Monferrato ed era personaggio molto influente all'epoca della battaglia di Legnano.

Alla calata in Italia dell'imperatore Federico I da Susa nel 1168 si schierò al suo fianco, col marchese di Monferrato e il conte di Biandrate, ma successivamente ritenne conveniente abbandonare la parte imperiale e aderire agli ideali della Lega Lombarda. Parteciperà quindi alle trattative della pace di Costanza, nel cui documento avrà una citazione particolare. In un manoscritto conservato nell'Archivio di Stato di Pavia Obizzo Malaspina è indicato come primo «custode» della «martinella» del carroccio.

Un ulteriore supporto documentale ci è stato fornito da Fabrizio Bernini, uno storico del Pavese e del Vogherese, autore di varie pubblicazioni; alla sua cortesia dobbiamo le informazioni, le notizie e i documenti che ci hanno permesso di arrivare alla storica «martinella». L'eremo monastico risale ai primi anni del Mille, quando il frate Alberto, che osservava la regola di S. Benedetto, scelse come luogo di preghiera una grotta naturale tra Begna e Borrione, dove poi sorgerà l'abbazia per opera dello stesso monaco che vi rimase dal 1020 al 1073. Ampie e precise sono le testimonianze raccolte dal Bernini. Esse sono comprovate anche da un memoriale redatto da padre Paolo Cassola, rettore dell'eremo di S. Alberto dal 1900 al 1920. Egli, attingendo anche dal carteggio dei Malaspina, conservato nell'Archivio di Stato di Pavia, aveva raccolto in questo manoscritto la storia dell'abbazia e della campana del carroccio, per ottenere un sussidio straordinario dal Ministero della guerra per i restauri della stessa abbazia.

## Da Milano a Pavia e Certosa

Anche a Pavia si può andare tanto per tramway (2. ore) che per ferrovia (1 ora).

A Pavia sono degni di essere visitati l'antica Università coi suoi ricchi Musei, il Duomo e la chiesa di San Michele.

Lungo lo stradale da Milano a Pavia, a circa sei chilometri da questa città ammirasi la Certosa, giudicala una delle più insigni opere d'architettura italiana. Galeazzo Vi-

sconti ne decretò la costruzione nel 1396. Della facciata è autore Ambrogio da Fossano, che l'ha compiuta nel 1473. E ricchissima, e decorata di statue, di medaglie, ed ornati eseguiti dai più distinti artisti di quell'epoca, quali il Solaro, il Fusina, il Busti, il Marco d'Azzaie, ecc. ecc. Le cappelle che ascendono al numero di quattordici, contengono bei mosaici, per la maggior parte lavorati dalla famiglia Sacchi nello spazio di tre secoli!

Gli affreschi che decorano le cappelle sono del Panzoni.

Il Mausoleo di G. Galeazzo Visconti, il cui disegno è di Galeazzo Pellegrini (1490) fu compiuto nel 1562, da parecchi scultori, fra i quali, il Cristoforo Romano, che vi scolpi le decorazioni ed arabeschi a fogliami. Vi si ammirano le tavole rappresentanti san Brunone del Cerano, e gli affreschi nella volta, attribuiti al Bramantino. La Certosa fu soppressa nel 1782 da Giuseppe II. Nel 1845 vennero ripristinati i Certosini, soppressi poi nuovamente.



## SPECIALI LAVORI da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno

In Aprile si cominci a solfare le viti, assicurandovi che la prima solloratura è la più efficace, e ricordatevi che essa va fatta quando si aprano la gemme e compariscono le prime foglioline. Eseguitela in ore calde, date poco solio, da non cuoprire tutta la foglia e siate sicuri del buon successo di questa cura divenuta oggi indispensabile. Non vi fidate per non vedere malattia, che mentre sembra non debba comparire, tutto ad un tratto può invadere le vostre campagne, e buono per chi ha solfato. In questo mese si pieghino le viti ed è questa una pratica che raccomandiamo di estendere in tutte le vigne, perchè i succhi che sono così obbligati a rallentare il loro corso giovano ad aumentare il prodotto dell'anno e a preparare grossi capi per l'anno seguente

## Tra grigliate carnivore, vegetariane, vegane...

Più volte ho detto del presunto Dio di amore che – pur essendo onnipotente e capace quindi di escogitare ogni possibile sistema di nutrimento per i viventi – “crea” o quanto meno “permette che si sviluppi” un fenomeno così crudele come quello della catena alimentare, a causa della quale milioni di individui, per vivere, sono costretti a produrre terrore, generare atroce sofferenza fisica e dare la morte a milioni di altri individui... ogni giorno.

Poi mi viene detto che questo Dio di amore ha “pensato, voluto e amato l'uomo” fin dall'eternità, creandolo (??) e ponendolo addirittura al vertice della creazione.

Non posso fare a meno di pensare a un particolare: lo ha posto al vertice, ma contemporaneamente lo ha inserito a pieno titolo nella catena alimentare, e non solo come consumatore ma proprio come “cibo”.

Già!

Me lo vedo, questo Dio, mentre dice alla sua amatissima creatura:

“Caro Uomo, io ti amo da sempre ma, se vuoi un consiglio, difendi i tuoi cuccioli perché, per il modo in cui ti ho creato, rappresentano un cibo molto appetitoso per un sacco di altri esseri viventi (dalle formiche, alle fiere fino ai rapaci...).

Da adulto vedi poi di acquisire la capacità di fuggire o di uccidere per difenderti, perché un sacco di altri esseri viventi ti assaggeranno molto volentieri: devi però dotarti di strumenti di difesa perché quelli che ti ho dato io non sono per nulla sufficienti... purtroppo mi è scappata la mano e i tuoi predatori ne hanno di ben più efficaci dei tuoi... sai... loro hanno artigli, zanne, becchi potenti... odorato, udito, vista finissimi... corrono, nuotano o volano velocissimi... tu sei un pochino impedito e mediocre in tutte queste cose... purtroppo questo mi è sfuggito (non ho pensato a tutto) ma ormai la frittata è fatta... quindi... amatissima creatura mia, usa la tua intelligenza... datti da fare se non vuoi essere cibo... Scusami... è andata così... ho fatto un po' di casino ma devi capire: in fondo non sono mica Dio”

# La vigna del villaggio



## Eventi del ludico e burraco

Villaggio-vecchia-fornace: Carissimi soci, si avvicina il week di carnevale e in collaborazione con il bar /ristorante ci piacerebbe festeggiare con tutti voi Sabato 17/2 : a partire dal pomeriggio con mascherine e Merenda per i bambini e la sera con una festa in musica e ballo a tema Carnevale di Venezia . Al fine di organizzarci e opzionare gli artisti e soprattutto per dare senso alla loro presenza ,avremmo necessità di capire quanti sarebbero interessati a trascorrere il Carnevale in Fornace . Intanto alleghiamo la proposta del Bar . Vi aspettiamo

Villaggio-vecchia-fornace: Specifichiamo che la proposta del Bar è comunque confermata indipendente dall'evento

## Ludico 2024

Si apre la stagione e quando il Ludico si farà vivo, anche RadioFornace con il suo settimanale, i volantini e le dirette avrà il suo da fare



## E finalmente le regole applicate

### vedi informativa del 04/02/2024

Il Consiglio Direttivo ha deciso di applicare quanto previsto dal Regolamento in tema morosità soci, tutti i pagamenti che arriveranno oltre il 30° giorno dalla data di scadenza del Mav saranno maggiorati di interessi al tasso ufficiale di sconto maggiorato di 5 punti.

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

10/02/2024 nr. 07

### Slogan aziendale

L'erba del vicino è più verde, ma la mia è più buona.  
Anche le talpe lo sanno

### Cose importanti

In questo numero

1.



“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove si racconta aneddoti, poesie e curiosità del territorio..

[www.redigio.it/rvg101/rvg-24-01.html](http://www.redigio.it/rvg101/rvg-24-01.html) - I testi della settimana - lettura e ascolto

[www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html) - La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate : “Milla e milla fotografie di 25 anni fa.”

Informativa:  
[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

tel: 123 1234 567  
Mail: qwertygmail.com

[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

La radio da leggere

## Homo stupidus (1-2)

L'uomo, la creatura più intelligente sulla Terra, l'unica che abbia abbandonato la sua condizione naturale.

Testo nato da uno sfogo, un flusso di parole senza un'impostazione complessa o articolata, il tutto scritto in fretta e furia con il terrore che le parole sfuggissero dalla punta delle dita. Il genere umano si sta autodistruggendo, a livello etico, ma soprattutto sta radendo al suolo il suo stesso futuro; questa la sarcastica interpretazione che ne ho dato.

Ovviamente senza scopo di lucro.

Che belli gli animali, vero? Il tenero gattino, pronto ad azzannarti alla giugolare appena lo accarezzi contropelo, l'adorabile cricetino, che ti mangiucchia i capelli e fra poco pure l'anima. Ah, quanto sono amabili!

Che bella la natura! E l'uomo? Come si comporta la scimmietta bipede durante l'anno?

Cominciamo ad osservare la specie umana durante le vacanze: il caldo estenuante dell'Estate, l'aridità e i tornado sulle spiagge. Mesi e mesi di preparazione per la prova costume, per poi rimanere sempre una balenottera spiaggiata.

La donna media passa l'estate a mangiare barrette dietetiche per poi lamentarsi con le amiche che il suo metabolismo non è sufficientemente veloce. Guarda lo specchio, tutto d'un tratto diviene la strega di Biancaneve versione dietista: "O Specchio, Specchio delle mie brame, chi è la più magra del reame?"

L'uomo medio in questo periodo è un comatoso, la sua vita dipende dal fatto che la spina sia attaccata alla corrente, poca differenza che si tratti di un respiratore o della playstation.

Poi arriva l'Autunno, i colori caldi sulle foglie che cadono, come dovrebbero fare

pure le temperature. Ma ultimamente pare che il freddo abbia deciso di prolungare le vacanze estive.

Cosicché le donne non possono più ricominciare a mangiare un bue a colazione, uno a pranzo e uno a cena, concludendo la giornata con un po' di cioccolato perché "ho il ciclo". Poi dove li nascondono i chili di troppo? C'è troppo caldo per i giubbini pesanti, quelli che se li indossi sembri un lottatore di sumo anche se sei un grissino. L'unica soluzione sembrano essere le mutande contenitive della nonna, o buttarsi in lavatrice e sperare che la pelle funzioni come i maglioni di lana.

E l'uomo? L'uomo calciatore è felice di non rischiare la broncopolmonite ad ogni partita e spera che l'autunno sia eterno.

L'uomo non calciatore, oltre ad essere una specie in via di estinzione, spera che la madre in quanto donna sia impegnata a mangiare, come la sorella e la fidanzata. Passa quindi le giornate a giocare a Fortnite, si interrompe solo una volta a settimana per andare a comprare da mangiare, come un buon maschio alpha, alle donne di casa al fine di mantenere lo status quo.

Sa infatti che ogni giorno un uomo che si sveglia in Autunno dovrà distrarre la propria donna, se non vuole morire per shopping estremo.

## SPECIALI LAVORI da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno

In Aprile si cominci a solfare le viti, assicurandovi che la prima solloratura è la più efficace, e ricordatevi che essa va fatta quando si aprano le gemme e compariscono le prime foglioline. Eseguitela in ore calde, date poco solio, da non cuoprire tutta la foglia e siate sicuri del buon successo di questa cura divenuta oggi indispensabile. Non vi fidate per non vedere malattia, che mentre sembra non debba comparire, tutto ad un tratto può invadere le vostre campagne, e buono per chi ha solfato. In questo mese si pieghino le viti ed è questa una pratica che raccomandiamo di estendere in tutte le vigne, perchè i succhi che sono così obbligati a rallentare il loro corso giovano ad aumentare il prodotto dell'anno e a preparare grossi capi per l'anno seguente.

### Palazzo di Corte.

Volantino fatto - Non poco onore si meritò Piermarini nel 1772, per avere trasformato l'antico palazzo dei Visconti con tanta nobiltà, nella grandiosa distribuzione di appartamenti come è il presente. Vi si ammira il grande salone delle Cariatidi le cui statue sono del prof. Franchi, modellate dal Caiani; l'ornato fu eseguito dal prof. Giocondo Albertoli. In una sala vi è dipinto a fresco Amore e Psiche da Traballesi; ma la vera meraviglia di questo palazzo sono i dipinti del Pimmortale cav. Andrea Appiani rapito alle belle arti nel 1817. In tutti questi dipinti il suo pennello sorprende e pare che le bellezze dell'arte fossero privativa del suo genio immortale. Pel compimento del suo lavoro delle otto medaglie collocate nell'ultima sala, vennero scelti nel 1823 gli esimii professori Pelagio Palagi e Francesco Hayez.

Quest'ultimo dipinse a fresco nel 1838 il grande medaglione nella sala del trono.

## Lombardia, terra di laghi e di storia. Oggi vi racconterò 5 leggende della Lombardia.

A Chiavenna, in provincia di Sondrio, è possibile trovare la raffigurazione di un serpente in ferro su molti portoni, come un simbolo di protezione. Una leggenda dice che un tempo la città fu invasa dagli insetti e raccolti andarono distrutti. Arriva un mago e disse agli abitanti che un serpente bianco avrebbe distrutto gli insetti, loro che non avevano mai visto un serpente bianco, lo cacciarono. Ma disperati, gli chiesero aiuto quando lo videro ricomparire in seguito. Il mago pronunciò quindi una strana formula ed ha un fuoco presente in piazza apparve la figura di un serpente bianco, gli insetti rimasero attratti da quel serpente luminoso ma una volta avvicinati, rimasero bruciati dal fuoco. La città venne salvata e molti abitanti cominciarono ad utilizzare quel famoso simbolo di protezione, la Serpe bianca.

# La vigna del villaggio



Spazio riservato al Ludico

Il carnevale del 17/02/2024  
Burraco del 18/02/2024

Spazio riservato per i migliora-  
menti

Che fine faranno le biciclette  
di BICI-FREE?

<http://redigio.it/rvg100/radio-fornace-informa-1.html>

[https://www.facebook.com/gior-gio.redigonda?locale=it\\_IT](https://www.facebook.com/gior-gio.redigonda?locale=it_IT)



[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

La radio da leggere

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

10/02/2024 nr. 08

## Slogan aziendale

Chi la fa, l'aspetti.  
Chi non la fa, si purghi.

## Cose importanti

In questo numero

1. Proverbi
2. A stria daa Contra di Ratima
3. Il rattin
4. La madonna accollata
5. Parole Milanesi
6. Gennaio
7. Ludico
8. Miglioramenti
9. Bici Free

Informativa:  
[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

tel: 123 1234 567  
poivedremo@gmail.com



“E la storia continua” e' il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove si racconta aneddoti, poesie e curiosita' del territorio..

[www.redigio.it/rvg100/rvg-24-07.html](http://www.redigio.it/rvg100/rvg-24-07.html) - I testo della settimana - lettura e ascolto

[www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Informa-1.html](http://www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Informa-1.html) - La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate : “Milla e milla fotografie di 25 anni fa.”

La vigna del villaggio

## Proverbi

**Di volt a s'è pussée fortunàa cont on bel cuu che on bon ragionà.**

Delle volte si è più fortunati con un bel culo che un buon ragionamento.

Detto popolare significativo che anche la fortuna è spesso direzionata da componenti estranee; ad esempio nell'assunzione di personale femminile la bella presenza prevaleva sulla buona cultura e ciò poteva determinare scelte ... di parte.

Ovviamente il detto tiene debito conto anche della popolare attribuzione di chi è veramente fortunato per cui si dice che ha «un bel culo».

### Fidanzati a tempo perso

Le ragazze di New York che faticano a trovare l'anima gemella o che, semplicemente, non hanno né il tempo né la voglia di imbarcarsi in una relazione seria, hanno scoperto i «sometimes boyfriends», vale a dire i «fidanzati qualche volta». Compagni part-time, qualcosa meno dei fidanzati veri, qualcosa più dei partner di sesso. Ci si esce a cena, si chiacchiera, si fa un giro in libreria e naturalmente si fa l'amore. Non è necessario vederli spesso, sentirli al telefono tutti i giorni, spedire e-mail o sms né trascorrere insieme i fine settimana. Le ragazze li chiamano quando hanno voglia di sentirsi fidanzate, il resto del tempo si possono tranquillamente considerare single. Un «sometimes boyfriend» può essere il frutto di un incontro occasionale avvenuto in vacanza: ci si conosce, ci si piace, ma si scopre che si abita in due città molto distanti tra loro. Se non si vuole perdere di vista una persona con cui c'è un buon feeling, ma allo stesso tempo non si vuole instaurare un'impegnativa storia a distanza, non resta che fidanzarsi a tempo perso. Meglio che stare sole...

### Parole milanesi

Diàvul, diàul = diavolo. Catii 'mè 'l diàul = Lett. "cattivo come il diavolo", tuttavia il vero significato è "os- sesso, indemoniato" derivando dal latino "captivus diaboli", prigionie ro del diavolo, poi storpiato nella dizione dialettale. Cussè diàul s'uccèed? = che diavolo succede? La farina dul diàul la va tūta in crūsca = la farina del diavolo va tutta in crusca. L'è 'l diàul ca sa peccéna ra cūa (ul ciu) = lett. "è il diavolo che si pettina la coda (il deretano)", locuzione usata per indicare le ultime scari-che di tuoni dopo che il temporale è ormai cessato. L'è 'n bun diàul è un brav'uomo. Ul diàvul al fa i pignatt ma mia i cuèrc = il diavolo fa le pentole ma non i coperchi. Un póar diàul un poveraccio. Vegh 'doss ul diàul = essere agitato, in continuo movimento o, anche, essere cattivo, maligno. Diavuléri = diavolio, gran quantità di persone, gran trambusto. Diavulétt, diaulétt = diavoletto, usato anche come vezzeggiativo per un bimbo: che bell diaulétt! = che bel diavoletto!

## A stria dàa Cuntrà di RàtiMa (1/3)

L'attuale Via G. B. Bossi era una volta Cuntrà di Ràti. Case ch'eran » ratere ». Circolavano infatti i topi a frotte e a loro agio, poichè trovavano con facilità la loro pastura. In assenza di fognatura lo scarico delle piovane e delle acque di lavanderia avveniva in pozzi a fondo perdente installati nei cortili. Facili gli ingorghi e i rigurgiti poltigliati. I topi avevan di che diguazzare fra il fango e i rifiuti di cucina impolpettati di stercura. A breve distanza la « rateria » trovava il parco di passeggio e di svago. Dove c'è ora Via Antonio Pozzi con i fabbricati delle Associazioni Cattoliche c'era campagna. Solo una stradella nullaffatto sistemata, allancata e ammontagnata di sassi scaricati alla rinfusa, congiungeva Via dell'Ospedale (Via Umberto I) con Piazza del Conte (Piazza Vittorio Emanuele). In questa stradella nelle ore serali si muovevano ombre spasimanti dei due sessi, intenti ad ammazzare il chiaro di luna. Scherzosamente, fino a una trentina di anni fa, questo sganghero di strada azzoppata e guercia (non c'era illuminazione, infatti) venne chiamata Via Giardini. Parco di fantasmi infoiati e di topi giubilanti.

In una delle case di Cuntrà di Ràti aveva la sua abitazione una strega, di quelle che fanno il giuoco delle carte ed altri giuochi men puliti, per « malefiziato » della « disfare » le diavolerie di altre streghe che avevan gente. Le persone malefizzate appartenevano generalmente al sesso femminile. Si sa che quello femminile è il sesso debole per definizione, epperò meno resistente alle « malefizzazioni ». In quel tempo la strega era asse diata dalle malefizzate che ricorrevano a lei per « disfare il giuoco maligno Tanto era pressata dal lavoro da fissare un numero d'ordine alle resanti. Giova avvertire che l'orario utile di lavoro era molto ridotto. Le ore buone strologare per « eran quelle che correvano fra le dieci di sera e mezzanotte.

### Proverbi

**Inutel vantass d'on bon usell quand che se sa che l'è tutta pell!**

Inutile vantarsi di un buon uccello quando si sa che è tutta pelle!

Detto alquanto corrosivo ed allusivo, usato nei confronti di coloro che vantano virilità, ma in realtà sono frolli e nel caso specifico ricorrono ad una vera e propria millanteria.

## Il rattin - (Galleria Vittorio Emanuele II)

Il 13 settembre 1877, quando venne inaugurata la Galleria Vittorio Emanuele II, era già attivo un sistema di illuminazione a gas per quello che ben presto sarebbe stato ribattezzato il salotto di Milano»: lampade a candelabro con fiammelle venivano accese ogni sera dai lampeè, gli operai addetti all'accensione dei lampioni pubblici - l'elettricità, infatti, arriverà soltanto a partire dal 1885. L'unica parte della Galleria che non poteva essere raggiunta facilmente era la cupola, alta più di cinquanta metri dal suolo. Per ovviare al problema, l'architetto Giuseppe Mengoni, progettista del capolavoro in ferro, inventò un ingegnoso marchingegno caricato a molla, simile a un topolino, che correva su una rotaia posta sulla circonferenza della cupola, a pochi centimetri da un sistema di ugelli a gas per l'illuminazione. Il piccolo carrellino, detto appunto rattin, era munito di un tampone imbevuto di liquido infiammabile e, una volta acceso, propagava la fiamma lungo tutti i lumi della cupola, producendo anche uno spettacolo suggestivo per il pubblico che vi assisteva ogni sera. Oggi, il rattin è custodito a Palazzo Morandi.

La suddivisione del tempo racchiusa in mesi e anni subì nei secoli periodiche modifiche, al fine di ovviare alle imprecisioni che di volta in volta venivano riscontrate.

Il calendario romano comprendeva inizialmente 10 mesi, da marzo a dicembre, per un totale di 304 giorni; successivamente passò a 355 giorni, divisi in 12 mesi, con l'aggiunta di gennaio e febbraio.

Gennaio, in latino "ianuarius", era sacro a Giano, il dio che proteggeva tutto ciò che si andava a iniziare.

Sotto Giulio Cesare, nel 46 a.C., si adottò l'anno solare di 365 giorni e si introdusse l'anno bisestile ogni quattro.

Oggi il calendario ufficiale, nella maggior parte del mondo, viene chiamato Gregoriano e prende il nome da papa Gregorio XIII, che lo introdusse nel 1582. Si basa sul ciclo delle stagioni, è sempre composto da 12 mesi, ma con durate diverse (da 28 a 31 giorni) per un totale di 365 o 366 giorni. L'anno di 366 giorni è detto bisestile e ricorre ogni quattro anni, con alcune eccezioni.

Molti proverbi contadini per il mese di gennaio prendono spunto dai campi, dalla volta celeste e dalle ricorrenze religiose. Il gelido mese viene ricordato con "Il freddo di gennaio riempie il granaio e povertà in poltaio" oppure, se c'è scarsità di precipitazioni, "Con gennaio asciutto, grano dappertutto". A ricordo di quando le condizioni igieniche erano precarie, ecco il meno conosciuto: "Chi uccide le pulci a gennaio, ne uccide un centinaio"; infine, il più famoso (almeno la prima parte): "A gennaio l'Epifania tutte le feste le porta via, poi arriva San Benedetto che ne riporta un bel sacchetto!".



Note:

## La Madonna accoltellata (1/2)

Chi ha mai giocato a zara? Qualche accanito giocatore o qualche esperto del settore sa di che cosa si tratta, ma per la maggior parte di noi è un mistero. Eppure nel Medioevo era un gioco d'azzardo assai di moda nonché un ottimo sistema per rovinarsi, come anche Dante conferma (Purgatorio, VI, 1):

Quando si parte il gioco della zara, colui che perde si riman dolente, repetendo le volte, e tristo impara.

<<Si giocava con tre dadi, e contavano negativamente le somme dei punti inferiori al sette e superiori al quattordici. (...) Dall'arabo zahr, dado» (Gabrielli). Si intendeva "zara" come "zero"; vien da lì anche il termine di azzardo. Nell'Ottocento milanese, decaduto il gioco, quella parola in milanese significava "rischio".

Tanta antiquata erudizione a che pro? Per ambientare un'altra leggenda che riguarda ancora una volta la Madonna, o meglio una delle sue immagini diffuse un tempo agli angoli di molte strade milanesi, prima dello sfratto in massa per opera di "illuminati" assortiti. Questa volta ci troviamo nel 1242 (il 25 marzo, precisa qualcuno), quando un tabernacolo con l'immagine sacra della Madonna col Bambino ancora si trovava esposto nella contrada del Falcone, una delle strade più anguste del centro cittadino che prendeva nome da una rinomata locanda. Nel crocicchio di fianco a San Satiro c'era un po' di tutto e naturalmente negli angoli vi si giocava, senza badare agli editti cittadini che vietavano il gioco d'azzardo. Uno di questi giocatori di zara s'era intestardito, anche se la giornata non gli appariva in nulla favorevole, al punto da giocarsi se non la camicia almeno la camicia. Càpita ancora oggi. Imbestialito dalla sfortuna, non potendo prendersela con nessuno se non con sé stesso, estrasse il pugnale e con quello vibrò una tremenda coltellata all'immagine della Madonna dipinta sul muro, bestemmiando e gridando: «To', prendi!» come se Maria Santissima c'entrasse in qualcosa con le sue perdite ai dadi. Secondo altre fonti, le avrebbe tirato un sasso; secondo altre ancora, la pugnalata fu diretta al Bambino. La precisione, è questo il bello delle leggende.

### Gennaio

## Riservato al Ludico

### Sarcofago di un avvocato

Prima età costantiniana (inizi del IV secolo d.C.) / Early Age of Constantinus (Beg. IVth cent. A.D.)

Marmo proconnesio (Turchia) / Proconnesian Marble (Turkey)

Da Milano, chiesa di San Dionigi (Porta Venezia, demolita 1783), reimpiegato in antico (V secolo d.C.?) per ospitare il corpo del vescovo.

Il sarcofago narra attraverso le immagini due momenti salienti della vita di Caio Valerio Petroniano, giovane avvocato dell'aristocrazia milanese la cui vita si interrompe all'età di 23 anni.

Sulla fronte compare due volte la figura del giovane defunto, vestito alla greca, con il pallium (ampio mantello), a sinistra, e alla romana, con la toga, a destra; al centro era l'iscrizione funeraria, cancellata tra il XVI e il XVII secolo ma nota dalle trascrizioni.

Sui fianchi del sarcofago sono rappresentate scene di vita di Petroniano, personaggio di alto censo sociale: a sinistra Petroniano sdraiato su una kline tiene una corona (?) e un libro/volumen, mentre un servo porta un contenitore di rotoli scritti; a destra Petroniano, con indosso la toga e accompagnato dal padre, esercita la professione di avvocato, perorando una causa di fronte a un funzionario seduto su un alto seggio/tribunal.

### Palazzo della Ragione

Costruito tra il 1228 e il 1233 per volere del podestà Oldrado da Tresseno, è uno dei più importanti palazzi pubblici lombardi di età medievale. Era la sede nella quale si amministrava la giustizia. Durante la dominazione austriaca viene sopraelevato da Francesco Croce con la fascia dei finestrini ellittici e destinato ad archivio notarile (1773-1961). La struttura è assai semplice: al piano terreno un grande portico, con archi a tutto sesto impostati su pilastri in pietra (le volte attuali sostituirono nel 1771-73 l'originale solaio ligneo); al piano superiore una vasta e unica sala (50 x 18 m) coperta da capriate rifatte nel 1726. Le facciate, scandite da eleganti trifore in cotto, sono caratterizzate dall'uso della pietra e del laterizio. In una nicchia al centro del lato che dà sulla piazza è collocata la statua equestre del fondatore. Sul fronte opposto, un bassorilievo in pietra raffigura la "scrofa semilanuta", animale legato al mito di fondazione della città (medio-lanum). Il palazzo, restaurato negli anni 80, è oggi sede di esposizioni temporanee.

### Casa Broggi

La casa è edificata tra il 1888 e il 1889 da Luigi Broggi, proprietario del terreno e autore del progetto forse in collaborazione con il giovane Giuseppe Sommaruga. Collocato all'incrocio di due importanti direttrici, via Meravigli e via Dante, l'edificio presenta scenografiche facciate eclettiche. Il basamento bugnato, formato da un piano terra commerciale e un mezzanino, è in pietra di ceppo, con archi ed elementi ornamentali a rilievo. I due piani successivi sono rivestiti in marmo di Arzo e scanditi da eleganti finestre incorniciate. Particolare attenzione è riservata al trattamento dell'attico, chiuso da un tetto mansardato "alla francese" e ornato da teste scolpite, volute e riquadri a mosaico. Il fronte sull'angolo e quelli alle estremità si distinguono per la ricchezza degli elementi architettonici - telamoni, balconate, colonne, finestre tripartite e timpani - che conferiscono all'edificio una monumentalità inedita per la casa borghese ottocentesca.

### Miglioriamo la Fornace Un progetto (conoscere la propria città')

Al mattino, prendi di connetterti con se stessi e, chiedersi ancora una volta il perché della vostra esistenza, fate una buona lettura giornaliera qui proposta. Lo scopo è far conoscere la città' dio Milano ai Milanesi.

Così facendo non incorrerete in nessun pericolo.

<http://redigio.it/rvg100/radio-fornace-informa-1.html>



# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

22/02/2024 nr. 09

### Slogan aziendale

Non rimandare a domani quello che puoi rimandare a dopodomani.

### Cose importanti

#### In questo numero

SPECIALI LAVORI da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno  
IL VINO considerato sotto il rapporto igienico )  
Monumento Castelbarco presso Ispra sul lago maggiore  
Cronaca settimanale  
Il Carroccio  
Capilavori dell' arte e dell' industria - decorazioni interne d'appartamenti  
Palazzo della Ragione- Sarcofago di un avvocato  
Casa Broggi  
Miglioriamo la Fornace  
Riservato al Ludico

Informativa:  
[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

tel: 123 1234 567  
Mail: qwertyg@gmail.com



“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove si racconta aneddoti, poesie e curiosità del territorio..

[www.redigio.it/rvg100/rvg-24-09.html](http://www.redigio.it/rvg100/rvg-24-09.html) - I testo della settimana - lettura e ascolto

[www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Informa-1.html](http://www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Informa-1.html) - La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate : “Milla e milla fotografie di 25 anni fa.”

[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

La radio da leggere

## Capilavori dell' arte e dell' industria - decorazioni interne d'appartamenti

di Lepantre

#vol - Questa volta attingeremo nell'inesauribile cartella di Lepantre, compositore d'ornamento, di cui abbiamo già avuto materia di parlare nel nostro giornale.

Si tratta in primo luogo di un fregio coerente monumentale, che può servire per una gran sala, una galleria ecc.

Questo bellissimo lavoro, quei maestosi fogliami, quelle figure intrecciate con motivi di fantasia, espresse in oro ed a colori molto vivi, possono divenire una splendida corona, per un edificio o servire d'incorniciatura ad un plafon ornato di pitture.

Il profilo della porta e del camino ci danno una idea del buon gusto e dell'esattezza dispiegata da Lepantre nella decorazione interna degli appartamenti.

Il caminetto è per se solo un soggetto di studio per molte professioni industriali.

Insistiamo sulla parola studio, perchè, come ci siamo espressi altra volta, le memorie artistiche che veniam pubblicando ricercandole in tutti i tempi, non sono modelli da imitare, ma documenti da consultare.

## Il Carroccio

Il Carroccio, dal latino quadri-roteus = quattro ruote, era un carro, con ruote cerchiate in ferro, trainato da tre coppie di buoi bianchi, che aveva nel mezzo un'antenna ai piedi della quale vi era la croce lobata che il vescovo Ariberto da Intimiano aveva donato ai Milanesi simbolo della fede edell'unità del popolo. Il Carroccio era tutto contornato da stoffa purpurea, issava il vessillo del comune, recava inoltre una campana detta la Martinella usata per incitare all'eroismo e al rispetto del giuramento fatto i combattenti. Al termine della battaglia, quando il Carroccio ritornava in città il suono della Martinella annunciava la vittoria, che vi erano stati dei morti in battaglia e che molti figli avevano perso il padre. Da allora a Milano chi è rimasto senza padre viene chiamato "martinit". Il carroccio rappresentava il sacro simbolo del Comune, visto come civitas e, in tempo di pace, era custodito nella chiesa maggiore. In tempo di guerra, prima della battaglia vi veniva detta una messa per benedire quanti si sarebbero battuti per difenderlo e attraverso questo difendere il Comune. Durante lo scontro vi si trovavano i comandanti per osservare dall'alto lo sviluppo della battaglia e i trombettieri che scandivano con il loro suono le azioni da compiere e vi si raccoglievano i feriti, rappresentava il centro dello schieramento

delle forze cittadine. Attorno al Carroccio si raccoglievano le forze migliori, truppe scelte, votate all'estremo sacrificio, piuttosto che perdere il sacro Carroccio il che avrebbe rappresentato per loro un'onta cui si doveva preferire la morte che rappresentava la gloria invece dell'infamia, era la Compagnia della Morte, composta da 900 armati pronti a morire combattendo.

## CRONACA SETTIMANALE

#vol-09 - Milano, 17 gennajo. La città è allarmata dalle notizie che giungono dalle provincie intorno ai malcontenti provocati dalla malaugurata tassa sul macinato. Le classi più povere sono ora quelle che fanno udire la loro voce, in modo forse illegale, ma coll'unico mezzo che ancora loro resta. Questa legge, avversata unanimamente dalla stampa, da moltissimi membri delle due camere e da tutta la popolazione ben pensante, ma che pur troppo non si volle evitare, ottiene ora la riprovazione di quelli a cui pesa maggiormente. Pensi il Governo che il danaro ricavato dal pane rincarito al povero, non deve servire a mantenere le immoralità delle sine cure, delle liste civili, degli scialacqui che finora inghiottirono tutte le risorse del paese.

Il carnevale, ad onta delle imposte e dei balzelli governativi, si passerà allegramente in tutte le città dell'Alta Italia.

Milano, Torino, Venezia, Bologna colle loro Società carnevalesche, radunano denari per allestire divertimenti per gli ultimi giorni del carnevale. Torino, per mezzo della sua società Gianduja, preparerà anche questo anno la sua magica fiera ed il suo brillante corso. A Venezia, l'uso di tutti i veneziani di vestirsi in maschera, rende sempre allegro il soggiorno in quella città negli ultimi giorni di carnevale. Anche Milano quest'anno, mercè il vantaggio che gode il suo carnevale di tre giorni di festa di più delle altre città, potrà attirare a sè moltissimi curiosi ed amanti dei divertimenti per assistere alle feste date per cura della Società dei Meneghini. Noi vediamo con piacere queste feste, che invece di essere uno scherno per il povero, sono una larga fonte di guadagno per essi e per tutti gli esercenti il piccolo commercio.

--

## Monumento Castelbarco presso Ispra sul lago maggiore

La famiglia Castelbarco, una delle più illustri ed antiche famiglie della metropoli lombarda, possiede, come è uso delle principali case patrizie, in amenissima posizione presso il lago Maggiore, una elegantissima villa di campagna, ove passa buona parte dell'anno, godendo le salubri aure di quella amenissima parte delle nostre provincie. Presso quel luogo di delizie sorge il monumento, e che fu eretto alla memoria della principessa Antonietta Litta Albani Castelbarco, morta nel 1855 a di 4 ottobre. Il monumento merita una speciale considerazione. Esso fu cominciato su disegno del distinto architetto Luigi Robecchi di Milano nel 1856, e non fu compiuto che nel 1865, costando l'ingente somma di lire 200,000. L'esterno è tutto di granito bianco delle cave di Baveno sul lago stesso; l'interno è di granito rosso delle cave suddette. L'edificio si divide in tre piani. Nel piano superiore, in cui si entra dalla porta sotto il portico, sta la cappella, la cui cupola a quadretti è sostenuta da colonne di granito rosso, tirato a lucido, sul piano di mezzo trovasi la tomba, della illustre estinta, posta a levante dell'edificio. La tomba è pure di granito e l'immenso coperchio e d'un sol pezzo.

Nel piano inferiore trovansi i sotterranei.

Questo monumento, forse l'unico privato di tale importanza e di così ingente spesa, trovasi sulla strada che da Angera conduce a Ispra e dirimpetto a Belgirate, Dalla sommità si gode uno stupendo panorama del lago e del viale fiancheggiato di cipressi, che conduce alla riva del lago, ove termina con una balaustrata pure di granito. L'edificio è grandioso, e distribuito con moltissima arte e buon gusto.



## IL VINO considerato sotto il rapporto igienico (1-2)

#vol Non v'ha alcun dubbio che il vino può esercitare un'azione più o meno favorevole sull'organismo umano, secondo la quantità che se ne fa uso e la sua qualità. Non sarà certo senza interesse quindi, per i lettori del mio povero Almanacco, che dica alcuni che intorno a'suoi rapporti igienici.

Il vino preso in dose conveniente esercita un'azione eccitante, stimolante, utilissima al maggior numero di persone, facilitando loro la digestione. Esso aumenta il calore, la traspirazione, le secrezioni, facilita la nutrizione, della vivacità ai muscoli. Bevendone un po' più del bisogno eccita l'allegria, agisce sull'immaginazione, esalta le facoltà intellettuali, ma in fin dei conti, ed in via generale accorcia la vita. Abusandone, produce forti infiammazioni, paralisi, istupidisce e finisce per uccidere.

I fanciulli ed i giovanetti, già abbastanza dotati di organi attivi, dovranno farne uso parcissimo e sarà bene lo tagliano con acqua. La costituzione fisica dell'uomo, il temperamento e mille altre cose simili marcano la quantità che ogni corpo può bere giornalmente di vino. In media si può restringere a mezzo litro.

L'uso abituale del vino è nocivo alle persone delicate, gracili, irritabili, scrofolose, calorose, soggette ai reuma, ai bruciori di stomaco, affette da tisi, o soggette alle emorroidi; è soprattutto contrario nelle malattie febbrili, biliose, nelle infiammazioni. Tanto meno sarà l'uso che se ne fa, altrettanto sarà più facile sentirne i salutari effetti quando se ne prendesse per medicamento, una prova sta in questo che agli operai, ai contadini, ai poveri, basta fornirne loro quotidianamente una mezza bottiglia per un paio di settimane, per vederli ringagliardire ed acquistare quelle forze che per caso avessero perdute.

## SPECIALI LAVORI da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno

Nel Febbraio si potano generalmente le viti, ma per prove ripetute, possiamo assicurarvi che da Novembre in là potete potare a vostro piacimento, purché lasciate una bella distanza tra l'occhio e il taglio, e ciò affinché non si congelino quelle particelle di liquido che potessero ancora contenersi nel vecchio tralcio. E giacché si tratta di viti siate certi che potete loro lasciare più occhi di quello che non si faccia abitualmente, purché loro diate un po' di sostanza al piede, come sarà detto nelle faccende del venturo mese.



Spazio riservato a:  
Ludico 2024

???

Spazio riservato a:  
miglioriamo la fornace

???

### CRONACA SETTIMANALE

#vol-09 - Milano, 17 gennajo. La città è allarmata dalle notizie che giungono dalle provincie intorno ai malcontenti provocati dalla malaugurata tassa sul macinato. Le classi più povere sono ora quelle che fanno udire la loro voce, in modo forse illegale, ma coll'unico mezzo che ancora loro resta. Questa legge, avversata unanimamente dalla stampa, da moltissimi membri delle due camere e da tutta la popolazione ben pensante, ma che pur troppo non si volle evitare, ottiene ora la riprovazione di quelli a cui pesa maggiormente. Pensi il Governo che il danaro ricavato dal pane rincarito al povero, non deve servire a mantenere le immoralità delle sine cure, delle liste civili, degli scialacqui che finora inghiottirono tutte le risorse del paese.

Il carnevale, ad onta delle imposte e dei balzelli governativi, si passerà allegramente in tutte le città dell'Alta Italia.

Milano, Torino, Venezia, Bologna colle loro Società carnevalesche, radunano denari per allestire divertimenti per gli ultimi giorni del carnevale. Torino, per mezzo della sua società Gianduja, preparerà anche questo anno la sua magica fiera ed il suo brillante corso. A Venezia, l'uso di tutti i veneziani di vestirsi in maschera, rende sempre allegro il soggiorno in quella città negli ultimi giorni di carnevale. Anche Milano quest'anno, mercè il vantaggio che gode il suo carnevale di tre giorni di festa di più delle altre città, potrà attirare a sé moltissimi curiosi ed amanti dei divertimenti per assistere alle feste date per cura della Società dei Meneghini. Noi vediamo con piacere queste feste, che invece di essere uno scherno per il povero, sono una larga fonte di guadagno per essi e per tutti gli esercenti il piccolo commercio.

#### IGIENE - I panerecci.

Detti ancora girodito o malibianchi, cagionano spesso grande dolore.

Ecco un modo poco conosciuto e assai bizzarro, ma sicurissimo per guarirne sollecitamente.

Appena in un dito sentasi il dolore fisso, il battito e vedasi la enfiagione che denotano il principio del panereccio o qualunque altro male che minacci di venire a capo, e di marcire, si prende un uovo fresco; ad una delle due estremità si fa un buco guardando che del contenuto dell'uovo vada perduto il meno possibile. Ivi introducasi tutto il dito e lo si lascia così tutta la notte, avendo cura di assoggettar l'uovo alla mano avviluppandola mediante un panno di lino o una striscia di tela.

All'indomani-mattina si trae fuori dall'uovo — il quale trovasi in tal modo, per così dire, cotto dal calore del male — il dito perfettamente guarito.

#### Cura delle scottature.

Un operaio fu crudelmente bruciato dall'esplosione di gas in una miniera di carbon fossile. Il suo corpo non era che una vasta piaga. Si pensò di applicare sopra di una mano una compressa bagnata in una soluzione di una parte di sale comune e sei d'acqua. Poi si coprì l'intero corpo di quella soluzione. All'indomani i dolori erano diminuiti ed il minatore poco dopo guarito.

Una signora ebbe una mano bruciata dall'esplosione di una scattola di fiammiferi; con questa soluzione guarì in pochi giorni.

Il dott. Pidduk è da tempo che ricorre a questo mezzo con successo. Quanto al suo modo di azione lo spiega mediante l'unione del cloruro colla superficie bruciata che toglie il contatto dell'aria, causa presunta dell'ulcerazione e della contrazione del sistema epidermoidale.

#### Casa Rossi

L'edificio, originale esempio di architettura eclettica, è realizzato intorno al 1860 da Giuseppe Pestagalli. Tra i più importanti professionisti milanesi del XIX secolo, è l'architetto della Fabbrica del Duomo (1813-1853) e il progettista del Teatro Dal Verme (1872). La facciata, dal prevalente sviluppo verticale, è caratterizzata da una fitta trama di aperture che, disposte su quattro ordini sovrapposti di colonne e balaustre, richiamano le logge dell'architettura rinascimentale veneziana. Alla sequenza di archi del primo e terzo piano si alterna l'elegante trabeazione del secondo e del quarto. L'importanza del piano nobile è rimarcata dal grande balcone, sporgente rispetto al piano delle logge, e dalla presenza di piccoli timpani che sovrastano tre coppie di archi. Dal portone centrale, inquadrato da lesene che reggono l'architrave, si accede al cortile interno, ottagonale, con pilastri di ordine tuscanico e finestre sormontate da lunette. Un secondo cortile, di forma rettangolare, ospita le autorimesse.

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

23/02/2024 nr. 10

#### Slogan aziendale

Tanto va la gatta al  
lardo che le vien la  
cellulite.

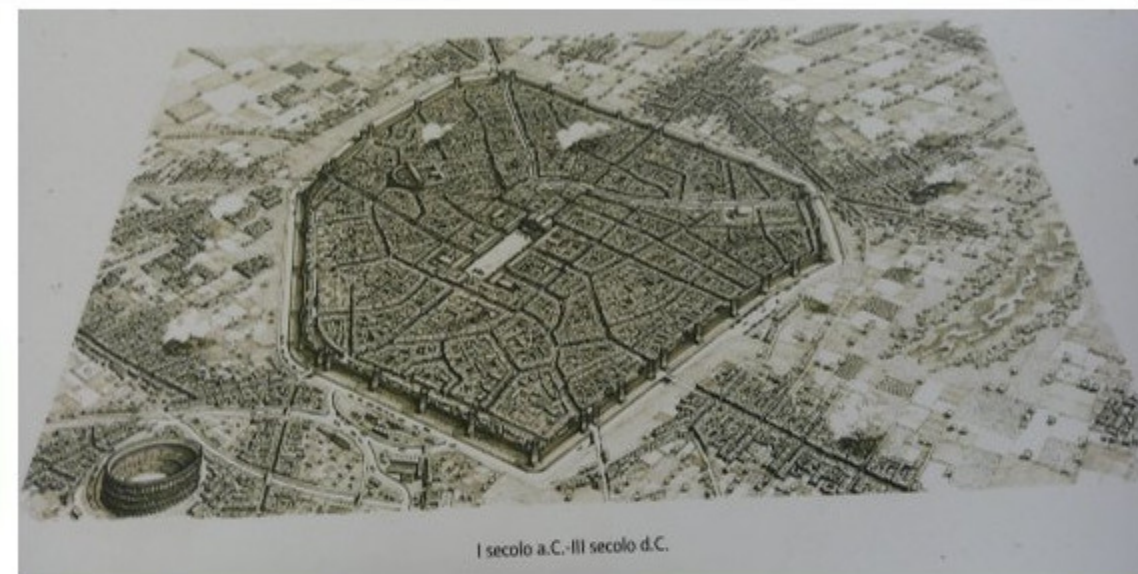
#### Cose importanti

#### In questo numero

1. CRONACA SETTIMANALE
2. IGIENE - I panerecci.
3. Casa Rossi
4. Divisione del giorno.
5. Seminario
6. I PICCOLI MESTIERI - La Calzoleria,
7. Palazzo di Corte.
8. le grandi imprese del secolo
9. Fiori di smalto.
10. da farsi alla Vigna

Informativa:  
FB: [redi gio](#)  
[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

tel: 123 1234 567  
Mail: [qwertygmail.com](mailto:qwertygmail.com)



“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove si racconta aneddoti, poesie e curiosità del territorio..

[www.redigio.it/rvg100/rvg-23-46.html](http://www.redigio.it/rvg100/rvg-23-46.html) - I testo della settimana - lettura e ascolto

[www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html) - La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime punte : “Milla e milla fotografie di 25 anni fa.”

[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

La radio da leggere



### Divisione del giorno.

**Il giorno** incominciò ad essere diviso in ore dall'anno 293 avanti Cristo, quando L. Papirio Cursor e eresse una meridiana nel tempio di Quirino a Roma. Prima della invenzione delle clepsidre (158 av. C.) l'ora del giorno a Roma veniva proclamata da pubblici gridatori. Le clepsidre furono il primo strumento adoperato a misurare il tempo, indipendentemente dal sole. Erano piccoli vasi d'acqua o di polvere con un piccolo pertugio in fondo, fatto in modo che, per passare da quello, l'acqua o la polvere contenuta nel recipiente impiegasse un'ora. Questo processo era tedioso, non v'ha dubbio: ma era già un miglioramento della meridiana, la quale sine sole nihil est, e la cui verga perpendicolare indicava ore di differente lunghezza nelle differenti stagioni dell'anno.

I Chinesi dividono il giorno in dodici parti di due ore ciascuna. L'antico metodo italiano consisteva in dividerlo in 24 ore, contandole tutte di seguito.

Alfredo il grande d'Inghilterra (A. D. 886) inventò il sistema delle candele, le quali duravano 24 ore, e bruciavano tre pollici per ogni ora. **S**

### le grandi imprese del secolo ponte internazionale anglo francese

Da lungo tempo l'idea di unire la Francia all'Inghilterra ha occupato lo spirito degli uomini più eminenti delle due nazioni vicine. Moltissimi progetti videro la opera, ha fatto sì che in poco tempo la sottoscrizione fu onorata dalle firme dei più grandi industriali del nord della Francia e della maggioranza dei tribunali di commercio e dei consigli comunali del litorale.

Il disegno che presentiamo rappresenta nel centro il disotto d' un arco del ponte che noi supponiamo finito. L'immensità della costruzione non impedirà la libera navigazione della Manica; l'altezza del ponte sarà di più di cento metri, il che permetterà ai più grandi bastimenti di passarvi sotto a vele spiegate.

Le pile del ponte che non sarebbero che nove avrebbero fra di loro la distanza di 3,000 metri per potervi navigare liberamente. Si fece l'obiezione che queste pile diventerebbero in mezzo al mare tanti scogli su cui potrebbero andare a rompersi i bastimenti avariati. Noi crediamo invece che i molti fari di cui sarebbe munito il ponte dovrebbero servire ad indicare facilmente ai navigli la via da tenersi, specialmente la notte sempre pericolosa sulla Manica. Si pensò pure a fare in modo di ammortire i colpi che potessero darvi i navigli in naufragio, per cui sarebbe una fortuna per un naviglio il battere contro una pila ove tutto è preparato per evitare un disastro maggiore.

Noi crediamo la costruzione di questo ponte utile più che dannosa alla navigazione della Manica.

Alla metà del ponte vi sarà una stazione che dividerà la parte francese dall'inglese.

Auguriamo alla nazione a cui dobbiamo il taglio dell'Istmo di Suez, anche la riuscita di questa non meno colossale ed utile impresa.

### Seminario

Giuseppe Meda, celebre pittore, fu l'architetto di questa grandiosa fabbrica. La porta che dal corso mette al detto Seminario fu costruita posteriormente sul disegno del Richini, ed è fiancheggiata da barocche cariatidi rappresentanti la Pietà e la Sapienza. Il grandioso e imponente cortile è degno d'ammirazione per la sua vastità e bellezza: esso ha due ordini architravati l'uno sopra l'altro, con colonne maestose binate, dorico il primo, ionico il secondo.

Passando oltre, a destra del Corso di Porta Venezia, presentasi il vasto palazzo Busca Serbelloni di grandiosa architettura. La sua facciata è imponente, magnifico l'atrio interno ed elegante il cortile con portici. Nel mezzo della facciata si distingue un bellissimo pezzo architettonico con colonne isolate, che forma una loggia maestosa, decorata di un grande bassorilievo di stucco rappresentante alcuni avvenimenti storici di Milano al tempo di Federico Barbarossa; questo bassorilievo è opera dello scultore Francesco Carabelli.

Dalla istessa parte presentasi il palazzo innalzato da certo Belloni nel luogo del soppresso convento dei Cappuccini, ed ora di proprietà del marchese Saporiti. Maestosa è l'architettura, con grandioso colonnato d'ordine ionico, che forma una bella loggia, decorato da un bassorilievo in plastica eseguito dal professor Pompeo Marchesi. La facciata è abbellita superiormente da varie statue di divinità, lavorate in parte dal suddetto Marchesi, e in parte da Grazioso Rusca. Il disegno della facciata e di tutta la fabbrica è dell'architetto ed ing. Giusti. Lateralmente al corso si vedono i Giardini Pubblici.

### I PICCOLI MESTIERI I Fiori di smalto.

È questa una creazione affatto moderna, anzi contemporanea. Conta appena tre anni di vita, e già prende il corso d'un'industria centenaria. La provincia e l'estero se ne disputano i prodotti, e l'intelligente inventore, signor Souchet, di Parigi, si vede tratto in un turbine di successi che egli per certo non aveva osato di prevedere.

Due giovanette sedute dinanzi ad una tavola girano sotto il calore di una fiamma di gaz dei bastoni di smalto che, sotto le abili, loro dita, si trasformano in fiori.

Nulla di più delicato e di più elegante di questo lavoro; e se il gaz il cui vivo calore è necessario, non fosse bandito dai gabinetti, questa graziosa occupazione diventerebbe senza dubbio alcuna la distrazione della signora.

Dopo di avere usata la batista e la carta ecc, per comporre quei vezzosi mazzolini artificiali che gareggiano di colore, di splendore e di freschezza coi veri fiori naturali, esse avrebbero potuto fondere e modellare lo smalto, e veder nascere in pochi istanti quei fiori che hanno sempre il doppio vantaggio di conservare a lungo il loro brillante, e di non temere le cadute. Questa infatti è una superiorità dei fiori in smalto sui fiori in porcellana. La porcellana si spezza, ma lo smalto resiste.

Nè questo è il solo vantaggio: i fiori di porcellana vogliono essere dipinti, mentre i fiori di smalto prendono il colore dalla materia prima. Infatti l'artista ha sotto la mano asticelle di diversi colori, e secondo che fa una rosa, un giacinto, una vaniglia selvatica, impiega lo smalto rosa, lo smalto bianco, o lo smalto bleu, ecc. Il lavoro però non è così facile come si crede. Il commercio non dà gradazioni di colori negli smalti, ond'è che per ottenere le innumerevoli tinte che formano la ricchezza della flora naturale, bisogna fondere più colori ed assortirli.

Qui è che si rilevano il gusto e l'intelligenza dell'artista.

### I PICCOLI MESTIERI

#### La Calzoleria,

Nulla è più interessante come una fabbrica di calzoleria quale la trasformarono i recenti progressi che per lungo tempo furono tenuti per impossibili.

La calzatura a chiodi era venuta a far concorrenza alla calzatura cucita: ora è la calzatura a vite che tende a surrogare l'una e l'altra. Quella ha su queste il vantaggio della rapidità della mano d'opera, e per conseguenza il vantaggio del buon mercato.

A Milano e Genova vi sono vari laboratorii di questo genere e vi sono in moto diversi sistemi di macchine.

Uno, due o tre giri di manovella bastano, secondo lo spessore della suola, per fare entrare la vite alla profondità voluta.

Per un paio di scarpe non occorrono più di sei a dieci centesimi di vite d'ottone: in cinque minuti l'operazione è fatta.

Un buon operaio ne può fare sessanta paia al giorno, mentre un cucitore non ne fa che tre.

Havvi una macchina che riceve il filo di ottone liscio, lo torce e lo trasforma in vite, lo introduce nella suola e lo taglia a filo del cuoio.

Se mai la vite sporge in fuori, una macchina a cesoja ed a cote, compiono in un momento il lavoro.

Gran peccato si è che questa cote non può agire nell'interno della scarpa ed eviti che qualche acuta punta venga a rovinare le calze od i piedi del consumatore.

### Palazzo di Corte.

volantino fatto - Non poco onore si meritò Piermarini nel 1772, per avere trasformato l'antico palazzo dei Visconti con tanta nobiltà, nella grandiosa distribuzione di appartamenti come è il presente. Vi si ammira il grande salone delle Cariatidi le cui statue sono del prof. Franchi, modellate dal Caiani; l'ornato fu eseguito dal prof. Giocondo Albertoli. In una sala vi è dipinto a fresco Amore e Psiche da Trallesi; ma la vera meraviglia di questo palazzo sono i dipinti del Pimmortale cav. Andrea Appiani rapito alle belle arti nel 1817. In tutti questi dipinti il suo pennello sorprende e pare che le bellezze dell'arte fossero privative del suo genio immortale. Pel compimento del suo lavoro delle otto medaglie collocate nell'ultima sala, vennero scelti nel 1823 gli esimii professori Pelagio Palagi e Francesco Hayez.

Quest'ultimo dipinse a fresco nel 1838 il grande medaglione nella sala del trono. **T**

**SPECIALI LAVORI** da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno. In Aprile si cominci a solfare le viti, assicurandovi che la prima solloratura è la più efficace, e ricordatevi che essa va fatta quando si aprano la gemme e compariscono le prime foglioline. Eseguitela in ore calde, date poco solio, da non cuoprire tutta la foglia e siate sicuri del buon successo di questa cura divenuta oggi indispensabile. Non vi fidate per non vedere malattia, che mentre sembra non debba comparire, tutto ad un tratto può invadere le vostre campagne, e buono per chi ha solfato. In questo mese si pieghino le viti ed è questa una pratica che raccomandiamo di estendere in tutte le vigne, perchè i succhi che sono così obbligati a rallentare il loro corso giovano ad aumentare il prodotto dell'anno e a preparare grossi capi per l'anno seguente.

## La vigna del villaggio



Qrcode di facebook:  
redi gio

## Riservato al LUDICO

Sabato 23 e domenica 24 il bar e' chiuso. - Quindi niente ludico e precluse le presenze in villaggio

### Homo stupidus (2-2)

Arriva l'Inverno, la neve (ma solo al Sud, dove fino ad ora l'unico ghiaccio che conoscevano era quello sui gelati), il freddo, la nebbia e il Sole, che ogni tanto passa, giusto per vedere se gli uomini nel frattempo hanno combinato qualcosa di buono; poi, puntualmente deluso, scompare all'orizzonte.

Le donne in questo periodo sono dei soffici involtini bisognosi d'amore, pronti ad attaccarsi al collo del proprio compagno per succhiargli via il calore corporeo. Da donne a sanguisughe.

Una donna per sopravvivere ha bisogno, al giorno d'oggi, di una stufetta portatile. Ma tranquilli giovanotti, ci sta benissimo in borsa; quando sarete in giro voi dovrete solo portare tremila pacchetti e borsine, mentre fate un salto mortale carpiato per prendere il portafogli e comprarle la cioccolata calda. Poi, forse, se non avrà il ciclo, mal di testa, non sarà stanca o non dovrà uscire con le amiche, solo se queste condizioni sono soddisfatte, FORSE ve la farà vedere. Con il cannocchiale.

L'uomo medio, invece, a causa del freddo, o forse perché ormai si è arreso al fatto che può mettere via la terza gamba, mentre aspetta che questa si ritiri, passa le giornate a giocare a Fifa con gli amici, portatori del suo stesso macabro destino.

Comprendi che in un uomo sta avvenendo questa straordinaria evoluzione intima quando comincia

riservato a:

**Miglioriamo la fornace**

**Oggi 25 febbraio siamo in attesa di qualche parziale verdetto**

a depilarsi, a truccarsi o quando smette di ruttare ad ogni respiro. Quando un uomo si adegua alla mentalità senza logica che muove la società dell'immagine, sai che è finita. Perché poi il problema degli uomini, e delle donne, non sarà più essere in sintonia e stare bene, ma apparire belli insieme.

Infine arriva la Primavera con il verde, la rinascita, i fiori, gli uccellini che cinguettano due volte e poi muoiono soffocati dai gas di scarico.

Ma cosa sto dicendo, l'unico verde che vedremo sarà quello in televisione, che cerca di illuderci che in realtà tutto questo grigio non sia un grande problema.

Eppure le donne continuano a pensare alla prova costume dell'Estate che verrà, passando il tempo a cinguettare, convinte che finché verranno prodotti i trucchi e potranno nascondere i propri difetti sotto un po' di fondotinta, cambiare i propri lineamenti con un poco di fard e di blush, tutto andrà per il meglio. Dopotutto finché le cose funzionano perché preoccuparsi?

E l'uomo? Solo perché durante la partita sotto la pioggia non si riduce a uno scheletro non vuol dire che non sia acida. Al campetto va tutto bene, l'erba è verde, la temperatura sempre ottima anche in Inverno. In Primavera si può stare tranquillamente in pantaloncini corti fin da febbraio.

Fantastico, no?

### la dahabié del viceré d' egitto.

Le Dahabié, barche del Nilo, sono vere case galleggianti, e quella del viceré, quantunque adorna nell'interno con gran sfarzo, nella sua forma esterna non differisce dalle barche ordinarie. — Un gran casero a poppa-contiene l'abitazione propriamente detta, e dalla sommità dell'alte ponte si ha comodo di ammirare!! paesaggio : è là che si trascorrono le ore respirando il benessere, vivendo dolcemente in quelle notti trasparenti, nelle quali il firmamento vi diffonde intorno lo splendore di milioni di stelle raggianti come diamanti. Egli è allora che si dimentica il patire, che si spera ; eppure la calma vostra mente, in perfetta armonia colla forza del corpo, non vi trascina in quegli impeti che affrangono. S e, attirato dagli splendori di quel cielo senza eguale, il pensiero s'innalza e si perde nell'infinito, quando ricade nella realtà, vi riede dolcemente cullato dalla placida atmosfera di beatitudine che vi circonda. — In ogni altro luogo vivere è soffrire; laggiù, si danno alcune ore, e queste sono molte , nelle quali il vivere, l'azione del respirare, di sentire il fluido fortificante, è per sè solo una felicità. — Molti lo avranno provato sulle nostre Dahabié dei laghi.

[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

La radio da leggere

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

23/02/2024 nr. 11

**Slogan aziendale**  
**Errare humanum est, perseverare ovest.**

Cose importanti

In questo numero

Miglioriamo la fornace  
Riservato al LUDICO  
la dahabié del viceré d' egitto.  
MILANO SOTTO LA NEVE  
El vicol di lavandee  
LA RACCOLTA DEI TARTUFI  
MODI DI DIRE - Chi stà vesin al campanin,  
La cucina milanese - »  
viale Pasubio 10  
Via Durini  
SPECIALI LAVORI  
I PICCOLI MESTIERI - I MERLETTI.

Informativa:  
[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

tel: 123 1234 567  
Mail: qwertygmail.com



**“E la storia continua”** e' il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove si racconta aneddoti, poesie e curiosita' del territorio..

[www.redigio.it/rvg100/rvg-24-10.html](http://www.redigio.it/rvg100/rvg-24-10.html) - I testo della settimana - lettura e ascolto  
[www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html) - La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime punte : **“Milla e milla fotografie di 25 anni fa.”**



## MILANO SOTTO LA NEVE

Angelo Inganni (1807-1880) Naviglio sotto la neve ) Pare strano pensare a "schiere di skiatori" - come si chiamavano un tempo - al Castello Sforzesco e al Parco Sempione, così come a gare di sci di fondo organizzate sempre lì nei primi decenni del Novecento, favorite da inverni freddi e generosi di neve. I milanesi rispondevano sempre in massa a quelle "feste sulla neve", come nel gennaio del 1924, quando il "Secolo Illustrato" dedicò addirittura la copertina allo spettacolo eccezionale durante l'ultima grande nevicata». Si dovettero poi aspettare il 1947 e il 1985 (quando, fra il 13 e il 17, gennaio si toccò il livello record di 90 cm di neve in città!) per ritrovare Milano sommersa da un notevole manto bianco e, di nuovo, presa d'assalto dai fondisti.



## El vicol di lavandee - vicolo dei Lavandai ang. alzaia Naviglio Grande

Del tipico lavatoio ne è rimasto solo qualche esempio. La lavandaia (lavandera) appoggiava sulla pietra inclinata (preja) un asse di legno a tre sponde con impugnatura (brellin), su cui fregava i panni utilizzando come solvente el palton. Esisteva la lavandera de color, de bianch, de gröss, de fin. A inizio '800 ci si ingegnava con mestieri per strada: el magnan stagnava le pentole, el strascee ritirava panni usati, el rottamatt ritirava ferri vecchi, el ciaparratt cacciava topi, el moletta era l'arrotino, el cadreghee l'impagliatore di sedie, el trombee l'idraulico.

Quando non esisteva il sostantivo specifico si usava il pronome quell e l'oggetto: quell del zuccher filaa, de la riffa (venditore di dolciumi a scommessa), de la scimbietta (scimmietta) e de l'orghe- nin, del lott, di rann (delle rane), di cuni che vendeva le castagne di Cuneo infilate a collana, di peri cotti (pere cotte), de la gnaccia (castagnaccio) che veniva dalla Toscana.

Per strada era facile incontrare le piscinine (apprendiste) che consegnavano a domicilio grandi scatoloni coi vestiti delle signore, ma in troppe poi avviate alla prostituzione. Un bel '800 in migliaia trovarono lavoro nelle fabbriche. Le condizioni erano dure, fino a 14 ore di lavoro al giorno, senza ferie, senza mutua per le malattie né pensione per la vecchiaia. Per donne e bambini tre e sei ore di lavoro per un chilo di pane, rispettivamente.

**MODI DI DIRE** - Chi stà vesin al campanin, ghe manca mai ne 'l pan ne 'l vin! Un tempo, a Sant'Antonio (17 Gennaio) i contadini si auguravano che l'anno nuovo portasse prosperità a colture, mandrie e greggi e i sacerdoti venivano condotti nei granai e nelle stalle a benedire ogni cosa con spruzzi di Acqua Santa, dietro un'immane generosa offerta di cibo e vino. Nel corso dei secoli, la devozione all'illustre eremita egiziano ha dato vita a innumerevoli manifestazioni di carattere religioso-folkloristico in tutta Italia, fra le quali quella dell'accensione - la sera della vigilia - di un grande falò, lasciato bruciare per gran parte della notte, a simboleggiare il desiderio di abbandonare tutto ciò che appartiene ai mesi passati e di rinnovarsi a partire dal primo mese del nuovo anno.

## LA RACCOLTA DEI TARTUFI

Vedete voi quei due uomini figurati nel disegno accompagnati da due vecchie scrofe? Quella scena, presa dal vero, vi mostra chiaramente la maniera più usitata di cogliere i tartufi. Il gruppo a sinistra vi mostra la scrofa che apposta il misterioso tubero, come il cane apposta la selvaggina. L'uomo che la dirige, tien l'occhio sulla bestia, e ne segue tutti i movimenti; egli è ansioso come un cacciatore il cui cane scopre una recente pedata.

Il secondo gruppo, a dritta, ci mostra la scrofa che ha odorato il tartufo, ed è in procinto di estrarlo dal suolo. Il suo padrone munito di un randello non la perde di vista. Con una mano tiene pronto il bastone per percuotere l'animale quando avrà rinvenuto il tartufo, coll'altra tiene una ghianda che gli darà per ricompensa della sua scoperta, e per istimarla a nuove ricerche. Qualche volta si adopera il cane, ma sembra meno adatto a quest'uopo.

Perché, si chiederà, si adopera la femmina del majale e non il maschio? Ciò succede perché, passata la stagione dei tartufi, si consacra la femmina alla riproduzione, mentre converrebbe nutrire il maschio per otto mesi senza vantaggio di sorta.

Tutte le scrofe non sono egualmente adatte alla ricerca di questo tubero prezioso, tanto caro ai buongustaj.

Convieni che abbiano un odorato perfetto, e che siano ammaestrate con gran diligenza. Col tempo vanno sempre più perfezionandosi, e sonvi delle scrofe vecchie e cieche che disimpegnano meravigliosamente il loro compito una volta che siano condotte sul sito. Questi animali sono preziosissimi, si vendono a caro prezzo, e si conservano sino all'estrema vecchiaia.

In un prossimo numero offriremo ai lettori dell'Emporio il frutto dei più recenti studi sulla natura e la produzione dei tartufi, nella speranza che il piacere da essi provato nel gustarli venga aumentato dal sapere, che cosa veramente essi sieno.

## Via Durini

Nonostante il naufragio delle cospirazioni la marea antiaustriaca continuava a salire, ma alcuni episodi portarono i cittadini all'esasperazione. L'8 settembre 1847 venne organizzato un corteo popolare per acclamare il nuovo arcivescovo. Quando la folla entrò in piazza del Duomo inneggiando a Pio IX, la Polizia caricò la folla a sciolate senza i prescritti squilli di tromba, papa "italiano", la lasciò sul terreno un morto e 60 feriti.

Il 3 gennaio 1848 era in atto lo sciopero del fumo, attuato da poveri e ricchi, con lo scopo di togliere all'erario asburgico le entrate di quasi 5 milioni di lire annue derivanti dal monopolio del tabacco. Alcune bande di soldati in libera uscita, che fumavano in maniera provocatoria, vennero fischiate e insultate in varie zone della città. La reazione portò alla morte di sei persone, di cui una in contrada Durini. La tensione aumentava di giorno in giorno. Il viceré e il tore lasciarono la città a Radetzky, che emanò un proclama che governa concludeva: "... distruzione al nemico che osa con mano traditrice attentare alla pace, al benessere dei popoli".

Era il preambolo alle Cinque Giornate. Un momento sublime che affratellò spontaneamente tutta la città, dai più poveri ai giovani aristocratici, dai monarchisti agli anticlericali, dai monarchici ai repubblicani, dalle donne agli orfanelli.

## La cucina milanese - » viale Pasubio 10

L'Antica trattoria della Pesa aprì nel 1865, "per la vendita di vini con servizio di trattoria". Le ricette, i mobili, le posate, le stufe in maiolica, sono di allora. Il nome deriva dalla vicina pesa pubblica. È il periodo in cui la cucina milanese si standardizza.

Tra i piatti più tradizionali i famosi asparagi col burro fuso che disgustarono i centurioni di Giulio Cesare abituati a usarlo come unguento, quelli a base di riso come ris in cagnon, ris e erborin, ris corada, ris e spargitt, ris e rann, il risott giald (una delle leggende racconta che fu inventato da un lavorante alle vetrate del Duomo che al suo matrimonio volle copiare il risotto giallo di polve-

## La vigna del Villaggio

**SPECIALI LAVORI** da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno. Nel Gennaio si scavano le fosse per le viti, « qui si abbia cura di fognare il più sollecita mente possibile e di distendere la terra vergine sui ciglioni delle nuove fosse, gettandola tanto più lontano quanto più si va al fondo, in modo che quanto più si riempirà la fossa, la terra che si distenderà nel fondo a contatto coi maglioli, coi piantoni ecc., sia quella che si trova alla superficie del campo. Non importa dire che questa appunto è la terra migliore, e che quella che era più profonda, dovendosi rimettere nella fosse più tardi, si bonificherà, si ingentilirà a contatto dell'aria. Tutti sappiamo che nel Gennaio si fanno gli scassi per apparecchiare convenientemente il terreno a ricevere nuove piante. Alcuni usano potare in Gennaio le viti; è operazione che si può fare, purché non si eseguisca nelle giornate rigidissime. T

re d'oro dei ricchi tingendolo con lo zafferano), scigolla e nervitt, il minestrone semifreddo, la costoletta impanata (già citata in un atto dei canonici di Sant'Ambrogio nel XII secolo, come "lombolos cum panitio", cioè lombatine con impanatura), la cazzoula (piatto povero brianzolo arricchito dai sciori milanesi con le costine), la busecca (trippa di quattro tipi: chiappa, cuffia, foio, ricciolotta), L'oss-bus a Gremolata, l'œuv a Cereghett.

Presente fino a qualche decennio fa, ma prodotto-base per secoli, fu il cervellato, preparato dal salumiere (cervellee), una specie di grossa salsiccia contenente pancetta di maiale, midollo di bue, grana lodigiano, spezie, probabilmente cervello e zafferano che la colorava di giallo (già citata da Scappi nel 1526). Le massaie ne mettevano una cucchiata per insaporire le minestre.

Tra i dolci il più noto è il panettone. Il nome è probabilmente solo l'accrescitivo di panett (piccolo pane da lievitare), arricchito in occasione delle feste natalizie, ma una leggenda narra che sia nato un Natale alla corte degli Sforza. Il dolce preparato dal cuoco era in parte bruciato e impresentabile ma un aiutante, Toni, aggiunse all'impasto rimasto canditi, uvetta, burro e zucchero, cioè il Toni. Artefice del panettone prodotto su larga scala fu Angelo Motta, subito seguito da Gioacchino Alemagna.

Poi la colomba pasquale, le cui origini sono legate a storie medioevali a lieto fine di belle fanciulle e re Alboino, e il pan de mèi (miglio) da "pucciare" nella panera (panna), tanto amata dal popolo che Foscolo chiamò Milano "paneropoli".

## I PICCOLI MESTIERI - I MERLETTI.

#vol11 - I merletti al fuso, ossia i merletti neri, sono un'industria anche italiana.

Il merletto viene eseguito nei nostri contadi, e l'influenza del lavoro largamente profittevole è benefica e moralizzatrice. I legami delle famiglie si consolidarono; e alla sera, nella principal stanza di ogni abitazione, si vedono riuniti intorno alla lampada dai verdiflessi la madre, le figlie, le serventi facenti scorrere i piombini, mentre il padre attende ai suoi affari.

Venne spesso rimproverato all'industria dei merletti di compromettere la vista delle operaie. A tale proposito facciamo una semplice osservazione. Non è il lavoro ragionevole e normale, ma bensì l'eccesso del lavoro nato dal desiderio di guadagnare maggiormente quello che poté favore questo tristo risultato.

Riservato al LUDICO

riservato a:  
Miglioriamo la fornace

#### Santa Maria alla Porta

Documentata fin dal XII secolo, la chiesa sorgeva in prossimità di Porta Vercellina, lungo le mura romane. La costruzione dell'attuale edificio ha inizio nel 1652 in seguito al ritrovamento su un muro della vecchia struttura della miracolosa immagine della Vergine nota come "Madonna del Grembiule". Il progetto è affidato a Francesco Maria Richini, che realizza un impianto a un'unica navata aperta sulle cappelle laterali mediante eleganti serliane e conclusa da un vano quadrato coperto da una cupola. Alla sua morte, nel 1658, i lavori proseguono sotto la direzione di Francesco Castelli, che termina anche l'esuberante facciata, due ordini, con timpano classico. Suo è il portale centrale, arricchito da un notevole rilievo di Carlo Simonetta (Incoronazione della Vergine) del 1670. Nel XIX secolo si aggiungono l'abside, la cripta a tre navate nonché le statue e l'orologio che ornano il fronte. Durante l'ultima guerra, la chiesa subisce ingenti danni, in particolare la distruzione della cappella della Vergine, di cui resta qualche traccia sul fianco destro.

#### Il complesso monumentale di Palazzo Litta

Il complesso monumentale di Palazzo Litta è stato costruito tra il 1642 ed il 1648 su commissione del conte Bartolomeo Arese, Presidente del Senato, ad opera di Francesco Maria Richini. Suoi il Cortile d'Onore che, con pianta quadrata e giro di portico per ogni lato, rappresenta uno dei più begli esempi di cortile seicentesco milanese e un oratorio, collocato nel Cortile dell'Orologio e trasformato nel secondo Settecento in teatro, ancora oggi attivo. Affascinante è il sistema di cortili interni ed il giardino che si apre verso Foro Bonaparte. Dalla metà del Settecento l'edificio, passato per linea femminile ai Visconti e ai Borromeo e, in ultimo, ai Litta, acquistò la definitiva veste barocchetta di stile lombardo, con lo scenografico scalone "a forbice", opera di Francesco Merlo, che conduce al piano nobile e la decorazione pittorica in stile rococò lombardo, in gran parte opera di Giovanni Antonio Cuccchi. Nel 1761 Bartolomeo Bolli realizzò l'elegante ed estrosa facciata su Corso Magenta con le grandi lesene, il portale ai lati del quale due imponenti telamoni sorreggono il balcone e, in alto, un fastigio con lo stemma dei Litta tra due statue di mori. Anche le sale interne vengono arricchite con decorazioni; tra queste, le Nozze di Plutone e Proserpina di Martino Knoller. Dallo scalone si accede al piano nobile, con anticamera quadrata e una serie di sale a volta caratterizzate da ricche decorazioni: la Sala Rossa dai preziosi damaschi, il Salone degli Specchi, con intagli dorati arricchiti da figure scolpite, la Sala Gialla, il boudoir con tappezzerie in seta cinese e mobili originali del 1700. Il Palazzo venne venduto all'asta nel 1873 alla Società Ferroviaria Alta Italia (denominate poi Ferrovie Italiane). Dal 1996 il complesso è rientrato nel patrimonio indisponibile dello Stato e dal 2007 la porzione più ampia e preziosa è stata consegnata al Ministero per i Beni e le Attività Culturali-Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Lombardia con destinazione dei propri uffici assieme a quelli della Soprintendenza Archivistica della Lombardia e di spazi dedicati all'approfondimento scientifico e alla promozione culturale.

#### Arcivescovado. —

**#sett** Nel palazzo di residenza dell'arcivescovo, vi è una bellissima raccolta di quadri. Esso è diviso in due separati cortili; uno serve per l'abitazione dell'Arcivescovo, e l'altro per il Capitolo. Il maggior cortile è di soda e bella architettura del Pellegrini, come lo è la comodissima scuderia di forma decagona a tre piani ora chiusa.

Le statue di marmo di Carrara rappresentanti le Sirene che veggonsi nella bella piazza Fontana, adiacente a questo palazzo, sono lavoro del Franchi

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

03/03/2024 nr. 12

*Slogan aziendale*  
**Qual è il motto di Attila? Unno per tutti, tutti per Unno!**

Cose importanti

In questo numero

Santa Maria alla Porta  
Il complesso monumentale di Palazzo Litta  
Arcivescovado. —  
MILANO SOTTO LA NEVE  
MILANO A TAVOLA  
LA El primm de l'ann, la carsenza de bombon!  
Il guastamestieri  
MILANO NUOVO PIAZZA DEL DUOMO  
La rotonda di San Michele "ai nuovi sepolcri"  
STORIA NATURALE LA GRANDE ARPIA  
SPECIALI LAVORI  
MANGIAMELE

Informativa:  
[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

tel: 123 1234 567  
Mail: qwertygmail.com



**“E la storia continua”** e' il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove si racconta aneddoti, poesie e curiosità del territorio..

[www.redigio.it/rvg100/rvg-24-48.html](http://www.redigio.it/rvg100/rvg-24-48.html) - I testi della settimana - lettura e ascolto  
[www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html) - La lista completa dei files di Radio Fornace Informa  
Nelle prossime puntate : **“Milla e milla fotografie di 25 anni fa.”**

La vigna del Villaggio



[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

La radio da leggere

### MILANO SOTTO LA NEVE

Angelo Inganni (1807-1880) Naviglio sotto la neve  
Sono innumerevoli, a tutte particolarmente suggestive, le vedute ottocentesche della città sotto la neve. E quando alla coltre bianca che ammantava ogni cosa si unisce anche il volto fluviale di Milano come nel caso di questo noto dipinto dell'Inganni della metà del XIX secolo - la malinconica suggestione raddoppia! «Neve, neve, neve. Per due, tre giorni vaste zone candide gelate al Parco, dove schiere di skiatori si sono sbizzarriti come sulle piste speciali di Davos Platz...»: il mito di Milano "città nordica" nasce negli anni Venti del secolo scorso come si legge nel volume Nevica a Milano - per proseguire soprattutto nel decennio successivo.



### MILANO A TAVOLA El primm de l'ann, la carsenza de bombon!

Il primo dell'anno, la focaccina dolce! Una tradizione ormai pressoché scomparse, tipica del mondo contadino lombardo. Intanto, bombón sta per dolce gonfiato, bombato (e non buono-buono), concetto che calza a pennello all'usanza di fare una frittella (o focaccina) "povera", di pasta di pane addolcita con un po' di uvetta sultanina e mele, che, friggendo in olio e burro, si gonfia e s'indora. Una volta cotte, le frittelle si servivano spolverandole di zucchero. Andavano mangiate belle calde, facendo però molta attenzione poiché in una c'era... una bella moneta, magari d'argento, come sorpresa per il fortunato cui toccava. Auguri di buon anno nuovo!

#### Il guastamestieri

vendeva in piazza del Duomo delle cravate di seta a 19 soldi.

Un suo vicino le vendeva e gridava a 29 soldi.

— Perdio! li vendi per niente, disse quelle dei 29 soldi; come puoi venderle a quel prezzo?

— Facilissimo; rubo seta e mia moglie le fa.

— Imbecille!

io le rubo bell' e fatte e le vendo a 29 soldi.

Sei un vero guastamestieri.

### MILANO NUOVO PIAZZA DEL DUOMO

La Società inglese, assuntrice della grandiosa impresa di edificare sul disegno dell'egregio architetto Mengoni la piazza del Duomo, dopo un lungo lasso di tempo dall'ultimazione della Galleria Vittorio Emanuele, riprese i lavori, interrotti da una crisi finanziaria.

In questi giorni incominciarono quindi le demolizioni dei due isolati di case della via di Pescheria Vecchia, che in tal guisa viene interamente cancellata dalla carta topografica della città. Anche le case formanti l'angolo dei Mercanti d'Oro devono subire la stessa sorte in modo da lasciare vedere gli edifici della via Carlo Alberto e di Piazza Mercanti, come si vedono nel nostro disegno.

Davanti a queste case e fronteggiante la facciata della Cattedrale, dovrà inalzarsi un grandioso palazzo detto della Indipendenza. Coll'atterramento dell'isolato del Rebecchino e di alcune case della via Dogana sarà in tal modo spianata l'area intera della vasta piazza, a cui è sperabile debbano presto far corona gli edifici progettati.

#### La rotonda di San Michele "ai nuovi sepolcri"

Quando l'Ospedale non fu più in grado di reperire all'interno ulteriori spazi di sepoltura (e considerando che la situazione igienico sanitaria era divenuta comunque intollerabile a causa del fetore di decomposizione dei morti ivi inumati) si optò per la costruzione di un apposito e distante sepolcreto finalizzato ai soli cadaveri della Ca' Granda, stabilendo contestualmente la proibizione di effettuare ulteriori sepolture interne.

La zona per il camposanto fu scelta il più vicino possibile al nosocomio, pur restando dallo stesso e dalle abitazioni della zona adeguatamente separato. Per raggiungerlo, fu costruito il ponte detto dell'Ospedale, che scavalcava il naviglio interno (oggi via Francesco Sforza) e quindi predisposto un rettilineo (oggi via San Barnaba e via Besana) che conducesse celermente alla località prescelta.

I lavori per il cimitero, che prese il nome di Nuovi Sepolcri (ma comunemente detto dai milanesi "Foppone dell'ospedale"), iniziarono nel 1695 e, procedendo celermente, consegnarono alla città un razionale camposanto che venne utilizzato a partire dei primi mesi del 1700.

Nel 1713 Attilio Arrigoni progettò la chiesa centrale, dedicata appunto a San Michele, mentre per aversi l'attuale recinto porticato si dovette attendere il 1725.

La Rotonda, oggi detta di via Besana, funzionò per circa 82 anni, accogliendo all'anno una media di 1500 morti, per un totale approssimativo di ben 126.000 sepolture.

Nel 1809 Eugenio di Beauharnais volle trasformare la Rotonda in pantheon del Regno d'Italia (la cui capitale era appunto Milano) e incaricò il Cagnola di studiarne le dovute trasformazioni. Il progetto tuttavia naufragò, e ben presto lo spazio dell'ex cimitero finì con ospitare gli ammalati contagiosi, e ciò fino a quando venne aperta la moderna struttura sanitaria del Derganino, nel 1896.

### STORIA NATURALE LA GRANDE ARPIA

(tiarpiar destructor.) - L'Arpia è originaria delle regioni tropicali dell'America del Sud, e più comune nelle foreste che nelle pianure. Gli animali di cui essa si pasce sono soprattutto i tardigradi, le didelfi o sarighe, i cervi, gli aguti o così detti animali d'America e tutte le specie di scimmie. La grande Arpia li osserva, li tiene d'occhio a traverso i rami degli alberi, li sorprende mentre giuocano, durante il loro riposo, li colpisce con un colpo di becco sul cranio e d'un secondo colpo al cuore, li solleva coi suoi artigli fino ai suoi ripari solitarii e sulle roccie, ove li divora con tutta tranquillità.

Si narra che questi uccelli non temono di attaccare gli uomini. Si disse pure che fra le ossa dei loro pasti si rinvennero dei cadaveri di viaggiatori mezzo divorati, e i di cui crani sembravano spezzati nella lotta. Si può supporre che in tali racconti lavori assai l'esagerazione; però essi non hanno nulla d'incredibile. Hernandez sostiene che le grandi Arpie assaliscono non solo l'uomo, ma gli animali carnivori che la natura fornì dei mezzi più forti di difesa. È certissimo che la loro forza, la loro audacia ed il loro coraggio sono straordinari.

Questa specie è divenuto il tipo del genere che Cuvier classificò il primo degli uccelli da preda, genere caratterizzato dai piedi grossi, fortissimi, reticolari, a metà spiumati, e dalle ali arrotondate.

Un volo molto alto non è possibile con ali di questo genere.

Per cui l'aquila distruggitrice, nome che vien dato sovente all'Arpia, invece di librarsi nello spazio come le altre aquile, sta a poca distanza delle foreste abbondantemente provviste degli animali che le servono di cibo.

Il becco è alquanto ricurvo all'estremità: anche quando esso lo chiude è d'una grandezza rimarchevole; l'occhio ha fisso, sinistro, ma risplendente. Delle piume più lunghe, gli formano sul capo una cresta nera eh'esso può raddrizzare a piacere.

Allorché egli solleva le penne dell'occipite e che spiana quelle delle guancie assume assai la sembianza d'una civetta; ciò che ve lo fa rassomigliare ancor più è la facoltà di ritirare nel corpo il dito esterno. Il colore dell'Arpia è quello dell'ardesia nera; la testa è un poco grigiastria; le altre parti dell'uccello sono bianche all'infuori d'una fascia nera sotto il petto. La coda è a strati d'ardesia e nero; il becco e gli artigli sono neri, i piedi gialli.

### SPECIALI LAVORI da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno

Nel Gennaio si scavano le fosse per le viti, « qui si abbia cura di fognare il più sollecita mente possibile e di distendere la terra vergine sui ciglioni delle nuove fosse, gettandola tanto più lontano quanto più si va al fondo, in modo che quanto più si riempirà la fossa, la terra che si distenderà nel fondo a contatto coi maglioli, coi piantoni ecc., sia quella che si trova alla superficie del campo. Non importa dire che questa appunto è la terra migliore, e che quella che era più profonda, dovendosi rimettere nella fosse più tardi, si bonificherà, si ingentilirà a contatto dell'aria. Tutti sappiamo che nel Gennaio si fanno gli scassi per apparecchiare convenientemente il terreno a ricevere nuove piante. Alcuni usano potare in Gennaio le viti; è operazione che si può fare, purché non si eseguisca nelle giornate rigidissime.

### STORIA NATURALE del MANGIAMELE

Questo grazioso uccelletto, che appartiene all'Australia, è comunissimo sulle coste e particolarmente sulle coste delle regioni meridionali della Nuova Galles nei possedimenti inglesi.

Tutti gli abitanti di quella regione lo conoscono, giacché egli abita volentieri nei loro giardini, e non emigra mai; quando egli si è stabilito in qualche luogo, non l'abbandona che per visitare qualche altra località vicina ove una ricca fioritura degli alberi lo attira, colla speranza di un abbondante cibo.

Lo si vede saltellare di ramo in ramo, fra gli arbusti, nei cespugli ch'egli preferisce agli alberi di alto fusto, spingersi, arrampicarsi, pigliando mille atteggiamenti, framezzo ai fiori di cui egli raccoglie il polline e ne succhia il succo colla lingua; i suoi movimenti agilissimi e graziosi, il suo canto composto d'una sola nota, ma chiara e sonora, le sue piume variate a macchie gialle d'oro, lo rendono uno dei più aggradevoli individui dell'ornitologia dell'Australia.

Si trova il suo nido nelle foreste o nei giardini, alla portata della vista e della mano; ha non più di due piedi d'altezza.

Questo nido è formato di fibbrille flessibili, d'erbe o di scorza d'albero; è tappezzato all'intorno di uno strato di peluria cotonosa, tolta dagli innumerevoli fiorellini che coprono il terreno. La covata è di due o tre uova, e si rinnova generalmente tre o quattro volte durante la stagione degli amori che comincia in agosto e termina nel gennaio.

#### La Meliphaga

Novœ H ollandicœ ha la testa nera con un ciuffetto dietro l'orecchia ed un altro sotto alla gola; le piccole piume che circondano il becco sono ispide, e formano una specie di mustacchio; il disopra del corpo è nero bruno, che diventa più chiaro verso la coda; le ali sono d'un nero bruno, coi bordi esterni formati da grandi piume d'un bel giallo vivo, la cui estremità è tinta di bianco; la coda d'un nero bruno e listata all'esterno di giallo al disopra e al disotto è marcato con una macchia ovale di color bianco; il disotto del corpo è macchiato di nero e bianco; il nero predomina sul petto ed il bianco sul ventre; il becco ed i piedi sono neri. Tutti e due i sessi hanno le piume eguali.

Riservato al LUDICO

riservato a:  
Miglioriamo la fornace

Dal 1945 al 1960 (13/13)

C: Ma i nomm de 'sti personagg me paren minga tuce di nomm milanes...

M: L'è vera, ma èren tucc nassuu o vegni chi piscinitt a Milan, fioeu de gent che l'era rivada chi on po de per tutt i canton, e come se pò ben vedè bares o triestin che fudèsser, chi gh'era post per tucc, e tucc faseven in svelt a diventà pussée milanes di milanes. Ma el saria poeu staa pu insci de li a quai ann, perché se allora la gent che la vegniva chi la se milanesizzava in svelt, quei che hinn rivaa dopo se pò dì che gh'hann terronizzàa Milano... Ogni modo, se te vée al Monumental, al Famedio gh'hinn scrivuu tutt 'sti nomm e tucc ie pòdom ben ciamà milanes. Tra l'alter nel 53 (cinquantatrii) gh'è staa inauguràa el Museo de la Scienza, in quell che l'era el monaster de San Vittor intitolàa a Leonardo, altra nostra gloria minga nassuda chi; e pocu quell del Dòmm, in del Palazzi Real, poeu rinnovaa nel 2015 (dòmilaquindes). Mamma se pò nò desmentegass l'Autostrada del Sole, che nel '59 (cinquantanoev) l'ha dervi el primm tocch de Milan a Bologna e che l'ha vorsuu di debon tanto per i milanes ma anca per i italian. Insci la gent la seguitava a vegni a Milan, ma eren semper tanti quei che ghe la faseven nò e insci merita de vess ricordada l'Opera de San Francesc, ona istituzion che l'è nassuda nel '59 (cinquan- tanoev) e che la seguita a fà del ben e a dagh de mangià tutti dì a on sacch de gent anca incoeu.

C: Te fa bèn a ricordall, perché quella de la beneficenza e del iutà quei che gh'hann de bisogn, l'è on po in del sang di milanes, e me pias che ghe ciamen quei cont el coeur in man.

M: Brava! E 'sta storia la continua, perché Milan la seguita a vess la città del volontariàa e dove quei che gh'hann bisogn riessen semper a trovà on aiutt, anca se vess tropp bon, quai volta se passa anca per coion, e a quell che te ghe det on did, magari dopo el cerca de portat via la man. E cont i danée che cominciaven a girà, in 'sti ann gh'hinn cressuu anca quei che voréven avèghei senza fa fadiga, e cercaven de grattai; famosa l'è restada la rapina de via Osoppo, che nel febrar del '58 (cinquantott) l'ha fàa fà on salt de qualità a la malavita milanese, cont ona banda ben organizzada pareva voeuna de quei american che se vedeven al cinema. Eren 7 (sett) ligéra de Milan che hann aggredi on furgon de ona banca, mitra a la man, ma per fortuna senza mazzà nissun, e hann portà via ona sessantena de milion, ona gran cifra allora, ma hinn staa ciappaa dopo on para de més che n'aveven giamò tràa via la che la metà per fà la bella vita tra donne casinò. Anca la malavita allora l'era minga insci gramma, poeu ghe ne sarà ben de pégg...

Purtropp però hinn minga tutt ròs e fior e gh'hinn staa anca di disgrazzi, come quella del marz del '51 (cinquantun), quand gh'è borlà giò on mur in via Lorentegg e 'l gh'è andaa addòss a ona fila de fiolitt che ghe passaven visin, e n'ha mazzàa 14 (quattor- des). Ch'è poeu de notà la mort del cardinal Schuster, nel '54 (cinquantaquatter), sostituì dal Montini, on alter arcivescov de Milan che poeu el saria diventaa Papa, Paolo VI. Foeura de Milan, gh'è de notà che subit nel 1950 (milanoevcent- cinquanta) el mond el gh'ha avuu on gran stremizzi, per via de la guèrra in Corea, dove pareva che american de ona part, russi e cinés de l'altra, sarien adrée a comincià on'altra guèrra mondial, stavolta ancammò pussée disastrosa per via de la bomba atomica che tucc e duu gh'aveven. Per fortuna s'hinn fermàa, ma el mond l'ha co- mincià a dividess in duu, quei cont i comunisti e quei cont i de- mocratic; nun per fortuna semm staa de la part giusta, anca se gh'hinn vorsuu ancammò alter 40 (quaranta) ann per avègh reson, quando el comunismo l'è crollà on po in depertutt, anca se la stella rossa la continua a vessigh su quai bandera, come quella de la Cina, che però l'è diventada (ann 2021 (ann 2021 - dòmilaquindes) quasi pussée capitalista de l'America.

[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

La radio da leggere

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

28/02/2024 nr. 13

*Slogan aziendale*  
**La salma è la  
virtù dei morti**

Cose importanti

In questo numero

Dal 1945 al 1960 (13/13)  
**MILANO CITTÀ D'AC-  
QUE**  
MILANESANDO  
**SPECIALI LAVORI** da  
farsi alla Vigna del Vil-  
laggio ogni anno  
**Le riforme asburgiche**  
**Maria Teresa e Giu-  
seppe II ? via Santo**  
**Spirito 18**  
**El borgh di formagiatt -**  
**corso San Gottardo**  
**18**  
**Al Tisèn a fa' il bagn**

Informativa:  
[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

tel: 123 1234 567  
Mail: qwertygmail.com



**“E la storia continua”** e' il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove si racconta aneddoti, poesie e curiosita' del territorio..

[www.redigio.it/rvg100/rvg-24-49.html](http://www.redigio.it/rvg100/rvg-24-49.html) - I testo della settimana - lettura e ascolto  
[www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html) - La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime punte : **“Milla e milla fotografie di 25 anni fa.”**

Facebook: redi gio  
<http://www.redigio.it>

## MILANO CITTÀ D'ACQUE

Angiolo D'Andrea (1880-1942) Ponte di Porta Romana  
Quando il tratto del Naviglio interno fra corso di Porta Romana e via Francesco Sforza scomparve (1929-30), la statua di San Giovanni Nepomuceno che presidiava il ponte di Porta Romana commissionata dal castellano Annibale Visconti nel 1729 - venne trasportata in piazza Cardinal Ferrari. Gravemente danneggiata a seguito dei bombardamenti alleati del 1943, subì un parziale restauro e venne poi ricoverata nel giardino posteriore di Villa Clerici, a Niguarda, per volontà di Dandolo Bellini, fondatore e primo direttore della Galleria d'Arte Sacra dei Contemporanei ospitata nella villa stessa. Successivamente se ne fece anche una copia, ancora oggi visibile nella **Piazza d'Armi del Castello Sforzesco**.



## MILANESANDO

L'11 febbraio del 1402 comparve nel cielo cittadino una stella cometa di eccezionale luminosità. Il Duca di Milano Gian Galeazzo detto Conte di Virtù dal nome di Vertus in Champagne, titolo portato in dote dalla prima moglie, Isabella di Valois - era allora al massimo della sua fortuna politica, dopo aver eliminato lo zio Bernabò con un colpo di Stato fratricida. Il popolo interpretò subito il fenomeno come un cattivo augurio per il Visconti. Questi, infatti, morì, probabilmente di peste, nel settembre dello stesso anno (che non era bisestile!), all'età di 51 anni, presso il Castello di Melegnano, dove si era rifugiato per fuggire il morbo, oltretutto in una notte di tregenda con temporali tanto violenti «sicché pareva che il mondo si dovesse disfare».

## SPECIALI LAVORI da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno

In Maggio e propriamente in principio si abbia cura di fare una generale solfatura alle viti, che riesce la più interessante. Tosto ehe le gemme si sono fatte germogli si operi la schacchiatura. Quest'operazione consiste nel levare alle viti tutti i germogli inutili. La vite in Maggio possiede tre specie di germogli a getti. I primi partono dal tralcio frutticoso e portano uva quasi lutti. Tutti questi si lasciano intatti, eccetto forse il caso di una stragrande abbondanza di grappoli. I secondi partono dal punto d'inserzione di esso tralcio frutticoso sulla pianta e madre e poco più al disopra e prima della piegatura ad arco a penzoloni di esso ramo.

Questi germogli portano raramente frutti. I terzi, infine, sono quelli che partono dagli speroni, e anchessi danno raramente frutti a pochi, e questi abortiscono per lo più per mancanza di nutrimento. Queste due ultime sorta di germogli, non sono tutti da lasciarsi intatti. Alcuni sono inutili e dannosi e conviene perciò mozzarli alla loro base colle dita prima che si facciano grossi e legnosi con danno degli altri e del ramo che li porta. (Mi altri si lasciano, e questi, al numero di tre, ed i migliori nelle viti basse e semplici, sono destinati uno a formare il tralcio frutticoso per l'anno seguente, il secondo lo sperone per i rami a bosco che daranno frutto un anno dopo, ed il terzo per riserva.

## La vigna del Villaggio

## Le riforme asburgiche Maria Teresa e Giuseppe II ? via Santo Spirito 18

Maria Teresa (1717-1780) e il figlio Giuseppe II (1741-1790) [v. ritratto sotto] modernizzarono lo Stato attuando numerose riforme, alcune utili ancora oggi.

Il catasto entrò in vigore nel 1760. Per vent'anni centinaia di funzionari girarono a cavallo per il Ducato, censendo case, terreni, alberi, bestiame. Poiché allora la proprietà terriera era la più importante fonte di reddito, fu facile stimare i singoli patrimoni. Per la prima volta vennero istituite le imposte dirette, proporzionate al reddito. Il patriziato, che non aveva mai pagato tasse, dovette impegnarsi a fare fruttare le terre. I loro amministratori e affittuari iniziarono a fare investimenti, bonifiche, a introdurre nuovi prodotti e tecnologie. La pianura divenne ricca. Giuseppe II, che fu a Milano in tre occasioni, diceva: "Ego sum lex et propheta".

Abolì il tribunale dell'Inquisizione, la tortura, la pena di morte (che rimase solo per i delitti contro lo Stato), numerose tariffe daziarie, le discriminazioni verso i non cattolici, le Corporazioni, molti privilegi del clero e dei nobili come il Senato, i tribunali ecclesiastici, le carceri vescovili, le immunità finanziarie. Volle le scuole elementari e magistrali di Stato, il complesso delle istituzioni di Brera, un servizio funerario, e tanto ancora.

La riforma più clamorosa fu la soppressione di decine di conventi e degli ordini religiosi "dediti unicamente alla vita contemplativa e che non contribuiscono al bene del prossimo", "che non fanno scuola, non assistono malati o moribondi, non predicano, e non distinguono nei loro studi".

Fece razionalizzare l'impianto viario, illuminare le strade e numerare progressivamente i portoni, dal numero 1 di Palazzo Reale al 5314 (i numeri separati per ogni strada si applicarono a metà '800), come ancora oggi testimoniano alcuni numeri civici sopravvissuti, come quello in via Santo Spirito 1307 (ora 18).

## El borgh di formaggiatt - corso San Gottardo 18

Dal '700, nella zona di corso San Gottardo, vennero approntati dei magazzini per la stagionatura dei formaggi. Come cita Pietro Verri, l'esportazione del formaggio nello Stato di Milano costituiva la seconda voce per volume d'affari insieme col lino.

Aprondo il portone si entra in una viuzza che porta in via Ascanio Sforza, lungo la quale erano disposti magazzini e abitazioni con le caratteristiche linghere, ballatoi a ringhiera? v. foto sotto). All'interno maturavano anche 200.000 forme, d'ogni grandezza e tipologia. Un vecchio detto milanese recita: "La bocca l'è minga stracca se la sa no de vacca", cioè che il pasto deve terminare col formaggio. Tra le qualità più note il formaj, o Grana, già prodotto nel XII secolo dai monaci cistercensi nelle ricche campagne lodigiane per utilizzare l'eccedenza di latte. Nel Summa Latticinarum del 1477 Pantaleone da Confienza riporta che "codesti formaggi piacentini son detti anche parmigiani" e Alessandro Dumas nel suo Dictionnaire de cuisine del 1872 scrive "questo formaggio, nonostante il nome di parmigiano, si fabbrica a Lodi e dintorni". Poi lo "stracchino", perché ottenuto dalle vacche "stracche", cioè stanche per il lungo cammino autunnale dagli alpeggi in pianura. Famoso il Gorgonzola, nato per caso. Una storia narra che un pastore disattento perché innamorato aveva dimenticato la cagliata nella caldaia. L'indomani, cercando di rimediare, vi aggiunse quella del mattino. Con disappunto trovò che il formaggio maturo presentava delle muffe, ma grande fu la sorpresa quando scoprì che era buono, con un gusto sconosciuto. E ancora il Taleggio (perché preparato dai casari di quella valle), servito alle nozze di Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti nel 1441.

## Al Tisèn a fa' il bagn

Tradizione antica. Da tutta la zona, perfino da Busto, nelle domeniche assolate dell'estate, si andava a fare una scampagnata al pont d'Uleg. Sui famosi carri, privati dalle sponde. Seduti coi piedi penzoloni in fuori, su seggiolini o su panchette. Come minimo venti persone per carro. Allegria per tutto il viaggio. Forse maggiore al ritorno quando si era dato fondo alla botticella dello strasciapàta. Gli uomini facevano il bagno, nuotavano, prendevano il sole. I ragazzotti più audaci, lontani dai timorosi occhi materni, si buttavano dal ponte a capofitto nell'acqua e si lasciavano portare (fa 'l mort) dalla corrente. Le donne tenevano i piedi (i pucean i pè in du l'aqua) nella corrente, con la sottana che copriva loro le ginocchia non osando scoprirsi di più e col panet in testa si prendevano, santi numi, il sole sui vestiti molto scuri di colore, se non addirittura neri. Andata e ritorno in barba al sole cocente e agli scrosci improvvisi e furibondi dei temporali, per dimenticare, per una giornata almeno, i fastidi, le contrarietà e le miserie della vita quotidiana. C'erano dei ragazzotti che non avendo la possibilità di farsi portare facevano tutta quella lunghissima tapasciàa per il semplice, piacere di buttarsi nudi e felici tra le braccia fresche e accoglienti del fiume amico.



Riservato a: LUDICO

Riservato a:  
Miglioriamo la fornace

#### Le Sirenette mitologiche sfrattate dai Navigli

A centro del Parco Sempione una bacinella d'acqua torbida si spaccia per laghetto. Vi guizzavano i pesci rossi, nei mesi freddi ospiti abituali sono quattro anatre annoiate, germani reali. Dove il bacino si restringe c'è un ponte, ingentilito alle estremità da quattro figurine mitologiche, le Sirenette. Facciamo un passo indietro. Quando il Naviglio fluiva a cielo aperto e, dopo aver ricevuto a San Marco la Martesana, scendeva lungo la Circonvallazione, arrivato all'altezza dell'attuale Via Pietro Mascagni, in contrada san Damiano, si vedeva scavalcato da un ponte. Era il primo ponte metallico costruito in Italia: lo avevano inaugurato il 23 giugno 1842 e il disegno era dell'architetto Francesco Tettamanti il quale, per abbellire l'opera, aveva fatto fondere nella ghisa le nostre quattro Sirenette. Per questa loro origine i milanesi le avevano presto chiamate "sorelle Ghisini" o anche, in alternativa, riferendosi al loro autore, "i sorej del Tetta". Per qualcuno, più malizioso e salace, erano anche "i sorej del pont di ciapp": si faceva confusione tra gli attributi di Venere Callipigia e la assai meno provocante parte inferiore del corpo delle pur malarde Sirene.

Per lunghi anni rimase un luogo d'incontro per Coppiette d'innamorati. Quando poi il Naviglio venne nascosto dall'asfalto, al ponte delle Sirenette fu intimato lo sfratto. Smontato pezzo per pezzo e rimontato al Parco Sempione, dove oggi dà appuntamento a studenti svogliati e agli incorreggibili imbrattatori che con i loro ghirigori insudiciano le schiene indifese delle "sorelle Ghisini".

Torniamo al vecchio naviglio per ricordare che, giunto all'incrocio tra via Francesco Sforza e corso di Porta Romana, incontrava un altro ponte, guardato questa volta non da figure profane ma dalla statua di un santo; il quale era forestiero e aveva un nome che riusciva ostico, tanto che diventò popolare come "San Giovann nè pù nè men". San Giovanni Nepomuceno era nato in Boemia, appunto a Nepomuk, intorno al 1340: sacerdote, laureato a Padova, era stato canonico del Duomo di Praga, vicario dell'arcivescovo ed era stato fatto uccidere, annegato nella Moldava, dal re Venceslao IV, perchè si era rifiutato di tradire il segreto confessionale. Nel 1729 era stato elevato all'altare da Papa Benedetto XIII e in quello stesso anno gli era stata dedicata da Annibale Visconti la statua scolpita da Giovanni Dugnani. Coperto il Naviglio, anche "San Giovann nè pù nè men" è dovuto sloggiare. Ha trovato posto nel cortile maggiore del Castello Sforzesco, a sinistra dell'ingresso che conduce alla Corte ducale. I visitatori gli passano accanto, nessuno lo guarda.

Millavottcentnovantatree: grand' ann debbon, l'oratori de la Riva el derov i anton.

Rent al Navili ch'el vegn giò lem lem, in dove hann negaa dent el Gozzadin, "San Giovann nè pù nè men" el ciamarem che 'n la Moldava la faa la stessa fin.

E gh'era on pont de ghisa, adess de preja, nanca in on' ongia al vecc el ghe someja: cert, con quel de San Damian di Sirenett, elle cinsi adess al parco, nagotta de compet. Quatter statuett: i circonvicini ben je ciamaven i Sorej Ghisini.

#### Sant'Ambrogio

Questa basilica è una delle più antiche e rispettabili della città; è contraddistinta col nome Ambrosiana per essere stata eretta da sant'Ambrogio. Somministra non poco interesse a chi ama conoscere i monumenti d'antichità. Le opere di questa chiesa milanese attestano che in Italia, anche nei secoli della barbarie, le arti fiorivano.

Fu edificata nel IX secolo, ai tempi del Santo che vi celebrò i divini uffici, e il cui corpo, scoperto sei anni or sono è deposto con quelli dei martiri Gervaso e Protaso sotto l'altare maggiore in apposita cripta. La chiesa che è rivolta, non a ponente, secondo i canoni, ma a perfetto sud-ovest, fu officiata dal 799 fino al 1425 dai monaci Cluniacensi; i quali scacciati, entrarono i Cisterciensi, chiesti qui dal Cardinal Ascanio fratello di Lodovico il Moro; ed ufficiarono di conserva coi canonici di sant'Ambrogio, con arredi sacri, sacrestia, campane e tutto a parte, finché furono soppressi nel 1797.

Se la chiesa fu edificata, come è l'uso, originariamente col suolo più elevato delle contrade, dovevano questi contorni essere di molti metri assai più bassi, poiché il pavimento della chiesa, tuttavia tanto basso, già fu rialzato replicatamente.

Da alcuni anni sono iniziate opere di restauro, sotto la direzione di valenti architetti.

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

xx/03/2024 nr. 14

#### Slogan aziendale

Chi dorme non  
piglia sonniferi.

Cose importanti  
Attendere riunione  
del 27/04

In questo numero

1. Le Sirenette mitologiche sfrattate dai Navigli
2. Sant'Ambrogio
3. Il carcere cellulare
4. le pipe di schiuma di mare
5. LA VEDETTA
6. Palazzo della Ragione
7. LE CUCINE ECONOMICHE

Informativa:  
[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

tel: 123 1234 567  
Mail: qwertygmail.com



“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove si racconta aneddoti, poesie e curiosità del territorio..

[www.redigio.it/rvg100/rvg-23-50.html](http://www.redigio.it/rvg100/rvg-23-50.html) - I testi della settimana - lettura e ascolto

[www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html) - La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate : “Milla e milla fotografie di 25 anni fa.”

[www.redigio.it](http://www.redigio.it) La radio da leggere

### Il carcere cellulare

Grandiosa costruzione nella quale vennero attuati i progressi i più recenti in materia penitenziaria. Ne fu architetto il cav. Francesco Lucca. L'edificio è diviso in sei grandi raggi a tre piani : al centro sorge l'altare. La facciata è in stile severo e l'edificio si presenta nel suo complesso con massa imponente. E capace di circa mille detenuti divisi in celle, provviste ciascuna di campanello elettrico, di robinetto d'acqua, di bocca di calorifero e d'ogni altro necessario.

### le pipe di schiuma di mare

Qual 'e il fumatore che non si arresterebbe alcuni minuti davanti all'opificio ore gli scultori e i tornitori lavorano la schiuma di mare ?

Coll'aiuto del tornio, un operaio sgrossa il pezzo, e disegna dapprima un fornello ed il tubo, la foratura la si fa nello stesso modo; e quando la forma è presso a poco data, il tagliatore scioglie la parte che lega. il fornello al tubo , lavoro che non può essere fatto col tornio. Quindi la pipa vien passata alle raspatrici, le quali , mediante un'erba rugosa , chiamata rasparello, fregano la schiuma, e le tolgono le asperità. Allora non resta che ad immergere la pipa in un bagno di cera bianca per darle solidità e sottoporla ad ultima pulitura, che si ottiene coll'uso della calce di Vienna porfirizzata. Un bocchino d'ambra tornito e pulito completa la pipa.

Ma questo costituisce il prodotto ordinario. In generale la schiuma è scolpita ; in causa della sua natura friabile, deve essere immersa nell'acqua; e diventa facile a lavorare , prestandosi a tutte le fantasie del bulino. Potete vedere nelle vetrine dei venditori di pipe graziosi modelli molto finamente scolpiti, e che hanno il merito d'essere affatto originali.

Gli scultori guadagnano da 15 a 20 franchi al giorno, i tornitori ed i tagliatori da 7 a 10, le raspatrici da 5 a 6 franchi. Ed ecco mercè l'arditezza di un industriale francese, una nuova industria stabilita in Francia. In oggi è in piena prosperità.

### Palazzo della Ragione

Costruito tra il 1228 e il 1233 per volere del podestà Oldrado da Tresseno, è uno dei più importanti palazzi pubblici lombardi di età medievale. Era la sede nella quale si amministrava la giustizia. Durante la dominazione austriaca viene sopraelevato da Francesco Croce con la fascia dei finestroni ellittici e destinato ad archivio notarile (1773-1961). La struttura è assai semplice: al piano terreno un grande portico, con archi a tutto sesto impostati su pilastri in pietra (le volte attuali sostituirono nel 1771-73 l'originale solaio ligneo); al piano superiore una vasta e unica sala (50 x 18 m) coperta da capriate rifatte nel 1726. Le facciate, scandite da eleganti trifore in cotto, sono caratterizzate dall'uso della pietra e del laterizio. In una nicchia al centro del lato che dà sulla piazza è collocata la statua equestre del fondatore. Sul fronte opposto, un bassorilievo in pietra raffigura la "scrofa semilanuta", animale legato al mito di fondazione della città (medio-lanum). Il palazzo, restaurato negli anni 80, è oggi sede di esposizioni temporanee.



### LA VEDETTA

Quando non era ancora inventato il telegrafo elettrico, nè il vapore, e nemmeno il telegrafo ad asta; quando le comunicazioni erano difficili, quando gli Stati erano piccoli e deboli, quando una città stava in sospetto dell' altra , quando orde di pedoni scorrazzavano le campagne, avidi di saccheggio, bisognava che le città si guardassero dagli assalti improvvisi.

Allora in cima alle torri, ai cammini , si ponevano uomini incaricati di esplorare continuamente il terreno circostante. Se qualche banda d'apparenza ostile s'avvicinava, la vedetta dava fiato al corno.

Tosto si tiravano su i ponti levatoi, si chiudevano le porte, si abbassavano le saracinesche, ed i cittadini s'armavano. Ed il nemico, vedendo che il suo disegno di piombare nella città per sorpresa era fallito, le più volte si ritirava.

Il disegno che diamo nella pagina precedente rappresenta appunto una vedetta del medio evo. È nel campanile d' una cattedrale gotica, sospeso fra il cielo e la terra nelle regioni cui non sogliono elevarsi se non gli augelli.

Qualche cosa sembra fissar la sua attenzione. E un gregge di pecore od uno stuolo d' armati ? Noi sa ancora ; la polvere glielo nasconde-, ma fra poco quell'oggetto che lo preoccupa si avvicinerà , e se vi scorderà un pericolo, non tarderà a dare il segno d'allarme.

La nostra incisione è tolta da un disegno del rinomato pittore tedesco , Edoardo Steinle. Non v' ha egli celato un significato morale? Nella figura di quell'uomo vigile, attento, non ha egli voluto simboleggiare il buon cittadino sempre preoccupato di allontanare dalla sua patria ogni pericolo che possa minacciarla, o piuttosto non vi ha egli personificato la coscienza del saggio, che veglia sempre, che sta sepre all'erta, per sottrarlo da ogni pericolo e da ogni infortunio ?

### LE CUCINE ECONOMICHE

Le cucine economiche non sono, come potrebbe credersi, una istituzione moderna; esse esistettero in tutti i tempi e, diciamo anche, in tutti i luoghi, qui come istituzione di beneficenza, là, come speculazione. Al tempo dei Romani vi era la sportula con cui l'orgoglioso patrizio nutriva una turba di clienti affamati ; nel medioevo si raccoglievano i poveri, come ospiti inviati da Dio, nel peristilio delle chiese, e si distribuiva loro quanto il refettorio del convento offeriva : ancora oggidi, presso che in tutti i paesi musulmani vi ha la casa degli ospiti.

Fra le cucine economiche di nuova istituzione destò maggior rumore ed ebbe il maggior numero di imitatori, quella fondata nel rigidissimo verno del 1885-86 dal signor Klein a Chaillot. Le società di beneficenza andavano questuando a vantaggio di questa cucina, dove ogni porzione, sia minestra, sia carne o legumi, si vendeva per 5 centesimi.

La generosa iniziativa del signor Klein trovò un'eco in tutti i dipartimenti della Francia, ed oggidi si contano più di 300 cucine economiche, del suo sistema.

A Parigi dal 56 in poi, le cucine della Società filantropica e della Società di San Vincenzo di Paola sono in esercizio tutti gli inverni. Persone caritatevoli comprano e distribuiscono ai bisognosi dei boni che pagano in ragione di 10 centesimi alla porzione, e la differenza fra i boni distribuiti ed i boni presentati permette a quella Società di condurre senza perdita, anzi con qualche guadagno, i loro stabilimenti.

È qui opportuno osservare come i boni distribuiti per carità destino un'istintiva ripugnanza in coloro che li ricevono-, pare che il naturale orgoglio dell'uomo se ne risenta. Da ciò deriva, che gran parte dei boni distribuiti vanno perduti con vantaggio delle Società.

Noi crediamo quindi che a far prosperare una cucina economica e renderla bene accetta alle popolazioni sia assolutamente necessario che questa si presenti come un istituto commerciale qualunque, venda a prezzo di costo, e ti ngia il giusto mezzo fra la beneficenza la speculazione.

Fu con questo criterio che l'Imperatore dei francesi fece stabilire, a mazzo del prefetto di Polizia, venti di cinque cucine nei circondari di Parigi abitati dalla popolazione operaja.

Viceversa di quanto si usa nelle cucine delle Società di beneficenza, chicchesia può accedere pagando alle cucine imperiali, e può anche dire, se così gli piace, che ha mal speso il proprio danaro, benché la porzione costi solo cinque centesimi.

Accudiscono a queste cucine le suore di carità, ed è certo che senza l'opera di queste egregie donne, il prefetto di polizia non avrebbe potuto trarsi d' impaccio.

Per 5 centesimi, ognuno può procurarsi sia mezzo litro di brodo, di legumi o di riso, sia 60 grammi di carne a lesso, sia 125 grammi di pane di prima qualità; sicché con 25 centesimi può fare un pasto sufficiente e relativamente buono, ed anche lagnarsi di sopra mercato.

Così si spiega il perchè queste cucine sieno letteralmente saccheggiate.

Ognuna distribuiva giornalmente contro contanti 2500 porzioni, ossia 50,000 fra tutte venti.

Chi s' avvantaggia di tale istituzione veramente eccellente? Non sono già i soccorsi della beneficenza, -- a queste cucine non si ricevono boni; -- nè gli indigenti e gli accattoni; chè per tal razza di gente, come per i parassiti, non vi ha cosa bastantemente buona: essi sdegnano le cucine economiche; ma sono gli operai, i veri operai che usufruiscono del beneficio, come lo prova il diminuire della clientela nei giorni senza lavoro.

« Il popolo canta, ma paga, » diceva Mazarino ; oggi se il popolo che paga non canta più, ha il diritto di lagnarsi, e ciò è l'essenziale. Più si troveranno detestabili le vivande delle cucine economiche, e più vi si accorrerà, poiché pagando si può lamentarsi e dire le proprie ragioni.

*Mi trovo per la strada  
circa all'una e trentatrè  
l'altra notte mentre uscivo  
dal mio solito caffè,  
quando incontro un bel mammifero  
modello 103,  
che bambola!*

Riservato al LUDICO

Riservato a:  
Miglioriamo la Fornace

MILANO CITTA D'ACQUE - Giuseppe Solenghi (1879-1944) Ponte di Porta Romana  
Prima della copertura della Fossa interna (1929-30), a ornare il ponte all'incrocio di via Francesco Sforza e corso di Porta Romana c'era l'altera statua settecentesca di San Giovanni Nepomuceno, opera dello scultore lombardo Giovanni Dugnani. Sacerdote boemo, canonico del duomo di Praga, Giovanni Nepomuceno venne fatto uccidere - per annegamento, nella Moldava - da re Venceslao IV, sul finire del Trecento. Beatificato negli anni Venti del Settecento, era considerato il protettore dei soldati e... dei ponti. Per via di quel suo cognome atipico (ma, semplicemente, era originario della città di Nepomuk), i milanesi lo avevano scherzosamente so prannominato San Gioàn né pù né men (San Giovanni né più né meno).

MILANO A tavola - Polenta pastizzata  
Preparare la polenta (500 gr di farina di mais in 2 litri di acqua salata portata a bollore) e lasciarla raffreddare. In un tegame fare tostare una cipollina in 60 gr di burro; unire un poco alla volta 3 cucchiari di farina bianca e mescolare ininterrottamente, facendo cuocere per qualche minuto a fiamma bassa. Versare mezzo litro di latte bollente, aggiungere 200 gr di grana padano grattugiato, un pizzico di sale e di noce moscata e aggiustare di pepe. Mantenendo la fiamma bassa, mescolare fino a ottenere una besciamella abbastanza consistente, alla quale unire 300 gr di salsiccia sbriciolata - e senza involucro - e 30 gr di funghi secchi ammollati. Condirvi la polenta. Buon appetito!

**Trotto — Presidente della Publica Sanità: M. Antonio Monti. »**

E a notarsi che questo Monti era uno dei più reputati legisti dell'epoca, avvocato fiscale e senatore.

Il Trotti fu quello che informò il Re di Spagna dell'affare delle unzioni. - Ripamonti lasciò scritto che al processo presiedettero i senatori Picenardo ed Aria, fior d' uomini - Abbiamo detto più sopra, che questo sciagurato processo ebbe principio nella via della Vetra dei Cittadini.

E infatti, fu da una finestra d' un cavalcavia che era in capo della via Vetra dei Cittadini verso il corso di Porta Ticinese , che nel mattino del 21 giugno, 1630 una donniciola, certa Caterina Rosa, pretese d' aver veduto il Piazza, « venire da verso il Cambio, tirare con le mani dietro al muro, ed ongere le muraglie. - Il racconto della Rosa diede luogo al processo degli untori..

La via Vetra era così chiamata da un canale che vi scorreva, chiamato Vepra, e per corruzione Vedrà, e quindi Vetra, — a cui si aggiunse dei Cittadini, dal nome d'una famiglia Cittadini, che vi abitava.

**Arcivescovado.**

Nel palazzo di residenza dell'arcivescovo, vi è una bellissima raccolta di quadri. Esso è diviso in due separati cortili; uno serve per l'abitazione dell'Arcivescovo, e l'altro pel Capitolo. Il maggior cortile è di soda e bella architettura del Pellegrini, come lo è la comodissima scuderia di forma decagona a tre piani ora chiusa.

Le statue di marmo di Carrara rappresentanti le Sirene che veggonsi nella bella piazza Fontana, adiacente a questo palazzo, sono lavoro del Franchi.

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

12/03/2024 nr. 15

*Slogan aziendale*  
Se Maometto non va  
alla montagna,  
va al mare.

Cose importanti

In questo numero

**MILANO CITTA  
D'ACQUE  
Polenta pastizzata**  
**Trotto**  
**Arcivescovado**  
**OMNIBUS A VA-  
PORE.**  
**Cronaca Settimanale**  
**Il cavalcare è**  
**esercizio aristocratico**

Informativa:  
[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

tel: 123 1234 567  
Mail: qwertygmail.com



“E la storia continua” e' il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove si racconta aneddoti, poesie e curiosita' del territorio..

[www.redigio.it/rvg100/rvg-24-02.html](http://www.redigio.it/rvg100/rvg-24-02.html) - I testo della settimana - lettura e ascolto

[www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html) - La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime punte : “Milla e milla fotografie di 25 anni fa.”

[www.redigio.it](http://www.redigio.it) La radio da leggere

## OMNIBUS A VAPORE

Il Presidente della Compagnia delle Messagerie a vapore fece eseguire parecchie corse di piacere sulle vie comuni con un nuovo sistema di locomotiva di cui diamo uu disegno in questa pagina. - Questa locomotiva, senza guide, è della forza nominale di otto cavalli. Ella trascina, superando tutti i pendii e con tutte le deviazioni possibili, più di 70 viaggiatori con una velocità di sedici a dici-sette chilometri per ora, con una economia di combustibile, proporzionata alla velocità e con trenta tonnellate di carico. - La macchina motrice è fornita di doppio sistema di ruoto che si rimpiazzano a norma dei pendii da superare o da discendere, in modo da ottenere l'attrito necessario ad ogni inclinazione del terreno. - Quella che finora si è sperimentata è un poco pesante in confronto al peso che deve trascinare e produce perciò delle scosse un poco forti. - Ma essa è ben articolata; fa le evoluzioni colla massima facilità come un equipaggio a cavalli. - In grazia al suo sistema di ruote ella supera tutte le pendenze senza rallentare la corsa. Ella non è munita che di un solo serbatoio d'acqua e ne abbisognerebbe due. Ella caccia fuori con incomodo dei passeggeri molto fumo, e avrebbe d'uovo di fumivoro. - A parte questi inconvenienti, a cui è facile porre un rimedio con una macchina piu perfetta e che non dubitiamo si potrà fare mercè i nuovi ritrovati scientifici e meccanici, è questa un' invenzione che ci sembra destinata a recare dei grandi servigi.

### Cronaca Settimanale - Milano, 8 ottobre.

Essendo imminente l' epoca dell' apertura dell'Istmo di Suez stimiamo opportuno di pubblicare le norme che saranno tenute per quella solennità. - Tutti i bastimenti invitati dovranno essere il 16 novembre a Porto Said, dove saranno preparati segnali per indicare l'ancoraggio di ognuno di essi. Il dì seguente 17, all' alba, una salva di 21 colpo di cannone sarà tirata per annunziare la partenza, e tosto le nave vi si metteranno in marcia nell' ordine seguente : Vai-

gle avente a bordo l'imperatrice dei Francesi; la pirocorvetta Berta, avente a bordo il principe Reale di Prussia; la pirocorvetta Elisabetta, sulla quale sarà imbarcato l'Arciduca Vittore, fratello dell' imperatore d'Austria; la pirocorvetta Java, col Principe Enrico dei Paesi Bassi; la pirocorvetta Vanadis, col Principe Augusto di Svezia.

Dopo le navi isolate andranno le squadre. La prima sarà la squadra italiana di evoluzioni comandata dal contrammiraglio Amedeo di Savoia; poi la squadra francese del Levante, guidata dalla fregata ammiraglia Themis; la divisione neerlandese e la divisione svedese.

Quando i legni da guerra saranno tutti entrati nel canale, i bastimenti a vapore di commercio e i battelli a vapore seguiranno coi numerosi passeggeri a bordo. Il Viceré d'Egitto precederà d'un'ora il corteo, e s'imbarcherà sulla pirocorvetta Latif, coi suoi ministri, aiutanti di campo ed ingegneri; il Latif sarà seguito dal battello della Compagnia incaricato di preparare tutto.

Quando VAigle arriverà a Suez, una salva di 101 colpo di cannone sarà tirata dall'artiglieria egiziana.

La marcia trionfale da eseguirsi a quadruplicata banda militare per l'inaugurazione del canale dell'Istmo di Suez, venne teste condotta a termine dal distinto maestro Giuseppe Stella di Torino, autore di non pochi applauditissimi componimenti musicali.

Legato egli in affettuosa amicizia coll'ill. Ferdinando Lesseps, questi espresse il desiderio che sì memorabile avvenimento fosse celebrato dalla musica del suo diletto amico, ed è per ciò che, non ha pari, il sig. Stella ebbe a ricevere dal riavvicinatore dei due emisferi, di formale annunzio che la sua marcia trionfale sarà la sola eseguita.

Parecchie specialità artistiche competenti, le quali ebbero già occasione di; udire questo lavoro, accertano essere pregevolissima la fattura e forbito il concetto.

## VARIETÀ

Il cavalcare è esercizio aristocratico. Cavaliere in fatti è titolo nobile; sebbene in questi ultimi tempi la mania del democratizzare abbia trovato il verso di fare i cavalieri senza cavallo, filosofi senza cervello, ingegneri senza ingegno; e titoli senza merito. Basta di queste cose l'igiene non se ne deve caricare, sebbene pur troppo per la salute delle povere anime e dei poveri corpi, parecchie volte abbia a dolersene, e tiro avanti.

Il cavalcare è esercizio misto, vale a dire passivo ed attivo insieme. Poiché se è vero che l'uomo prende dall'animale quel movimento che l'animale gli comunica, è vero anche per reggersi ed equilibrarsi sul cavallo, per dirigerlo nella via, ha bisogno di contrarre alcuni muscoli, specialmente quelli del dorso, delle cosce, delle gambe e delle braccia. La stanchezza infatti e l'indebolimento, che sentono in queste parti i cavalatori novizi, o chi si diè ad una lunga corsa, dipendono più che dalle scosse, dalle contrazioni muscolari che sono costretti a fare per tenersi a cavallo convenientemente.

Ma l'eletto principale del cavalcare sull'organismo dipende da moto passivo; le scosse ripetute che questo imprime a tutti gli organi, specialmente del ventre sollecitano la secrezione dei sughi digestivi, favoriscono l'assorbimento del chilo, eccitano la circolazione capillare sanguigna, insomma facilitano la buona nutrizione.

D'altra parte le contrazioni muscolari continue obbligano i polmoni a fare aspirazioni forti e profonde, le quali abbeverano largamente di ossigeno il sangue, e così giovano alla buona sanguificazione. L' esercizio equestre dunque rafforza, rinsanguigna, nutre.

Il cavalcare giova anche a corroborare lo spirito non solamente per la reazione salutare del fisico sul morale ma anche per quella specie di fiera ebbrezza che proviamo a dominare lo spazio, per quel brivido di orgoglio o diciamo di vanità che rievoca involontariamente le fibre di chi portato da vago e focoso destriero attraversa le vie della città, o dei pubblici passeggi e per quella serie di impressioni rapide e varie che procura all'occhio un così bello e caro esercizio.

Per queste considerazioni il cavalcare gioverà massimamente in tutti quei casi, in cui occorra eccitare e reintegrare la buona nutrizione organica, come sarebbe nei convalescenti, nei deboli, negli infermicci: gioverà a coreggiere gli ingorghi venosi del fegato, della milza, degli intestini, che aprono spesso la via a malattie croniche e ribelli; gioverà a favorire la libera espansione del polmone e a dileguare le cattive disposizioni di code sto viscere nobilissimo.

Il cavalcare conviene specialmente alle persone sedentarie, ai letterati, agli scienziati, agli uomini come suol dirsi, di tavolino, per quella revulsione salutare o richiamo che dirsi voglia, che l'esercizio dei muscoli attivo e passivo fa sempre sul sistema nervoso, e specialmente sul cervello. Per que sto medesimo effetto revulsivo il cavalcare si raccomanda nei casi di soverchio eccitamento della sensitività e mobilità nervea, nell'isterismo, nell'ipocondria, nelle tossi nervose, nella cefalagia (dolor di capo) cronica, ed in altri disturbi di salute delle giovinette, che non potrei dire che all' orecchio delle madri.



Riservato al Ludico

Riservato a: **Miglioriamo la fornace**

La ferrovia  
L'attributo caratteristico della locomozione per ferrovia non è il risparmio, bensì la velocità. La fanteria, al passo di carica percorre un metro e 66 centim. al secondo; al passo accelerato 1 metro e 10, al passo ordinario 80 centim. Un cavallo alla corsa può fare 12 o 15 metri al secondo, ma non dura che pochi minuti. La cavalleria al galoppo fa 5 metri e 3 centim.; al secondo: al trotto 3 metri e 3 centim.; al passo 1 metro e 66 centim.

Le diligenze e vetture pubbliche percorrono da 3 a 4 metri nello stesso spazio di tempo.

La velocità dei battelli a vapore varia da 3 a 7 metri per secondo: quella della locomotiva sulle strade ferrate orizzontali giunge a 30 e 40 metri e anche più.

### Il mercoledì' del villaggio

Rimpiango quei mercoledì' sera; una cena frugale (come il costo) con grande afflusso di villeggianti nel sottofornace.

Lo scopo era di passare una sera (altrimenti mezza morta) in mezzo alla settimana e in compagnia.

Occorre un po' di volontariato

INFORMATIVA DEL 15/03/2024 NR. 16

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

15/03/2024 nr.16

Slogan aziendale:

Il famoso detto cinese recita:  
"Can che abbaia... poco cotto"

In questo numero

Cose importanti

- ◆ Riorganizzare il mercoledì' del villaggio
- ◆ In Milan con de quist
- ◆ LA VIGNA
- ◆ SPECIALI LAVORI
- ◆ Il ditirambo
- ◆ Il Carroccio



“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg100/rvg-24-05.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-24-05.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html)—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:  
“Milla e milla” Fotografie di 25 anni fa



**OPENING**  
il mercoledì  
del villaggio



INFORMATIVA

[Redigio.it](http://Redigio.it)

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:

## MILANO E I SUOI MONUMENTI

Arco della Pace

Acquerello anonimo (XIX sec.)

Progettato per celebrare Napoleone e iniziato nel 1807, i lavori di costruzione dell'Arco della Pace si fermarono dopo la sconfitta del Bonaparte a Waterloo, nel 1815. L'opera fu ripresa solo nel 1826, per volontà dell'imperatore d'Austria Francesco I, che la volle dedicare a quella "pace" che, a Vienna, aveva riunito le potenze europee al termine delle guerre napoleoniche. L'inaugurazione avvenne il 10 settembre 1838, alla presenza del nuovo imperatore, Ferdinando I, in occasione della sua incoronazione a re del Lombardo-Veneto. Cagnola, nel frattempo, era morto e la direzione dei lavori per il completamento era passata a Carlo Giuseppe Londonio, con Giuseppe Peverelli e Domenico Moglia.

## FILASTROCCHES

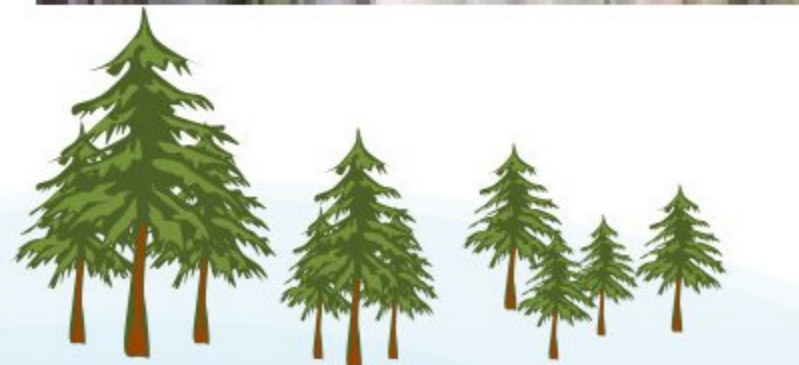
Marsa Marsia, caval senza bria, bria senza sella, gh'è ona bella pivella. Cosa ghe dema in dotta?

'Na pell de vacca e ona pigotta, ona roda da mulin e per cossin? On sacch de spin!

Marsa Marsia, cavallo senza briglia, briglia senza sella, c'è una bella ragazza. Cosa le diamo per dote?

Una pelle di mucca e una bambola di pezza, una ruota di molino e come cuscino? Un sacco di spine!

Questa buffa filastrocca faceva parte del repertorio della cosiddetta "chiamata di Marzo", festosa celebrazione - che in genere si teneva fra la fine di Febbraio e i primi di Marzo - per l'agognato risveglio della natura con l'arrivo della primavera.



## Borsa Piazza Mercanti)

La Borsa è legalmente aperta tutti i giorni, meno i festivi, dall'una alle tre pom.

Al chiudersi della Borsa, i corsi degli effetti pubblici e privati, dei cambi, dei noli, dei premi di assicurazione, dei prezzi delle merci e degli altri valori ammessi a far parte della lista di Borsa, sono accertati nelle forme stabilite da speciali regolamenti, nell'ufficio del sindacato, sotto la presidenza di uno dei suoi membri per turno.

**Circo Renz.** — Fu costruito provvisoriamente in Piazza Castello. E in legno. Deve servire ad esercizi equestri e ginnastici della celebrata Compagnia Renz. Contiene meglio che cinque mila persone.

## GLI ZINGARI A MILANO

In una delle ultime settimane una caravana di zingari giunse a Milano, e s'accampò fuori di porta Vigentina sulla strada di circovallazione. Ivi piantò le sue sudicie tende e gli uomini entrarono in città, offrendo i loro servigi per la ferratura e la medicatura de' cavalli. Tosto, come suole accadere, molti curiosi si recarono a visitar quella gente errante, i tipi delle cui fisionomie, le cui vesti ed i cui costumi tanto si discostano da ciò che sogliamo vedere.

Quasi tutti i componenti di questa ca-

rovana romanese esercitano il mestiere del fabbro-ramajo. Nelle loro escursioni essi guadagnano molto danaro, facendo pagare abbastanza caro il loro lavoro, che per altro è assai ben fatto. Essi portano con sò tutto il loro avere. Gli uomini sono ben vestiti; ma i ragazzi sono quasi nudi.

Per ripararsi dall'umidità essi si coprono di grasso tutta la pelle, per cui la loro vicinanza è disgustosa.

I paesi che forniscono la maggior quantità di Zingari sono l'Ungheria, la Turchia, la Moldavia, la Gran Bretagna.

Per solito essi sono musicisti, ramai e maniscalchi. S'intendono di cavalli; nella Spagna sono in circa 50,000 e vivono stabiliti in quartieri separati, come a Cordova ed a Siviglia. In quei paesi il dire zingaro è come dire briccone e ladro.

Tutti i zingari obbediscono ad un padrone, una specie di re della tribù.

Essi sfuggono il consorzio degli altri e non hanno alcuna credenza religiosa. Le donne predicano l'avvenire ai credenzoni, che non son pochi.

Fortunatamente per la civiltà, gli zingari vanno diminuendo e fra non molti anni saranno forse spariti completamente. A misura che le società s'organizzano stabilmente, gli elementi sparsi prendono radice. Dappertutto vediamo operarsi un lavoro di rassodamento. L'individuo che errava ai confini della civiltà, vivendo de' suoi avanzi, vi trova un posto e vi si ferma; la capanna succede alla tenda.

Assistiamo alla fine di questa trasformazione cominciata da secoli. I zingari sono la dietroguardia della civiltà, le reliquie delle tribù nomadi venute confusamente da tutt'i punti del globo ed ora mutate in nazioni.

Fra non molto tempo, arrestate nella grande costituzione sociale che si rassoda, queste orde erranti troveranno una dimora stabile e cangeranno le loro costumanze. Come tante altre cose, gli zingari han fatto il loro tempo: presto la loro esistenza anormale non sarà più che una memoria.

## milano nuovo il nuovo edificio per la cassa di risparmio in via monte di pietà'

Il palazzo di residenza della Cassa di Risparmio che sopra disegno dell'ingegnere Balzaretti si sta costruendo in Milano, via Monte di Pietà a precisamente sull'area occupata già dal palazzo detto del Genio Militare, si estende sopra una superficie di circa 4,000. metri quadrati. Come appare dal disegno che noi presentiamo ai nostri lettori esso si troverà isolato su tutte le quattro fronti, tre delle quali conterminata da pubbliche vie e l'altra a ponente da uno spazio d'uso privato chiuso da cancelli.

Lo stile di questa costruzione è italiano, ed arieggia i tipi dei palazzi Pitti, Strozzi e Riccardi di Firenze. Tutte

le fronti fino all'altezza del primo piano già a quest'ora appaiono costrutte in tutta grossezza con ceppo di Brembate MILANO NUOVO. — Il nuovo edificio per la Cassa di Risparmio in via Monte di Pietà.

nelle diverse sue qualità, di ordinario, mezzano e gentile; il resto della facciata fino al tetto sarà un solo rivestimento di ceppo mezzano.

L'edificio consisterà di due piani oltre il terreno, ed avrà ai quattro angoli sopra il primo piano altrettante terrazze. La massima altezza d'ogni facciata sarà di circa metri 24.

Le grandi aperture delle finestre del primo e secondo piano saranno in forma binata, con colonnetta nel mezzo e balaustre, eseguite con pietra giallina di Verona. Il tetto avrà l'armatura di ferro, cime pure saranno di ferro gli impalchi degli ambienti interni più vasti; tali lavori in ferro furono da tempo affidati allo Stabilimento che si trova a Savigliano in provincia di Cuneo diretto dall'ing. Birlè. La costruzione di questo imponente fabbricato ebbe principio nel mese di settembre 1868, e deve aver compimento nella primavera del 1871.

Riservato al Ludico

## MILANO E I SUOI MONUMENTI Giovanni Migliara (1785-1837) - Arco della Pace

«Nello sfondo nitido di Piazza d'Armi, spiccava l'Arco della Pace, coi suoi cavalli neri sul marmo bianco, e dietro l'arco uscivano le cime nevose delle Prealpi lontane e del Monte Rosa», si legge nel Demetrio Pianelli, romanzo che Emilio De Marchi scrisse nel 1890. Il dipinto a olio qui riprodotto - la critica non concorda sull'autografia del Migliara - risale almeno a una cinquantina di anni prima. La piazza di cui parla lo scrittore milanese occupava l'area dell'attuale Parco Sempione, già riserva di caccia di Visconti e Sforza. L'arco lo aveva iniziato, nel 1807, l'architetto Luigi Cagnola, esponente di primo piano del neoclassicismo milanese, sotto la spinta del Comune di Milano.

## 5) I legg de Milan duren d'incoeu finna a doman

Ecco un detto che stigmatizza un difetto: il fatto che le leggi (ma anche le mode) di Milano hanno vita breve, e nello spazio di poco vengono modificate. Questo crea problemi nell'organizzarsi e nel progettare affari. Vale anche oggi, visto come cambiano in fretta le regole vigenti.



Riservato a: Miglioriamo la fornace

## Nessun miglioramento

## MILANO A TAVOLA - Articiòcch a la milanese

La primavera è la stagione per eccellenza del carciofo: ecco, dunque, una ricetta tipica della tradizione lombarda (il nome non può ingannare!), un contorno delizioso e invitante, che si prepara in pochi minuti e col quale si può accompagnare un secondo a base di carne o pesce. Mondare 4 carciofi, tagliarli a metà e poi farli a piccole fette. Lessarli in abbondante acqua salata, con qualche goccia di succo di limone. Scolarli e lasciarli asciugare sulla carta da cucina. In una ciotola sbattere 2 uova con un pizzico di sale e immergervi i carciofi, quindi passarli nel pangrattato. In una padella fare sciogliere una noce di burro e poi friggere i carciofi. Condire con il sale e servire caldissimi.

## 1) Chi volta el cuu a Milan le volta al pan

Detto per indicare quanto sia ricca Milano, tanto che chi decide di voltarle le spalle, cioè andarsene, perde sicuramente più di quanto possa guadagnare. Milano la ricca, Milano la grassa.



INFORMATIVA DEL 25/03/2024 NR. 17

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

25/03/2024 nr.17

Slogan aziendale:  
La salma è la virtù  
dei morti

## In questo numero

MILANO E I SUOI MONUMENTI Giovanni Migliara (1785-1837) - Arco della Pace  
MILANO A TAVOLA - Articiòcch a la milanese  
SPECIALI LAVORI da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno  
Tribunale Civile e Correzionale (Piazza Beccaria)  
Villa Reale  
SPECIALI LAVORI da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno  
Milan l'è el giardin de l'Italia

INFORMATIVA

[Redigio.it](http://Redigio.it)

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg101/rvg-24-08.html](http://redigio.it/rvg101/rvg-24-08.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html)—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:

“Milla e milla” Fotografie di 25 anni fa



## SPECIALI LAVORI da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno

In Maggio e propriamente in principio si abbia cura di fare una generale solfatura alle viti, che riesce la più interessante. Tosto ehe le gemme si sono fatte germogli si operi la schacchiatura. Quest' operazione consiste nel levare alle viti tutti i germogli inutili. La vite in Maggio possiede tre specie di germogli a getti. I primi partono dal tralcio frutticoso e portano uva quasi lutti. Tutti questi si lasciano intatti, eccetto forse il caso di una stragrande abbondanza di grappoli. I secondi partono dal punto d inserzione di esso tralcio frutticoso sulla pianta e madre e poco più al disopra e prima della piegatura ad arco a penzoloni di esso ramo.

Questi germogli portano raramente frutti. I terzi, infine, sono quelli che partono dagli speroni, e anchessi danno raramente frutti a pochi, e questi abortiscono per lo più per mancanza di nutrimento. Queste due ultime sorta di germogli, non sono tutti da lasciarsi intatti. Alcuni sono inutili e dannosi e conviene perciò mozzarli alla lor base colle dita prima ohe si facciano grossi e legnosi con danno degli altri e del ramo che li porta. (Mi altri si lasciano, e questi, al numero di tre, ed i migliori nelle viti basse e semplici, sono destinati uno a formare il tralcio frutticoso per l'anno seguente, il seconda lo sperone per i rami a bosco che daranno frutto un anno dopo, ed il terzo per riserva.

## Tribunale Civile e Correzionale (Piazza Beccaria)

Antico edificio fatto innalzare nelPanno 1605 su disegno di Vincenzo Seregna per ordine di Pietro Azevedo, conte di Fuentes, governatore di Milano. Gli Austriaci fecero circondare la parte posteriore del palazzo da un'alta e massiccia muraglia, che si sta demolendo, mentre procedono le opere di costruzione della sala e dei locali per le Assisie.

Preture. — La pretura urbana ha la sua sede nel Vicolo San Zeno, di fianco al Palazzo di Giustizia. Le udienze si tengono tutti i giorni, meno i festivi.

Le Preture mandamentali nel circondario di Milano ascendono a nove.

Gli uffici di queste Preture di Mandamento sono in Via Sant'Antonio, n. 5, in Via Crocifisso, n. 11 e in Piazza Carmine, n. 5.

L'Archivio di Stato, cui presiede l'illustre Cesare Cantù, è in Via Senato, n. 10.

Quivi sono la Sezione storico-diplomatica, l'Archivio giudiziario, quello delle finanze, e parte della Sezione amministrativa, rimanendo provviso-

## Villa Reale

Dal Corso alla via Palestro v'è uno dei più ricchi e più magnifici edifici architettonici moderni, in tutte le sue parti decorosamente ornato. Il conte Lodovico di Beigioioso lo innalzò nel 1799; il disegno ben immaginato ed armonico accresce la gloria dell'architetto Leopoldo Polak viennese, che ne fu l'autore. L'interno e l'esterno di questo edificio annunziano la grandiosità non meno che il buon gusto di chi lo fece costruire. Rusca Grazioso, Francesco Carabelli e Ribossi Bartolomeo scolpirono le statue che adornano il palazzo in alto; le medaglie intorno con figure a bassorilievo di stucco rappresentanti fatti storici e favolosi, sono lavori di Donato Carabelli, di Angelo Pizzi, di Carlo Pozzi, di Andrea Casareggio. Nei magnifici appartamenti superiori si ammira in una delle sale una bella medaglia dell'Appiani rappresentante il Parnaso, ultima opera a fresco di questo esimio pittore. Merita pure particolare osservazione il bellissimo giardino annesso alla casa, e fu il primo in Milano ordinato sul gusto detto inglese, eseguito anch'esso sul disegno del nominato Polak.

riamente l'altra parte, col fondo di religione, nell'anteriore residenza in Via Sala, n. 3, ove è pure concentrato l'Archivio Provinciale.

In questi archivi si conservano documenti importanti per la pubblica amministrazione come per la storia. Oltre contornila sono le pergamene, delle quali alcune risalgono al secolo Vili; il carteggio diplomatico dei duchi Visconti e Sforza, del Governo Spagnuolo e de' posteriori.

Per cura del cav. Oslo, già direttore degli Archivi Governativi furono pubblicati i principali documenti diplomatici che vi esistono.

## SPECIALI LAVORI da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno

In Giugno si fa la seconda solforatura generale delle viti, ed è in quest'epoca che raccomandiamo di spargere il solfo nelle ore calde del giorno, perchè è il calore del sole insieme «lo solfo che scaccia le malattie, e sarebbe quasi dannoso solfare la mattina colla guazza. Oltre ad essere solfate, le viti vanno sarchiate, lasciando loro soltanto i tralci ove sono le zecche eli uva e quei capi che si destinano per l' anno futuro. - #10-02

## Milan l'è el giardin de l'Italia

Qui tutte le ricchezze si sono concentrate, come in un magnifico giardino. Le ricchezze della città e delle campagne attorno sono elogiate da sempre.



Riservato al Ludico

### DUOMO E DINTORNI - Ugo Flumiani (1876-1938)

Carosello di tram in piazza del Duomo. Quella immortalata in questo luminoso dipinto è una piazza del Duomo che pare animata da un'inesauribile energia. Oggi, solo una targa ricorda la presenza, a un tiro di schioppo dalla cattedrale, della prima centrale termoelettrica d'Italia e dell'Europa continentale. L'iniziativa di dotare Milano di quell'avveniristico impianto si deve al professor Giuseppe Colombo che, rientrato dalla prima Esposizione Internazionale di Elettricità di Parigi (1881), fondò il Comitato Promotore per l'Applicazione dell'Energia Elettrica in Italia. La centrale iniziò a funzionare nel giugno dell'83 con 4 dinamo, che divennero 6 nel giro di pochi mesi dovendo garantire anche l'illuminazione del Teatro alla Scala.

### Cà delle Rondini › via Carlo Porta, 3/5

Sul lato destro di questa viuzza, che collega via De Marchi a via Turati, adiacente al parco di un palazzo residenziale, la facciata di una moderna casa a due piani è interamente coperta da un mosaico in ceramica. Dipinto e inciso ad Albissola, tra il 1980 e il 1984, da Ernesto Treccani (Milano, 1920-2009) che abitava proprio qui, prima di raggiungere la sua sede definitiva il mosaico era esposto alla Triennale del 1985. Raffigura un cielo dai colori delicatissimi (bianco, celeste, rosa, verde, grigio) solcato ovunque da voli di rondini. Di fianco al

Riservato a: Miglioriamo la fornace

### A MILANO SI VOLA-

Nel 1910, in occasione del "Circuito Aereo Internazionale di Milano", ebbe origine il primo aeroporto milanese, alla periferia sud-est della città, fuori Porta Vittoria, fra la Paullese, il Lambro e le case del quartiere Monluè, nella zona della cascina Taliedo, dalla quale l'aerodromo prese il nome. Su un'area di circa 1 milione di metri quadrati vennero costruiti numerosi hangar, un deposito di benzina, un'officina riparazioni. L'aerodromo, collegato a Milano dal tram 35 (che faceva capolinea nell'attuale piazza Ovidio), era gestito dalla Società Italiana di Aviazione, fondata in città due anni prima, che, sempre a Taliedo, nel 1911, diede vita anche alla seconda Scuola di aviazione istituita in Italia. Nel 1913 Taliedo divenne aeroporto militare.



portone del n. 5, l'incisione su una piastrella in ceramica ne spiega il significato: «Se alzi gli occhi un poco meno in alto del cielo vero, troverai un altro cielo terreno. È il sogno di un pittore per la sua città».

La Cà delle Rondini, come la chiamano i milanesi, ospita anche la Fondazione Corrente e lo studio-museo dell'artista.



INFORMATIVA DEL 24/03/2024 NR. 18

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

24/03/2024 nr.18

Slogan aziendale:

Se vai con lo zoppo, aspettalo.

In questo numero

Cose importanti

DUOMO E DINTORNI -  
Ugo Flumiani (1876-1938)  
A MILANO SI VOLA-  
Cà delle Rondini › via  
Carlo Porta, 3/5  
MILANO NUOVO  
IL FAGUJOLO PATATA



“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg101/rvg-24-12.html](http://redigio.it/rvg101/rvg-24-12.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html)—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:

“Milla e milla” Fotografie di 25 anni fa



INFORMATIVA



[Redigio.it](http://Redigio.it)

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:

## IL FAGUJOLO PATATA

Questa pianta, che per la sua utilità merita di essere raccomandata alle Società di acclimatazione ed alle Società agrarie, è indigena dell'America. Essa alligna in quella parte del territorio degli Stati Uniti che si estende dalle sponde del Missouri alle Montagne Rocciose.

« Fra i prodotti naturali di quella regione, dice il sig. A. Malespine, a cui siamo debitori di questi ragguagli, io aveva sin da principio osservato attentamente una specie di pomo di terra, a cui gli indigeni danno il nome di patata indiana, o pomo di terra selvatico. I bianchi ed i meticci non ne fanno uso, ma gli Indiani, quando difettano di carne, la estraggono dalla terra e la mangiano. Gli americani sprezzano questa pianta, e la chiamano: il nutrimento dei selvaggi morti di fame.

Tale disprezzo per un prodotto sì prezioso è davvero inesplicabile. La patata indiana acquista la grossezza e la formi del pomo di terra comune; ve ne sono molte varietà, la migliore però è un insipida al palato.

Una Inora e tegolaie 'coltivazione potrebbe migliorarla d'assai, ma anche tale qual è questa pianta, gode di molte prerogative: la pianta è rigogliosa ed il tubero può passare l'inverno nella terra senza soffrire alterazione di sorta, e prospera in ogni terreno. La radice cresce sempre e produce dei tuberbi sino alla profondità di due metri.

« Io non aveva mai, continua il succiato viaggiatore, portata la mia attenzione sul gambo; tuttavia aveva spesso osservato. che là dove trovasi il pomo di terra selvatico, si trova anche una pianta che semiti a appartenere; alla famiglia delle convolvulacee, ha gambi numerosi lunghi e deboli, arrampicantisi sul terreno od attorcigliantisi intorno alle piante vicine. Questi gambi producono una grande quantità di baccelli bivalvi, che hanno tutta l'apparenza, l'odore ed il gusto dei fagioli; i grani contenuti in questi baccelli sono uniformi e divengono bianchi maturando. In una parola sono veri fagioli, duri al tatto ed un poco più piccoli dei nostri.—Un giorno spinto da una curiosità ben naturale, mi appressai ad un sito, dove poco prima aveva veduto un'indiana intenta a disseppellire alcuni tuberbi, più per giudicare del suo lavoro che per altro.

La buca scavata dall'indiana con un semplice bastone, era enorme, e lasciava vedere alcune radici ancora unite agli steli. Mi avvidi allora con somma meraviglia che la stessa pianta produceva le patate ed i fagioli; le radici erano cariche di tuberbi, gli steli di legumi. »

I fagioli ed i pomi di terra furono gustati e dal signor Malespine e da alcuni suoi amici e furono trovati sodo ogni rapporto eccellenti.

Peccato che le notizie di questo viaggiatore siano le uniche che si hanno intorno a questa pianta tanto utile ed interessante, e che le sue circostanze non gli abbiano permesso di recarne un qualche saggio in Europa

### Comune di Chiaravalle Milanese

1. <http://redigio.it/dati2509/QGLN834-marzo-calendario.mp3> - Il comune di Chiaravalle (Ceravall) - Nome abitanti: Chiaravallese

Oggi fa parte del Municipio 5. Il toponimo deriva dal latino Clara Vallis, come il francese Clairvaux, sede del primo monastero fondato da Bernardo da cui ebbe origine la riforma cistercense. Fu lo stesso Bernardo, durante il suo secondo viaggio in Italia, a fondare nel 1135 l'omonima abbazia, attorno alla quale nel corso del medioevo andò formandosi un nucleo abitativo. In realtà, la zona, paludosa e ricca di fontanili, conobbe insediamenti ben più antichi e vi si avvicendarono liguri, umbri, etruschi, celti e romani. Il Barbarossa devastò l'abitato, senza però toccare l'abbazia in costruzione. Il vecchio nucleo storico è ancora oggi circondato da terreni agricoli, non essendo stato preso di mira dalla speculazione edilizia abitativa e nemmeno da quella industriale. Nel 1859 la sua popolazione non superava le 1.360 unità, mentre

## MILANO NUOVO

La via Torino, una delle grandi arterie interne della città, va ogni giorno riformandosi completamente, mercè i decretati allargamenti ed i nuovi edifici privati, che quasi per incanto vi si costruiscono. In questa via che direttamente conduce al Cambio ed al corso di porta Ticinese, vennero in questi due anni, e principalmente nello scorso, eseguiti importantissimi lavori, fra i quali noteremo le demolizioni a San Giorgio, gli allargamenti e le costruzioni di fronte alla via de' Piatti, quelli del Malcantone e della via Carlo Alberto. La casa di cui diamo il disegno in questa pagina, è di proprietà del sig. Giovanni Salimbeni le due fronti prospettano l'ima sulla via Torino e l'altra sulla via Carlo Alberto, formando uuo degli angoli del crocicchio. Di fronte a questo dall'altro lato, formando l'altro angolo, sorgerà MILANO NUOVO. — Casa Salimbeni sull'angolo di via Torino e Carlo Alberto.

la casa Rossignoli con disegno dell'architetto Paolo Ortelli, che è pure l'autore del disegno della casa Salimbeni e della casa posta in via Carlo Alberto di proprietà dei signori Galli e Rosa.

I due lati della casa presentano dodici ampi ed eleganti negozi che vanno notati per la loro felice distribuzione e per i molti comodi di cui sono forniti.

Sopra i negozi trovansi dei grandi ammezzati ad uso magazzino e laboratori.

L'aspetto di queste nuove costruzioni, fatte con tutti i moderni sistemi introdotti dal progresso, è molto diverso da quello delle altre case di Milano, ed osservando il lato sinistro della via Torino vi sembra di trovarsi sui boulevards parigini. Sappiamo che l'egregio ingegnere Ortelli fu pure incaricato del disegno d'una nuova casa in via Principe Umberto, che si sta costruendo.

### I CANNOCCHIALI.

Voi sapete già di che cosa si compone il cannocchiale; un'armatura di rame o d'alluminio ricoperta d'avorio, di madreperla, di smalto, o semplicemente di pelle.

In quell'armatura, composta di due tubi, si collocano ad ambe le estremità le lenti destinate ad ingrandire gli oggetti. Fino a questi ultimi anni la scienza rimase stazionaria, giungendo ad aumentare alquanto la forza delle lenti, ma a condizione di innalzare considerabilmente il prezzo del cannocchiale.

Oggidi, si ottiene una forza considerevole mediante tre vetri sovrapposti e saldati insieme con una specie di gomma chiamata Balsamo del Canada.

Siccome il cannocchiale di ordinario non ha che tre lenti, così si chiama cannocchiale da 8 o 12 vetri quello le cui lenti sono raddoppiate o triplicate.

L'ottico Duroni giunse a dare a suoi cannocchiali una nuova qualità.

Altre volte, il teatro, la campagna e la marina domandavano cannocchiali particolari.

Mediante un metodo semplicissimo e perfettamente solido, il signor Duroni dà allo stesso cannocchiale i tre gradi di forza.—Tre lenti biconcave e poste nella parte inferiore del suo cannocchiale succedonsi l'una all'altra per la pressione di un bottone.

Mercè tale ingegnoso sistema, — la cui applicazione è altresì facilitata da un'iscrizione collocata sulla piastrina che congiunge i due tubi,— lo stesso cannocchiale serve tanto bene per vedere le prospettive lontane quanto le vicine.

nel 1923, al momento dell'annessione del Comune a Milano, ne contava circa 6.000.

Di Chiaravalle ricordiamo:

\*il monumentale complesso dell'abbazia, il simbolo più insigne dell'insediamento cistercense nella campagna milanese, nonché uno tra i più importanti complessi monastici italiani; \*il delittuoso abbattimento, nel 1860-61, di numerosi edifici nella parte est del complesso abbaziale, per fare spazio alla linea ferroviaria

\*la tradizione secondo la quale fu tra le antiche mura dell'abbazia che, attorno all'anno Mille, i monaci cistercensi misero a punto la ricetta del Grana Padano, come espediente per conservare l'eccedenza di latte;

il Parco Agricolo Sud Milano, dove capita di vedere anche qualche cicogna bianca, uccello riprodotto nello stemma dell'abbazia.

Riservato al Ludico

Riservato a: **Miglioriamo la fornace**

INFORMATIVA DEL 26/03/2024 NR. 19

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

26/03/2024 nr.19

## DUOMO E DINTORNI

Luigi Spreafico (1823-1923) Alba di Quaresima in Duomo

Una scena alquanto insolita quella immortalata in questo dipinto, che mostra anche i Portici Settentrionali di piazza Duomo in costruzione: siamo dunque nel 1863-64. Vent'anni più tardi, in via Santa Radegonda, a due passi da lì, sorgerà la prima centrale elettrica (termoelettrica, per la precisione) dell'Europa continentale. In vista della sua costruzione erano stati acquistati i locali del Teatro di Santa Radegonda, in disuso da qualche tempo, che venne demolito, fra il 1882 e l'83, e nell'area libera venutasi a creare, fra le vie Santa Radegonda e Agnello, venne eretto l'edificio della centrale. I suoi impianti saranno demoliti nel 1926; al loro posto sorgerà il cinema Odeon, la prima "multisala" della città.

## Nel tour alla meravigliosa abbazia di Chiaravalle

riscopriamo una chiesa dall'architettura e dalle decorazioni sorprendentemente suggestive. In particolare, nel transetto destro vi è una scala alquanto ripida che una volta serviva per raggiungere il dormitorio. Nel 1512 a Bernardino Luini, allora agli inizi della sua carriera, venne commissionata una Madonna con Bambino tra due angeli musicanti proprio per il pianerottolo di accesso alle celle dei frati. Fra le numerose immagini della Vergine presenti a Chiaravalle, fu questa a diventare particolarmente nota per l'abitudine dei religiosi, al termine della loro operosa giornata, di salutare con un'ultima Ave Maria quel dipinto tanto dolce, per questo soprannominato Madonna della Buonanotte.

## MILANO A TAVOLA

L'oeuv, che per i milanesi in genere è quello di gallina - e che, scherzosamente, un tempo era chiamato pinola de cucina (pillola di cucina) - come si sa può essere preparato in tanti modi. C'è l'oeuv al latt, scottato in acqua, con tuorlo e albume ancora liquidi; l'oeuv bazött (o mognaga), bollito ma non ancora sodo; l'oeuv cascaa (o in camisa o cott in bianch), sgusciato e poi bollito; l'oeuv coppaa (o al piatto a miroar), cotto al tegame; l'oeuv de bev-sù, crudo, da bere (ovviamente, solo se freschissimo!); l'oeuv in cereghin (o rostii), al tegame, fritto (per 2 soli minuti!) nel burro; l'oeuv sbattuu, tuorlo sbattuto energicamente con zucchero per ottenere una soffice spuma; l'oeuvu strapazzaa, tuorlo e albume sbattuti e poi fritti in padella... Insomma, uno per ogni palato!

## Galleria De-Cristoforis

Questa galleria fu elevata sul disegno dell'architetto Pizzala in un anno, col lavoro continuato di 450 uomini, e la spesa di un milione e mezzo di lire.

Verso il Corso Vittorio Emanuele, sotto ampia casa, tre archi e tre gradini mettono ad un vestibolo quadrilatero, ai lati del quale, sull'alto, in apposite nicchie, sonvi quattro statue:

Marco Polo, Flavio Gioia, Cristoforo Colombo e Amerigo Vespucci, opere del Puttinati. Dal vestibolo si pone piede in una via lunga metri 110.67, larga 4.165, in capo alla quale si forma un trivio, e a dritta si prolunga una seconda contrada lunga metri 35.7, larga come la prima; a sinistra se ne dovea estendere un'altra simile, ma non se ne fece più nulla. -

Slogan aziendale:

In amore è come in guerra:  
ogni buco è una trincea.

In questo numero

MILANO A TAVOLA  
DUOMO E DINTORNI  
Nel tour alla meravigliosa abbazia di Chiaravalle  
Galleria De-Cristoforis  
le pipe di schiuma di mare  
La chiesa di San Maurizio  
Cà di Scultor > via E. Balzan, 3  
Che si parli di Visconti o di Promessi Sposi,  
A proposito della Milano romana e ambrosiana,  
Cà de Sassi via Monte di Pietà, 8

INFORMATIVA



Redigio.it

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg100/rvg-23-51.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-23-51.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html)—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:

“Milla e milla” Fotografie di 25 anni fa



### le pipe di schiuma di mare

Qual'è il fumatore che non si arresterebbe alcuni minuti davanti all'opificio ore gli scultori e i tornitori lavorano la schiuma di mare?

Coll'aiuto del tornio, un operaio sgrossa il pezzo, e disegna dapprima un fornello ed il tubo, la foratura la si fa nello stesso modo; e quando la forma è presso a poco data, il tagliatore scioglie la parte che lega il fornello al tubo, lavoro che non può essere fatto col tornio. Quindi la pipa vien passata alle raspatrici, le quali, mediante un'erba rugosa, chiamata rasparellò, fregano la schiuma, e le tolgono le asperità. Allora non resta che ad immergere la pipa in un bagno di cera bianca per darle solidità e sottoporla ad ultima pulitura, che si ottiene coll'uso della calce di Vienna porfirizzata. Un bocchino d'ambra tornito e pulito completa la pipa.

Ma questo costituisce il prodotto ordinario. In generale la schiuma è scolpita; in causa della sua natura friabile, deve essere immersa nell'acqua; e diventa facile a lavorare, prestandosi a tutte le fantasie del bulino. Potete vedere nelle vetrine dei venditori di pipe graziosi modelli molto finamente scolpiti, e che hanno il merito d'essere affatto originali.

Gli scultori guadagnano da 15 a 20 franchi al giorno, i tornitori ed i tagliatori da 7 a 10, le raspatrici da 5 a 6 franchi. Ed ecco mercè l'arditezza di un industriale francese, una nuova industria stabilita in Francia. In oggi è in piena prosperità.

### La chiesa di San Maurizio

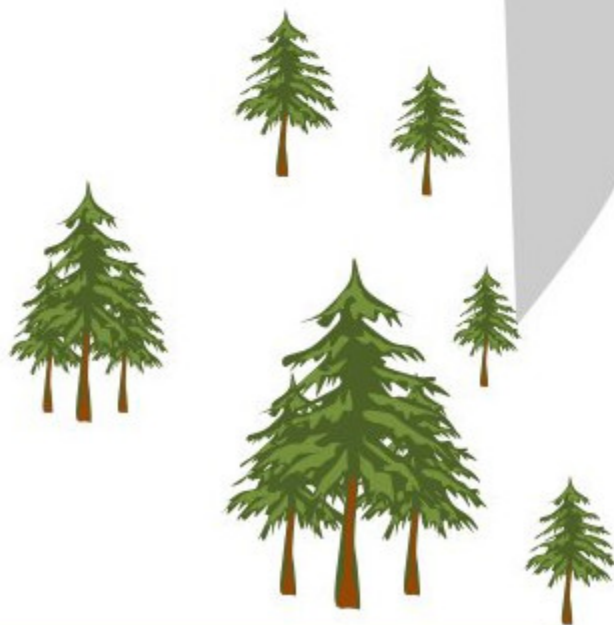
La chiesa di San Maurizio e il chiostro adiacente, oggi occupato dal Museo Archeologico, sono gli unici resti del Monastero Maggiore, il più antico e vasto convento femminile della città, realizzato tra l'VIII e il IX secolo in prossimità delle mura e del circo di epoca romana e in parte demolito nel 1864-72 in seguito all'apertura delle vie Ansperto e Luini.

La chiesa attuale, iniziata nel 1503 sul sito di quella preesistente, è a navata unica, separata in due ambienti distinti da un tramezzo che sale fino all'imposta della grande volta a costoloni. Il primo vano, accessibile dalla strada, era destinato ai fedeli, il secondo, collegato al resto della clausura, era riservato alle monache e occupato dal grande coro ligneo cinquecentesco. Sui fianchi, scanditi da un doppio ordine di paraste, si aprono dieci cappelle con volta a botte sovrastate da un elegante matroneo a serliane, motivo architettonico ampiamente diffuso negli anni successivi.

Le superfici interne conservano uno dei più importanti cicli di affreschi del Cinquecento lombardo, in gran parte opera di Bernardino Luini e della sua cerchia. La facciata (1574-81) viene completata nel 1896 mentre il fianco sinistro è frutto della sistemazione di Angelo Colla (1872). Il Museo Archeologico, accessibile dal grande portale barocco, è articolato in 5 sezioni: greca, etrusca, romana, del Gandhara e altomedievale. Oltre ai numerosi reperti il percorso comprende tratti delle mura del IV secolo e due torri tardo-romane: una di forma poligonale, detta di Ansperto, l'altra, quadrata, forse appartenente ai carceres del circo e utilizzata come campanile della chiesa monastica.

### Cà di Scultor > via E. Balzan, 3

Nell'Ottocento era così denominato, a causa della professione esercitata dai suoi inquilini, quel simpatico casone giallo chiaro che, all'angolo di via Balzan (ex via Montebello) con via San Marco, una volta si specchiava nell'acqua del naviglio della Martesana. Dal 1860 al 1879 ospitò, come ricorda una lapide, il celebre scultore Antonio Tardini, autore di tante statue del Duomo e del Cimitero Monumentale. Ora ospita la Sala Dino Buzzati, centro culturale del "Corriere della Sera".



### Che si parli di Visconti o di Promessi Sposi,

tappa obbligata dei tour è via Santa Rade-gonda: aperta nel 1781, collega piazza Duomo a piazza della Scala. All'incrocio con corso Vittorio Emanuele II (allora corsia dei Servi) esisteva il Forno delle Grucce di manzoniana memoria, la bottega del prestinaio assaltata dalla folla in tumulto nel giorno di San Martino del 1628. La via prende il nome dal grandioso monastero edificato nel 1130, dotato di chiesa doppia e quattro chiostri; circa due secoli dopo, diventò noto per il fantasma di Bernarda Visconti. Soppresso il convento alla fine del '700, venne distrutto per lasciare il posto alla prima centrale elettrica italiana e d'Europa (1883), rimasta attiva fino al 1926, quando vi si costruì il cinema Odeon, chiuso nel 2023 per farne un centro commerciale. Milano non sta ferma!

### A proposito della Milano romana e ambrosiana,

in corso di Porta Romana si trova la basilica dei Santi Apostoli e Nazaro Maggiore, edificata dal vescovo Ambrogio e consacrata nel 386 con il posizionamento della teca contenente reliquie di alcuni Apostoli. Mentre era in corso la costruzione furono trovati fuori dalle mura cittadine due corpi riconosciuti come Nazaro e Celso: il corpo decapitato del primo fu portato nella basilica di Porta Romana mentre quello di San Celso fu lasciato sul posto, dove venne costruito un oratorio. In età rinascimentale, accanto all'oratorio venne edificata la chiesa di Santa Maria presso San Celso, nota anche per la secolare tradizione delle spose milanesi che portano un mazzo di fiori alla Madonna che vi è esposta.

### Cà de Sassi via Monte di Pietà, 8

Con questo divertente soprannome, destinato a rimanerle attaccato per sempre, derivato forse dal rivestimento in gigantesco bugnato (v. foto a lato), la Cassa di Risparmio delle Province Lombarde (Cariplo - ora Intesa San Paolo), proprietaria del palazzo, divenne ancor più popolare, sebbene fosse già nota fin dai primi dell'Ottocento per i suoi scopi eminentemente assistenziali. Giuseppe Balzaretto, volendo dare all'istituto una sede degna dei grandi banche fiorentini del Quattrocento, immaginò, nel 1869, di ricostruire una specie di ipertrofico Palazzo Strozzi, con bugnati enormi, bifore colossali, cancellate maestose. Il risultato fu un edificio assolutamente anomalo per la città, ma che, forse proprio per questo, divenne ancora più caro ai milanesi. Durante gli scavi per le sue fondamenta, sull'area del demolito Palazzo del Genio Militare, vennero rinvenuti cospicui avanzi della chiesa e del convento longobardo di Santa Maria d'Auona, fondato nel 740 al margine delle mura romane che ergevano ancora i loro spalti lungo l'attuale via Monte di Pietà.

Ed ecco emergere, dalla caligine dei secoli, la tragica storia di Aurona, principessa longobarda con due illustri fratelli, re Liutprando e Teodoro, arcivescovo di Milano: Aurona era chiamata anche "la Mozza" perché il precedente usurpatore del trono di suo padre, Ariberto, le aveva tagliato di netto naso e orecchie. Ciò nonostante Aurona si era sposata e aveva avuto due figli, Guntberga e Anfaso, che spesso accompagnavano Liutprando nelle sue battute di caccia; ma fu proprio durante una di queste che il ragazzo venne ucciso per errore, e fu allora che Aurona, straziata dal dolore, volle fondare un convento benedettino per passarvi in clausura il resto della sua infelice esistenza.



Riservato al Ludico

Riservato a: Miglioriamo la fornace  
Nessuna notizia

### Milano, citta' d'acque

Giuseppe Canella (1788-1847) Veduta del Naviglio dal ponte di San Marco  
Prima di "sfociare" nell'omonima piazza, la via San Marco si allarga oggi in uno spazio adibito a parcheggio, dove, fino a poco più di novant'anni fa, le acque del Martesana formavano una piccola darsena dalla forma oblunga, scavata nel 1469 - sfrattando il cimitero che da tempo memorabile vi si trovava, le cui tombe vennero trasferite lungo il fianco dell'attigua chiesa di San Marco - per poi immettersi nella Fossa interna. Alle sponde del Laghetto di San Marco attraccarono per secoli barconi carichi di vini della Valtellina, manufatti in ferro del Lecchese, ardesie di Moltrasio, ciottoli per selciare le strade di Milano, legname per l'edilizia cittadina.

### Sparg a la milanese

La breve stagione degli asparagi termina in Giugno: approfittiamone, dunque, con questa ricetta tipica della tradizione lombarda, facile e veloce. Pulire 2 kg di asparagi freschi, raschiandone il gambo bianco con un coltello. Unire le punte e pareggiare i gambi. Far bollire dell'acqua salata in una pentola alta e stretta, dove poi immergere gli asparagi di modo che rimangano sommersi per tre quarti e le punte, molto delicate, possano cuocere a vapore. Lasciarli lessare per 25/30 minuti. A cottura ultimata, scolarli, disporli nei piatti di portata, con le punte rivolte al centro, e cospargerli di abbondante grana padano grattugiato. Nel frattempo, si saranno preparate tante uova all'occhio di bue quanti sono i piatti, da adagiare sugli asparagi, versandovi sopra del burro fuso.

### Nei tour dedicati al Risorgimento

un luogo importante è l'attuale piazza Cinque Giornate. Qui il 30 maggio 1843 fu posta la prima pietra per la Stazione di Porta Tosa, inaugurata nel 1846 anche se il Padiglione Viaggiatori rimase provvisorio fino alla



dismissione della stazione stessa, nel 1864. Questo fece la fortuna del Caffè Gnocchi, un castello in stile eclettico gestito da Leopoldo Parma, trucidato dagli austriaci in fuga il 22 marzo 1848. Una volta dismessa, l'area della stazione fu ceduta alla SEAO, che vi costruì un villaggio operaio con case dotate di giardino privato, ognuna diversa dall'altra ma tutte in tonalità pastello, ancora oggi esistenti nella pittoresca via Lincoln.



**I tour sui Visconti** spesso nominano Luchino e il suo intervento, nella parte meridionale della città, il 23 aprile 1339, giorno di San Giorgio, per liberare gli abitanti - soprattutto lattai e mandriani - da una banda di briganti capeggiata da Vione Squillettini. L'esercito del signore, sollecitato dai milanesi stanchi delle azioni di quei banditi, lo uccise e, per festeggiare, la popolazione offrì in dono al santo del giorno il pan de mej, che diventò il dolce legato alla ricorrenza, mentre il luogo della battaglia venne chiamato Morivione (dove morì Vione). Nel XIX secolo in quello stesso giorno si rinnovavano i contratti per lattai e mandriani che, in segno di buon auspicio, offrivano il pan de mej insieme alla panerada (panna liquida).



INFORMATIVA DEL 27/03/2024 NR. 20

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

27/03/2024 nr.20

Slogan aziendale:

Chi dorme non piglia sonniferi.

In questo numero

Milano, citta' d'acque  
Sparg a la milanese  
Nei tour dedicati al Risorgimento

I tour sui Visconti  
Comune di Crescenzo

IL VINO considerato sotto il rapporto igienico

Ambrogio, architetto urbanista di Milano

**Speciali lavori**

INFORMATIVA

[Redigio.it](http://Redigio.it)



Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



**"E la storia continua"** è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg100/rvg-23-52.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-23-52.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html)—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:

**"Milla e milla" Fotografie di 25 anni fa**



### \*Comune di Crescenzago (Carsenzagh / Crescenzagh)

Nome abitanti: Crescenzaghesi

Oggi fa parte del Municipio 2 (il nucleo di Cimiano, a oriente di via Palmanova, che nel 1923 faceva parte del Comune di Crescenzago, è ora nel Municipio 3). Il suo centro storico è collocato intorno alla chiesa parrocchiale di Santa Maria Rossa, nell'attuale via Berra. Il toponimo deriva dal latino Crescentii ager 5 (campo di Crescenzo), ma la località era senz'altro abitata già nell'età del Bronzo, come attesterebbe il suffisso -ago di probabile derivazione celtica. In età romana il borgo fu un importante punto di passaggio per chi entrava o usciva da Mediolanum, motivo per cui Crescenzago si trova citato in numerosi documenti. Collocato lungo il Naviglio Martesana (costruito a metà del '400), storicamente caratterizzato dalla presenza di numerose cascine, nel '700 vi furono edificate varie residenze di villeggiatura per i milanesi benestanti, tanto che si iniziò a parlare di "Riviera di Crescenzago". Nel 1923, al momento dell'annessione del Comune a Milano, contava circa 8.000 abitanti.

Di Crescenzago ricordiamo:

\* la cascina Cattabrega, in via Trasimeno, nei pressi della quale nel 1869 furono scoperte alcune tombe con oggetti in bronzo e ceneri di defunti databili verso la fine dell'età del Bronzo; \* la chiesa di Santa Maria Rossa, fondata attorno al 1140 su una preesistente cappella dedicata alla Vergine, dove la leggenda vuole che si trovi nascosta la tomba di Matteo Visconti, che vi chiese asilo a seguito della scomunica; \* il palazzo dell'ex Municipio, affacciato sull'attuale piazza Costantino, oggi sede del Corpo musicale della centenaria banda di Crescenzago, di una sezione dell'Anpi e di Lega Ambiente, che rischiano di essere sfrattati qualora andasse in porto la sua vendita a privati.



### IL VINO considerato sotto il rapporto igienico (1-2)

Non v'ha alcun dubbio che il vino può esercitare un'azione più o meno favorevole sull'organismo umano, secondo la quantità che se ne fa uso e la sua qualità. Non sarà certo senza interesse quindi, per i lettori del mio povero Almanacco, che dica alcuni che intorno a' suoi rapporti igienici.

Il vino preso in dose conveniente esercita un'azione eccitante, stimolante, utilissima al maggior numero di persone, facilitando loro la digestione. Esso aumenta il calore, la traspirazione, le secrezioni, facilita la nutrizione, della vivacità ai muscoli. Bevendone un po' più del bisogno eccita l'allegria, agisce sull'immaginazione, esalta le facoltà intellettuali, ma in fin dei conti, ed in via generale accorcia la vita. Abusandone, produce forti infiammazioni, paralisi, istupidisce e finisce per uccidere.

I fanciulli ed i giovanetti, già abbastanza dotati di organi attivi, dovranno farne uso pochissimo e sarà bene lo tagliano con acqua. La costituzione fisica dell'uomo, il temperamento e mille altre cose simili marcano la quantità che ogni corpo può bere giornalmente di vino. In media si può restringere a mezzo litro.

L'uso abituale del vino è nocivo alle persone delicate, gracili, irritabili, scrofolose, calorose, soggette ai reuma, ai bruciori di stomaco, affette da tisi, o soggette alle emorroidi; è soprattutto contrario nelle malattie febbrili, biliose, nelle infiammazioni. Tanto meno sarà l'uso che se ne fa, altrettanto sarà più facile sentirne i salutari effetti quando se ne prendesse per medicamento, una prova sta in questo che agli operai, ai contadini, ai poveri, basta fornirne loro quotidianamente una mezza bottiglia per un paio di settimane, per vederli ringagliardire ed acquistare quelle forze che per caso avessero perdute.



### Ambrogio, architetto urbanista di Milano - Antica Credenza di Sant'Ambrogio

Nel 881 papa Giovanni VIII definì per la prima volta la diocesi di Milano "ambrosiana", aggettivo che ancora oggi identifica non solo la Chiesa di Milano ma Milano stessa, indissolubilmente legata al suo Santo Patrono. È impossibile scindere la storia civile e laica di Milano da quella religiosa e spirituale, così come lo stesso Ambrogio fu prima uomo di legge, come governatore della regione Aemilia et Liguria, di cui Mediolanum faceva parte, e poi uomo di fede e vescovo. Una figura che ha marcato l'impronta nel carattere di questa città dalle due anime - religiosa e civile, appunto - che da sempre dialogano, ma anche nella sua forma fisica. Sul piano urbanistico la visione di Ambrogio ha infatti determinato la forma radiale racchiusa in un cerchio dalla quale Milano si è sviluppata lungo i secoli. Come? Ambrogio "uomo del fare" fece costruire, ispirandone anche la forma, quattro basiliche fuori dalle mura cittadine con l'intento di dedizione e di protezione della città a Cristo, perché fossero veri e propri punti di riferimento topografico.

Quando Aurelio Ambrogio divenne vescovo, nel 374, Milano era una delle sedi imperiali e contava 120.000 abitanti, con tre fazioni politico-religiose: conservatori (dei culti pagani), cristiani ariani e cristiani di credo niceno (cattolici). La dottrina ariana, seguita da Ausenzio, predecessore di Ambrogio, sosteneva che Gesù Cristo era Figlio di Dio, ma di natura divina inferiore e derivata dal Padre, contrariamente a quanto professato dai cattolici.

Attraverso la costruzione delle basiliche fuori dalle mura Ambrogio operò la sostanziale "scelta di campo" per la città: da qualunque parte vi si arrivasse, quelle costruzioni all'orizzonte cittadino dovevano essere lo specchio dei valori collettivi.

Ecco le quattro basiliche di Ambrogio, descritte seguendo la loro collocazione in senso orario.



### SPECIALI LAVORI da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno

In Luglio si prosegue la solfatura delle viti, avvertendo che non importa più che questa sia generale, bastando solfare leggermente le zocchette di uva, e specialmente là dove la malattia si presenta. Qui ne piace avvertire come a certe zucche di uva che si mostrano ribelli alla solfatura, così che noi guariscono, è trovato utilissimo dar loro una pennellata di una medicina molto facile a l'arsi e che qui indichiamo.

Prendete un poco dello solfo da insofforare, per esempio un meno chilogramma, e mettetelo in una pignatta d'acqua assai più grande con un chilogramma di calcina. Empite la pignatta d'acqua e fate bollire questo miscuglio, rimescolando di tanto in tanto. Otterrete un bel liquido giallo, che allungherete con acqua comune e rene servirete per quelle rocche di uva che non vogliono guarire col solo solfo. E cosa provata e riesce benissimo



# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

2803/2024 nr.21

acqua dovettero essere più numerose.

- (1) Ci mancherebbe questa poca pillola pei nostri turisti, spesso fulminei, che risalissimo ai « noccioli » presolari !
- (2) E mi pare che siamo già ad una discreta antichità, tanto più colle teoriche del Porro, che vedremo in seguito, e le quali, — lo dico fin da ora, — mi sembrano molto ottimiste anche in fatto di regalar secoli all' umanità.
- « Supponiamo per un momento che io ed i miei tre lettori (1) fossimo esistiti in que' tempi, e, tanto per godere un po' di bella vista, e muovere le gambe, ci fossimo diretti sul nostro monte più alto, sul Campo dei Fiori (presso la Madonna del Monte). La salita sarebbe stata molto più difficile allora, non esistendo sui fianchi del piccolo colosso le terre vegetali d'oggi; il monte presentava forme prismatiche, simili a quelle delle montagne d'Africa e di Sicilia, ed era indubabilmente più alto, perchè l'acqua ha continuato a trascinare in giù materiali. Giunti alla cima avremmo goduto uno spettacolo molto diverso da quello che oggi si vede. La catena delle Alpi si stendeva alla nostra destra, brulla, senza nevi, ricca di cascate; si sarebbero veduti i monti vicini coperti di frastagli di rocce, come torri di castelli antichi in rovina; volgendo lo sguardo al Sud ecco apparirci vicinissimo il mare > che sbatteva le sue onde sui sassi di Morosolo e di Gavirate, allora scogli di forme irregolari, e rimontava ad occidente per tutta la sua lunghezza; e ancora più in là il Verbano ad oriente spingevasi, pel Lario, fin nella Valtellina (2), e, girando intorno al monte Monarca d'Induno, si precipitava forse anche nel Ceresio. A flor d'acqua, o con poca elevazione, potevansi vedere alcune isole in que' luoghi dove adesso si trovano colline rocciose; le colline di Comabbio, Ternate, Mercallo, Varano, Corgegno, Azzate. Capolago, San Pedrino, Biumo, Velmajo, Cazzone, Induno, Brenno (escluso Useria), non esistevano, ed al loro posto si accavallavano le onde salmastre.
- « Fra la fine dell'eocene ed il principio del miocene cominciarono a disegnarsi alcune modificazioni sulla crosta terrestre, che seguitarono poi, più sensibili, nel pliocene.
- « Durante il pliocene il ghiaccio, dal polo Nord, s'avanza verso il circolo artico; dalle sommità delle Alpi scende sulle chine, si adagia in ghiacciai nelle valli, estendendosi intorno.
- E vedremo in seguito perchè, ed in qual modo.

- (1) Io vorrei sperare Taverne 3 con cinque 00000 a destra (e dico poco!).
- (2) L'ho già detto: io velala rotolo, e non ci metto nè sale nè pepe, non essendo stato (se mi si crede) testimonio oculare !

- « Dal pliocene insensibilmente, entriamo nel quaternario , l'epoca che possiamo chiamare umana, in Europa. Come apparve e da dove veniva questo primo uomo? Il come è difficile ora a spiegare, vista l'infanzia della paleoetnologia; del dove si può formulare una bella ipotesi.
- « Nei terreni quaternari, con e senza vestigie umane, si incontrano numerosi avanzi del mastodonte, animale sconosciuto in Europa durante il terziario, anche pliocene, sicché immigratovi poscia. In questo secolo furono trovate nella Siberia meridionale, — e la speculazione odierna ne ha già fatto profitto, — grandi estensioni di terreno coperte di ossa e denti di mastodonti, estensioni simili ai così detti cimiteri d'elefanti che coraggiosi viaggiatori hanno scoperti nel centro dell'Africa, furono trovate, dico, in terreni che gli scopritori classificano nel pliocene recente.

Slogan aziendale:

Il famoso detto  
cinese recita:  
"Can che abbaia...  
poco cotto"

In questo numero

Milano, citta' d'acque  
Toponomastica  
Teatro della Canob-  
biana  
Teatro Filodrammati-  
co.  
Gòrla Primm)  
Cà di Tencitt> via La-  
ghetto,  
Teatro della Scala  
SPECIALI LAVORI

INFORMATIVA

[Redigio.it](http://Redigio.it)

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg100/rvg-23-51.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-23-51.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html)—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:

“Milla e milla” Fotografie di 25 anni fa



## VARESE ANTICA e le sue epigrafi pagane e cristiane

• Varese, 7 dicembre 1898.

### Ancora una Guida del Varesotto?

Lo so anch'io che ce ne sono parecchie, ma so' altresì, e debbono pur saperlo molti e molti, che o sono troppo sommarie, e assolutamente insufficienti per interessare e soddisfare le turistiche al diletto vogliono congiungere una certa istruzione, per non viaggiare come bagagli, - o sono troppo vecchie, cosicché non vi si parla nemmeno, - per citar un esempio fra i più ovvii, - delle varie ferrovie state costruite in questi ultimi anni, le quali hanno infuso nel meraviglioso Circondario Varesino una vita tutta nuova, creato nuovi traffici, reso assai più agevole e delizioso l'accesso ad una regione così magica.

Ho anzi sentito assai volte lamentare per l'appunto la mancanza d'una Guida un po' estesa e al fatto moderna. Mi è venuto il desiderio di provarmi a colmare questa lacuna, ed ecco il mio lavoro. Sarà trovato discreto, ammissibile?

Mi piace sperarlo; se non altro si deve tener conto della pazienza enorme che mi sono costate le lunghe indagini, per non dare solo un elenco di nomi e aridissime note, ma eziandio allettare con particolarità storiche, scientifiche, artistiche.

Osservisi che si è pure concesso un discreto sviluppo alla descrizione di tutto il Circondario, nelle Valli, nei Laghi, nelle borgate, nei monti, invece di non allontanarsi che di pochissimi chilometri dalla città.

Questo lavoro, veramente, è tolto dalla Guida Generale ai Grandi Laghi Subalpini (\*) che io aveva scritta poc'anzi; però qui la materia è quasi triplicata, tante sono le aggiunte introdotte, così da non omettere alcunché di quello che fu possibile raccogliere.

Vada adunque la nuova Guida, e trovi tanto sorriso presso i turisti e lettori quanto ne auguro a loro dalla natura, dalle stagioni, dal paesaggio, in una contrada ch'è delle più stupende non solo della bella Lombardia, ma di tutta Italia e d'Europa.

La stupenda Brianza è forse più celebrata, e più conosciuta, specialmente fuori di Lombardia, ma il Varesotto non la cede per niente ad essa in amenità di territorio, graziosità di vedute, alternazione di piani, valli, colline e monti, frequenza di borgate e villaggi, frescura di aere, abbondanza di prodotti. La Brianza è una bella giovane; il Varesotto è un giovanotto baldo e allegro e pur esso formoso.

Ed anche il Varesotto ha i suoi cinque laghi (senza contare il Ceresio ed il Verbano), precisamente come la Brianza. Di vantaggio sopra la Brianza ha poi la città donde prende il nome: un vero nido di fata. Inoltre è interessantissimo per gli studiosi di geologia, paleontologia, ecc. Il prof. Scipione Breislak e il Brunner ebbero a dire che qui è il paradiso del geologo.

Veramente in questa mia Guida, ch'è fatta per i viaggiatori e non per gli scienziati di cartello e per gli studiosi ex-professo, io non intendo assolutamente di piantar cattedra per dare lezioni geologiche, paleontologiche, etnografiche, mineralogiche, ecc. Se alcuno volesse vederne un po' minutamente gl'interessanti dati tellurico-idraulico-scientifici (e mi accontento di questa parola triplice, per non darmi le arie d'un professore a spasso), può consultare i cenni del prof. L. Maggi nel libro: Varese e il suo territorio, Guida descrittiva per G. C. Bizzozero Varese, Tipografia Ubicini, 1874; — negli Articoli Almanacco della « Cronaca Varesina » 1882 intitolati: I primi abitatori del Varesotto (di Pietro Porro) e Il

Lago di Varese (del sac. Giovanni Ranchet), ecc.

Nondimeno, per fornire una sommaria idea anche archeologica, geologica, ecc., mi avvarrò largamente dello studio del Porro, e poi di quello del dottissimo Ranchet quando parlerò del Lago di Varese. Premetto tuttavia che le affermazioni del Porro sull'uomo dei periodi preistorici, per quanto ingegnosamente preparate, e a prima vista logiche e fondate, sono contraddette dai più accreditati geologi, e le scoperte da lui addotte in prova son molto discutibili quanto alla loro portata. Il Bizzozero, indagatore attentissimo, nega che nel Varesotto ci fossero abitatori nell'epoca glaciale, che pure sarebbe posteriore a quella (glaciale incipiente) nella quale già ve li pone il Porro. Ciò non toglie che quest'autore dia saggio di profonde investigazioni.

Sentiamo quali avrebbero dovuto essere i primi abitatori del Varesotto, secondo il Porro.

« Noi, dice questo dotto, tralascieremo d'occuparci delle epoche cosmiche più antiche, da quando, secondo Laplace, la materia solare, dallo stato di nebulosa, si concentrò progressivamente in noccioli solidi per formare il Sole e suoi pianeti (1); neppure ci occuperemo dei primi tempi del globo, né dell'epoca primitiva, di transizione, e secondaria, e cominceremo dalla terziaria, per finire alla quaternaria, nella quale epoca è confermata la presenza dell'uomo sulla terra (2).

« L'epoca terziaria si divide, a sua volta, in tre periodi distinti: Oligocene, il miocene ed il pliocene. — Alcuni scienziati francesi (Bourgeois, Delaunay e Penoyers) vorrebbero che l'uomo fosse apparso in Europa nel pliocene, e forse anche nel miocene, ma finora non si scoprì ancora alcun avanzo umano nei terreni del terziario, e ne' pochissimi oggetti di pietra scavati nei detriti miocenici e pliocenici il lavoro dell'uomo non è abbastanza evidente per poter affermare, in un fatto di stabilità equivoca, una teoria di tanta importanza.

« Nel terziario l'aspetto del globo, specialmente alla superficie, non essendo ancora avvenuta l'invasione de' ghiacciai, né quella delle acque, volgarmente chiamata diluvio, malgrado un clima umidissimo e piogge immensamente più intense delle attuali, i terreni d'alluvione erano molto circoscritti, e mancavano quelli morenici. Il teatro geologico dell'Europa era presso a poco il seguente: Al Nord la penisola Scandinava si univa alla Danimarca, alla Germania ed alla Scozia; così l'Inghilterra, nella sua parte meridionale, al continente europeo; il mare del Nord spingevasi nell'interno dell'Europa centrale, formando un mediterraneo nell'odierna Germania occidentale e meridionale. La Sicilia faceva parte della penisola italiana e l'Adriatico spingeva i suoi flutti in tutta la bassa valle del Po fino all'alto Piemonte occidentale.

« In codesto primo periodo del terziario, nella latitudine che sta tra l'odierno Mediterraneo e l'odierno Mare del Nord, crescevano le palme, l'albero della cannella, e quello della canfora, la vegetazione insomma delle Canarie; nel circolo polare sorgeva la flora che cresce adesso nelle regioni temperate; e vivevano sul territorio europeo l'elefante meridionale, l'elefante antico, diverse specie di rinoceronti e di ippopotami. Il caldo maggiore, forse accoppiato ad una minor altezza atmosferica, generava una grande umidità e quindi grandi piogge; Beigrand calcola che la Senna dava, in quel tempo, circa 60,000 metri cubi d'acqua al secondo, mentre nell'ultima grande piena storica non ne fornì che 2500; parimenti le sorgenti d'

E vedremo in seguito perchè, ed in qual modo.

- (1) Io vorrei sperare Taverne 3 con cinque 00000 a destra (e dico poco!).
- (2) L'ho già detto: io velala rotolo, e non ci metto nè sale nè pepe, non essendo stato (se mi si crede) testimonio oculare !

« Dal pliocene insensibilmente, entriamo nel quaternario , l'epoca che possiamo chiamare umana, in Europa. Come apparve e da dove veniva questo primo uomo? Il come è difficile ora a spiegare, vista l'infanzia della paleoetnologia; del dove si può formulare una bella ipotesi.

« Nei terreni quaternari, con e senza vestigie umane, si incontrano numerosi avanzi del mastodonte, animale sconosciuto in Europa durante il terziario, anche pliocene, sicché immigratovi poscia. In questo secolo furono trovate nella Siberia meridionale, — e la speculazione odierna ne ha già fatto profitto, — grandi estensioni di terreno coperte di ossa e denti di mastodonti, estensioni simili ai così detti cimiteri d'elefanti che coraggiosi viaggiatori hanno scoperti nel centro dell'Africa, furono trovate, dico, in terreni che gli scopritori classificano nel pliocene recente. Ora, per la gran copia degli avanzi, tutto lascia supporre che il paradiso d'origine dei mastodonti fosse l'Asia centrale, e di là emigrassero, o per esservi troppo cresciuti, o pel raffreddamento accaduto nel globo, o per mancanza di pascoli, o per altre cause che ci sfuggono. Emigrarono in Europa girando i monti Urali, rimontarono il Volga per passarlo, e s'incontrarono in quel mare centrale, che allora stava ritirandosi, lasciando paludose le attuali steppe della Russia; per arrivare al centro d'Europa trovarono grossi corsi di fiumi, correnti in direzioni opposte, la Dwina, il Niemen ed il Dnieper, che rimontarono alle sorgenti, avanzandosi in senso inverso della famosa marcia di Napoleone nel 1812.

« La strada fatta dai mastodonti dovette essere quella percorsa anche dall'uomo. Più leggero, più intelligente dell'immane bruto, l'uomo passò per accorciatoie, e, partito dopo dall'Asia, arrivò prima in Europa. Era adunque terziario l'uomo in Asia? Non abbiamo prove per asserirlo; l'epoca pliocenica, non numerata neppure a secoli, non ci può fornire congetture in proposito, e l'Asia centrale è troppo sconosciuta; ma abbiamo degli indizi. In California il signor Whitney pretende aver trovati avanzi umani in terreni pliocenici recenti; e l'uomo nostro primitivo, archeolitico, ricostruito, assomiglierebbe moltissimo, per figura, indole e costumi, all'Indiano dell'America del Nord ed al Patagone del Sud.

« Ma lasciamo per ora le idee geografiche generali e veniamo alle speciali nostre di codesto quaternario. Un freddo relativo, molto minore dell'attuale, ha preso possesso anche del futuro circondario di Varese, ed i ghiacciai alpini si sono avvicinati al mare che in parte lo copre o circonda; la flora s'è mutata alquanto, presenta molte varietà locali a seconda de' luoghi dove cresce, se esposti a mezzogiorno o a tramontana; l'elefante meridionale è sparito da noi, fatto raro l'elefante antico; invece sono arrivati il cavallo ed il mastodonte, sono numerosi i rinoceronti e gli ippopotami, il leone delle caverne, l'orso, la jena ed il tigre giganti. Grosse nubi sventolano sull'orizzonte e l'umidità è sempre grandissima.

« In codesta ultima epoca V Europa, l'Italia ed anche il nostro circondario appaiono abitati dall'uomo, dall'uomo archeolitico, o primitivo, anteriore alla massima invasione dei ghiacciai (1). Le prime relative scoperte non furono fatte in Italia, ma in Francia ; poscia, anche qui da noi, si trovarono frammenti d'ossa e d'armi, simili a quelli di Francia, del Belgio, d'Inghilterra, Danimarca, ecc.; e, solo dopo molte successive scoperte, gli scienziati poterono affermare che l'epoca dell'uomo preistorico, in Europa, durò migliaia e migliaia d'anni e la classificarono per periodi distinti; eccoli, secondo la proposta, adottata dai più, di Lartet:

1° periodo: Del grand'orso e masto-ù'azza finnica donte

2° periodo: Della renna (periodo già mongolica glaciale) antica Sul finire del 2° periodo : Diluvio

3° periodo : Della pietra levigata e animali domestici

EPOCA ( 1° periodo : Del bronzo

METALLI ( 2° periodo : Del ferro

« Che l'uomo primitivo varesino appartenesse al primo periodo dell'epoca della pietra non

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

28/03/2024 nr.22

Slogan aziendale:

Il famoso detto cinese recita:  
"Can che abbaia... poco cotto"

In questo numero

VARESE ANTICA  
e le sue epigrafi  
pagane e cristiane

◆ Varese, 7 dicembre 1898.

◆ Ancora una Guida del Varesotto?

INFORMATIVA

[Redigio.it](http://Redigio.it)



Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



VARESE ANTICA  
e le sue epigrafi pagane e cristiane

“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg100/rvg-23-49.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-23-49.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html)—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:

“Milla e milla” Fotografie di 25 anni fa



## VARESE ANTICA e le sue epigrafi pagane e cristiane

• Varese, 7 dicembre 1898.

Ancora una Guida del Varesotto?

Lo so anch'io che ce ne sono parecchie, ma so' altresì, e debbono pur saperlo molti e molti, che o sono troppo sommarie, e assolutamente insufficienti per interessare e soddisfare le turistiche al diletto vogliono congiungere una certa istruzione, per non viaggiare come bagagli, - o sono troppo vecchie, cosicché non vi si parla nemmeno, - per citar un esempio fra i più ovvii, - delle varie ferrovie state costruite in questi ultimi anni, le quali hanno infuso nel meraviglioso Circondario Varesino una vita tutta nuova, creato nuovi traffici, reso assai più agevole e delizioso l'accesso ad una regione così magica.

Ho anzi sentito assai volte lamentare per l'appunto la mancanza d'una Guida un po' estesa e alfatto moderna. Mi è venuto il desiderio di provarmi a colmare questa lacuna, ed ecco il mio lavoro. Sarà trovato discreto, ammissibile?

Mi piace sperarlo; se non altro si deve tener conto della pazienza enorme che mi sono costate le lunghe indagini, per non dare solo un elenco di nomi e aridissime note, ma eziandio allettare con particolarità storiche, scientifiche, artistiche.

Osservisi che si è pure concesso un discreto sviluppo alla descrizione di tutto il Circondario, nelle Valli, nei Laghi, nelle borgate, nei monti, invece di non allontanarsi che di pochissimi chilometri dalla città.

Questo lavoro, veramente, è tolto dalla Guida Generale ai Grandi Laghi Subalpini (\*) che io aveva scritta poc'anzi; però qui la materia è quasi triplicata, tante sono le aggiunte introdotte, così da non omettere alcunché di quello che fu possibile raccogliere.

Vada adunque la nuova Guida, e trovi tanto sorriso presso i turisti e lettori quanto ne auguro a loro dalla natura, dalle stagioni, dal paesaggio, in una contrada ch'è delle più stupende non solo della bella Lombardia, ma di tutta Italia e d'Europa.

La stupenda Brianza è forse più celebrata, e più conosciuta, specialmente fuori di Lombardia, ma il Varesotto non la cede per niente ad essa in amenità di territorio, graziosità di vedute, alternazione di piani, valli, colline e monti, frequenza di borgate e villaggi, frescura di arie, abbondanza di prodotti. La Brianza è una bella giovane; il Varesotto è un giovanotto baldo e allegro e pur esso formoso.

Ed anche il Varesotto ha i suoi cinque laghi (senza contare il Ceresio ed il Verbano), precisamente come la Brianza. Di vantaggio sopra la Brianza ha poi la città donde prende il nome: un vero nido di fata. Inoltre è interessantissimo per gli studiosi di geologia, paleontologia, ecc. Il prof. Scipione Breislak e il Brunner ebbero a dire che qui è il paradiso del geologo.

Veramente in questa mia Guida, ch'è fatta per i viaggiatori e non per gli scienziati di cartello e per gli studiosi ex-professo, io non intendo assolutamente di piantar cattedra per dare lezioni geologiche, paleontologiche, etnografiche, mineralogiche, ecc. Se alcuno volesse vederne un po' minutamente gl'interessanti dati tellurico-idraulico-scientifici (e mi accontento di questa parola triplice, per non darmi le arie d'un professore a spasso), può consultare i cenni del prof. L. Maggi nel libro: Varese e il suo territorio, Guida descrittiva per G. C. Bizzozero Varese, Tipografia Ubicini, 1874; — negli Articoli Almanacco della « Cronaca Varesina » 1882 intitolati: I primi abitatori del Varesotto (di Pietro Porro) e Il Lago di Varese (del sac. Giovanni Ranchet), ecc.

Nondimeno, per fornire una sommaria idea anche archeologica, geologica, ecc., mi avvarrò largamente dello studio del Porro, e poi di quello del dottissimo Ranchet quando parlerò del Lago di Varese. Premetto tuttavia che le affermazioni del Porro sull'uomo dei periodi preistorici, per quanto ingegnosamente preparate, e a prima vista logiche e fondate, sono contraddette dai più accreditati geologi, e le scoperte da lui addotte in prova son molto discutibili quanto alla loro portata. Il Bizzozero, indagatore attentissimo, nega che nel Varesotto ci fossero abitatori nell'epoca glaciale, che pure sarebbe posteriore a quella (glaciale incipiente) nella quale già ve li pone il Porro. Ciò non toglie che quest'autore dia saggio di profonde investigazioni.

Sentiamo quali avrebbero dovuto essere i primi abitatori del Varesotto, secondo il Porro.

« Noi, dice questo dotto, tralascieremo d'occuparci delle epoche cosmiche più antiche, da

quando, secondo Laplace, la materia solare, dallo stato di nebulosa, si concentrò progressivamente in noccioli solidi per formare il Sole e suoi pianeti (1); neppure ci occuperemo dei primi tempi del globo, né dell'epoca primitiva, di transizione, e secondaria, e cominceremo dalla terziaria, per finire alla quaternaria, nella quale epoca è confermata la presenza dell'uomo sulla terra (2).

« L'epoca terziaria si divide, a sua volta, in tre periodi distinti: Oligocene, il miocene ed il pliocene. — Alcuni scienziati francesi (Bourgeois, Delaunay e Pesnoyers) vorrebbero che l'uomo fosse apparso in Europa nel pliocene, e forse anche nel miocene, ma finora non si scoprì ancora alcun avanzo umano nei terreni del terziario, e ne' pochissimi oggetti di pietra scavati nei detriti miocenici e pliocenici il lavoro dell'uomo non è abbastanza evidente per poter affermare, in un fatto di stabilità equivoca, una teoria di tanta importanza.

« Nel terziario l'aspetto del globo, specialmente alla superficie, non essendo ancora avvenuta l'invasione de' ghiacciai, né quella delle acque, volgarmente chiamata diluvio, malgrado un clima umidissimo e piogge immensamente più intense delle attuali, i terreni d'alluvione erano molto circoscritti, e mancavano quelli morenici. Il teatro geologico dell'Europa era presso a poco il seguente: Al Nord la penisola Scandinava si univa alla Danimarca, alla Germania ed alla Scozia; così l'Inghilterra, nella sua parte meridionale, al continente europeo; il mare del Nord spingevasi nell'interno dell'Europa centrale, formando un mediterraneo nell'odierna Germania occidentale e meridionale. La Sicilia faceva parte della penisola italiana e l'Adriatico spingeva i suoi flutti in tutta la bassa valle del Po fino all'alto Piemonte occidentale.

« In codesto primo periodo del terziario, nella latitudine che sta tra l'odierno Mediterraneo e l'odierno Mare del Nord, crescevano le palme, l'albero della cannella, e quello della canfora, la vegetazione insomma delle Canarie; nel circolo polare sorgeva la flora che cresce adesso nelle regioni temperate; e vivevano sul territorio europeo l'elefante meridionale, l'elefante antico, diverse specie di rinoceronti e di ippopotami. Il caldo maggiore, forse accoppiato ad una minor altezza atmosferica, generava una grande umidità e quindi grandi piogge; Beigrand calcola che la Senna dava, in quel tempo, circa 60,000 metri cubi d'acqua al secondo, mentre nell'ultima grande piena storica non ne fornì che 2500; parimenti le sorgenti d'acqua dovettero essere più numerose.

(1) Ci mancherebbe questa poca pillola per i nostri turisti, spesso fulminei, che risalissimo ai « noccioli » presolari!

(2) E mi pare che siamo già ad una discreta antichità, tanto più colle teoriche del Porro, che vedremo in seguito, e le quali, — lo dico fin da ora, — mi sembrano molto ottimiste anche in fatto di regalar secoli all'umanità.

« Supponiamo per un momento che io ed i miei tre lettori (1) fossimo esistiti in que' tempi, e, tanto per godere un po' di bella vista, e muovere le gambe, ci fossimo diretti sul nostro monte più alto, sul Campo dei Fiori (presso la Madonna del Monte). La salita sarebbe stata molto più difficile allora, non esistendo sui fianchi del piccolo colosso le terre vegetali d'oggi; il monte presentava forme prismatiche, simili a quelle delle montagne d'Africa e di Sicilia, ed era indubitabilmente più alto, perchè l'acqua ha continuato a trascinare in giù materiali. Giunti alla cima avremmo goduto uno spettacolo molto diverso da quello che oggi si vede. La catena delle Alpi si stendeva alla nostra destra, brulla, senza nevi, ricca di cascate; si sarebbero veduti i monti vicini coperti di frastagli di rocce, come torri di castelli antichi in rovina; volgendo lo sguardo al Sud ecco apparirci vicinissimo il mare > che sbatteva le sue onde sui sassi di Morosolo e di Gavirate, allora scogli di forme irregolari, e rimontava ad occidente per tutta la sua lunghezza; e ancora più in là il Verbano ad oriente spingevasi, pel Lario, fin nella Valtellina (2), e, girando intorno al monte Monarca d'Induno, si precipitava forse anche nel Ceresio. A flor d'acqua, o con poca elevazione, potevansi vedere alcune isole in que' luoghi dove adesso si trovano colline rocciose; le colline di Comabbio, Ternate, Mercallo, Varano, Corgegno, Azzate. Capolago, San Pedrino, Biumo, Velmajo, Cazzone, Induno, Brenno (escluso Useria), non esistevano, ed al loro posto si accavallavano le onde salmastre.

« Fra la fine dell'eocene ed il principio del miocene cominciarono a disegnarsi alcune modificazioni sulla crosta terrestre, che seguitarono poi, più sensibili, nel pliocene.

« Durante il pliocene il ghiaccio, dal polo Nord, s'avanza verso il circolo artico; dalle sommità delle Alpi scende sulle chine, si adagia in ghiacciai nelle valli, estendendosi intorno.

Mesenzana e di Brissago, o Brisciago, pure in Valtravaglia), presenta granati rossi, arrotondati i più, e grossi come i semi del formentone, entro lo schisto micaceo argilloso, il quale è abbondante in tutto il Varesotto. In generale, poi, le rocce di schisto micaceo sono cariche d'ossido di ferro, d'un colore giallognolo, o rossastro, o grigio nerastro.

In più luoghi esiste la galena argentifera. A Viconago, — eh' è sotto un monte chiamato precisamente Argenterà, — ce n'era una cava ab immemorabili.

Il G. C. Bizzozero, che ha studiato minutamente la partita geologica, dice che alla galena argentifera sono concomitanti la pirite di rame (il minerale più abbondante dopo essa galena), e il rame grigio, l'argento rosso, e il ferro spatato (o piuttosto il brunispato, di color grigio o nerastro), meno frequenti. « Tra le sostanze terrose interposte nel Alone si riconosce il quarzo, lo spatato pesante lamellare (buritina), lo spatato calcareo, ed il gesso, di color leggermente roseo o carnicino, che in un sito della miniera (di Viconago) esiste in massi molto voluminosi. Nello schisto micaceo della Val Vedasca, sopra Luino, vi sono pure alcuni filoni metalliferi (galena, blenda, calcopirite, mispickel), i quali altro non sono che la continuazione di quelli dei cosiddetti monti di Astano (Canton Ticino), che stanno pure nella medesima roccia schistoso-micacea, e nei quali si cita anche qualche piccola quantità d'argento e d'oro. I medesimi filoni metalliferi si incontrano ancora presso Beredina, dove il Mispickel è collo strato antracitifero, tra Beredina e Sessa (Canton Ticino), e nei dintorni di Cremenaga. »

Filoni metalliferi con predominazione di galena argentifera e tracce di calcopirite e limonite si trovano anche, quà e là, nei porfidi, di cui il Varesotto ridonda. I filoni di Brusimpiano (sul lago Ceresio) e della Valvassera (Val Ganna) sono in escavazione. « Galena argentifera, con pirite di rame e di ferro, talora anche un po' aurifera, si vede pure nel porfido quarzifero costituente il letto della valle parallela alla Valvassera; presso quella in cui sta la cava dell'alabastro (Val Ganna); sul versante valganese del Monte Martica; al sasso Meraro; al di sotto del paese di Brinzio nella località detta Catarabbia, come pure al di sopra di questo paese nella Val Molina; in vicinanza di Cugliate; presso Marzio; tra Marzio e Brusimpiano, ove non è rara anche la malachite. Un Alone di galena argentifera fu pure trovato presso Besano.

A proposito di porfidi, il Circondario varesino ne ha in dovizia strabocchevole, beninteso allo stato naturale. Nella loro costituzione mineralogica si riferiscono ai quarziferi, tranne quelli di Cunardo, Grantola e Mesenzana, che sono porfidi euritici, uso quelli di Angera ed Arona. La struttura alle volte è compatta, altrove è granitica; il colore è svariaticissimo. In quelli di Grantola e Cunardo si rinvenne retinite, o porfido vitreo, nera e lucente. La formazione porfirica ha molte diramazioni, se posso dir così: noto il tufo porfirico.

In più luoghi si trovano strati od ammassi di ferro. Dirimpetto a Brinzio, sul monte Legnone, rimangono indizii di antiche cave di ferro spatato, nel luogo detto dei Feré.

Altre ce n'erano presso la Vassera, e il ferro si cuoceva a Ghirla. Il paese di Ferrera ricorda col suo nome una vicina miniera, una volta esercitata.

Non finirei più se volessi dire dei fossili: ce n'è un po' dappertutto, e di innumerevoli sorta. Qua e là si hanno filoni di piombo, per es. a Besano. Argilla buona per laterizi si cava alla Folla d'Induno in riva all'Olonza, nella Valle del Faido (ad ovest di Varese), e in più luoghi della Valcuvia.

Brenno, Viggiù, Saltrio, e Clivio (ed i vicini paesi elvetiche di Arzio, Besazio, Tremona), danno calcari e marmi assai pregiati. Non discorro delle morene, perchè solo agli scienziati specialisti possono vivamente interessare. Anche i sassi erratici non mi terranno il broncio se lascio di occuparmene.

Parecchie le torbiere; se ne hanno in attività a Daverio, Brunello, Angera, Cadrezzate, Osmate, Ternate, Varano, Cazzago, Inarzo, Biandronno (questi 5 ultimi paesi formano la palude di Brabbia, o Cazzago), Bregano, Bardello, Brebbia, Mombello, Cuveglio, Bedero-Valcuvia, Ganna, Dumenza, Brenno, Schianno (alla Novella). Tranne quelle di Ganna e Bedero, contengono, o contenevano, ossa di animali e avanzi d'industria umana. Di alcune si tratterà piuttosto diffusamente quando visiteremo i laghetti.

c'è dubbio; infatti il professor Castelfranco trovò nel 1876 nella grotta della Fontana degli Ammalati, in Valganna, tra ossa e carboni, un esempio della conchiglia *Cardium edule*, che non poteva essere stato portato lassù, dal vicino mare, se non per opera dell'uomo, o per servirse-ne da pasto o per ornamento, come è rivelato dalle scoperte fatte nella grotta d'Aurignac. Il signor Fermo Gritti d'Induno quando faceva tagliare tufo nella grotta del tufo di Valganna, ora di proprietà del cav. Andrea Ponti, vi rinvenne crani umani, cocci, armi di pietra e pa-recchie ossa d'animali, che il prof. Balsamo-Crivelli dichiarò appartenere al grand'orso delle caverne, contemporaneo del mastodonte e dell'uomo archeolitico. Constatata adunque la presenza dell'uomo archeolitico nel nostro circondario, ci rimane però da vedere se esso vi si fermò durante tutti e due i primi periodi dell'epoca della pietra. Io credo di no, e ne adduco subito le ragioni, durante il secondo periodo, o periodo della renna, i ghiacciai alpini, giunti al loro massimo sviluppo, arrivarono al vicino mare, coprirono i nostri monti, le nostre valli, come vedremo in seguito, e nessun essere umano vi potè più soggiornare. Sicché l'uomo archeolitico, appena apparso tra noi, dovette ritirarsi, o spegnersi, nè più fu tra noi; ma ritornarono, sul vergine territorio abbandonato dal mare, creato dai fiumi e dai ghiacciai, i suoi successori, di razza ben differente.

« L'uomo archeolitico di Valganna fu adunque contemporaneo di quello di Cro Magnon presso Tayac (Dordogna) e di Solutré; appartennero questi uomini, secondo l'antropologista Prunerbey, ad una razza ch'egli chiama mongolica antica, molto assomigliante, per fisionomia, ai Lapponi, Esquimesi ed Indiani d'America. Ricostituendo quei preabitatori, non abbiamo nulla da inorgoglierci di essi: erano d'immensa statura, muscolosissimi, colle gambe arcuate, il naso largo, i capelli duri e lisci, il cranio voluminoso, la fronte fuggente indietro, le occhiaie infossate; il loro aspetto dovette essere bestialmente feroce e giustificava un carattere brutale (1). Abituati a difendersi ed a cacciare le immani fiere, furono al certo coraggiosi, battaglieri, ma furono anche litigiosi e cannibali; di costituzione robustissima, sopravvivevano a tremende ferite, ricevute ne' combattimenti datisi tra di loro o avuti colle fiere. Infatti un uomo di Cro Magnon, che sembra essere morto in età avanzata, ha un femore già stato mezzo fracassato e che si vede guarito poscia; vicino si trovò il cranio di una donna colla fronte bucata da un colpo d'ascia di selce, e, come appare dall'esame del cranio stesso, quella donna visse ancora qualche tempo dopo ricevuta l'orribile ferita (2).

« .... I ghiacciai che coprirono il nostro territorio furono diramazioni di quelli del Ticino e dell'Adda; ambedue, per valli di traverso, s'erano insinuati vicendevolmente dietro al monte Camoghè, il quale spinge i suoi speroni all'Ovest fino a mezzodì di Bellinzona, all'Est fino alle rive del Lario a monte di Menaggio. Procedendo il ghiacciaio del Ticino, si congiunsero quello del Toce e i minori del Sempione e monte Rosa, e tutti insieme, colmato il Verbano, prima braccio di mare, vero fiordo profondo un migliaio di metri, toccarono la costa marina, e, uniti per la valle di Porlezza e per le falde meridionali dei monti Bisbino e Generoso al gran ghiacciaio della Valtellina (Adda), coprirono tutto il nostro territorio, anche le cime più elevate de' nostri monti. Infatti abbiamo varie prove di ciò, di genere diverso:

1.° Le colline moreniche, o morene frontali e laterali della Brianza, del Varesotto e del Ticino ci danno il limite certo dove arrivarono i ghiacciai, e son tutte al di là delle nostre prealpi.

2.° Sul monte Camoghè, posto al Nord di Lugano, la più alta delle prealpi vicine (2565 m. sul livello del mare), io ho trovato segni di morene e massi erratici a più di 2000 metri sul livello del mare; il fondo delle vicine valli giaceva a 400 metri sul livello del mare, onde lo spessore del ghiacciaio dovette essere di metri 1600 almeno. Tale ghiacciaio, in paesi montuosi, in vicinanza di un mare, produttore di vapore acqueo, e di alti monti già coperti d'altri ghiacciai, non poteva diminuire di spessore, estendendosi alcuni chilometri, e sormontando le asperità del territorio dove abitiamo noi; ora il massimo nostro monte, il Campo dei Fiori, ha la sua più alta cima a 1227 metri sul livello del mare, la Martica è a 1100 circa, il Poncione di Ganna a 1015, il pelo del lago di Varese è a 235 metri, la sua massima profondità di 26 metri.

Sicché dal fondo del lago si elevava una parete di ghiaccio di 1600 m. d'altezza, che superava di almeno 582 m. la cima del Campo dei Fiori. La qual differenza d'altezza, tra strato superiore di ghiaccio e cima più alta del monte, risulta in favore del primo, se si considera che il fondo della Valcuvia, valle Nord rispetto al Campo dei Fiori, non è a 204 m. sul livello del mare, ma quasi a 400.

« Del resto, non solo le nostre montagne, ma anche quasi tutte le prealpi, stavano sotto i ghiacci,

compreso il Generoso ed il Bisbino; non eran fuori che la Grigna, il Legnone, il Camoghè, il Pizzo dei tre Signori, e qualche altra. Poche montagne sono atte, come il Campo dei Fiori, a dare un'idea dei ghiacciai che lo coprivano; dalla sua cima, dinanzi al lago di Varese e sui lati di quello di Varano, si vedono morene laterali perfettamente simili a quelle lasciate ora, nella loro ritirata, dai ghiacciai alpini, giacché se allora, da migliaia e migliaia d'anni, i ghiacciai s'avanzavano, ora da altre migliaia si ritirano. Sul Campo dei Fiori il ghiacciaio girò la parete settentrionale del monte, verso Cuvio, sgretolandovi le rocce, e, levigando quelle dei fianchi, circondò il monte; poi, a poco a poco, ne sorpassò le cime, le piallò, trasportando abbasso i materiali, e si fermò alle falde, a contatto del mare.

« L'aspetto del nostro paese dovette allora essere molto simile a quello della odierna Groenlandia o di altri paesaggi polari: i ghiacci, tutto coprendo, risplendevano vagamente in un'atmosfera umidissima; il mare frangeva le sue onde contro pareti di ghiaccio, e ne staccava immensi brani, che traeva seco come gli iceberg o montagne di ghiaccio del circolo artico nell'Oceano Atlantico; ma il clima era sempre più caldo dell'odierno, almeno di giorno e ne' luoghi esposti al sole.

« È evidente come, in tali circostanze, la vita umana, e quasi tutta l'animale, furono rese impossibili sotto questo cielo, e però l'uomo visse in altri paesi vicini, di clima più mite, o, meglio, dirò non invasi dai ghiacci, una vita certamente più triste, più difficile, di quella de' suoi maggiori del primo periodo della pietra. In questo secondo periodo si indovina vieppiù una razza umana che si travaglia per l'esistenza: spariscono a poco a poco gli elefanti antico e meridionale e, per ultimo, il mastodonte; ed è naturale: questi animali immensi avevano bisogno di pascoli estesi, di una flora copiosa, e flora e pascoli erano spenti o invasi dai ghiacci; invece i carnivori, ristretti nel medesimo spazio degli erbivori, approfittarono allegramente del convito forzato dei secondi, e fecero bazza. La fu un'orgia di sangue che, relativamente, durò poco, e sarebbe finita subito, se il freddo, assecondando la vegetazione di una nuova e più modesta flora, non avesse chiamato in Europa nuove specie di animali, le renne, e favorito la riproduzione e l'immigrazione del genere equino.

« Gli uomini europei di codesta epoca sono meno numerosi, vivono nello spazio limitato che loro concedono i ghiacciai ed il mare; l'uomo, per le intemperie, non può più accamparsi, ma deve rifugiarsi quotidianamente nelle caverne, e disputare queste abitazioni al tigre, al leone, all'orso, giganti, i quali, spopolata di selvaggina la circostante campagna, lo affamano e cercano lui per cibo. La vita dell'uomo del secondo periodo, della renna, fu adunque poco invidiabile; e le malattie derivate dal vivere in grotte umide, poco ventilate, sono constatate ne' suoi avanzzi; perfino le armi ed i prodotti di codesto uomo del periodo della renna sono inferiori alle antecedenti, quantunque appariscano le prime sculture effigiate su corna di cervo o di renna; ed i crani trovati nel Belgio ed a Bruniquel dinotano non essersi cambiata la razza mongolica antica.

« Quanto durò codesto periodo del quaternario? Parecchie migliaia d'anni al certo, ma non numerabili, almeno da noi, coi dati che abbiamo. Poco a poco, in modo insensibilmente lento, il freddo aumentò sulla Terra, vi fu una minore evaporazione di acqua marina, le nubi non s'alzarono più colle correnti calde dell'equatore, e, invece di precipitarsi in neve sulle alte cime, o sui ghiacciai polari, si risolsero in pioggia che cadde nelle pianure e nelle valli asciutte; le superficie de' ghiacciai, riscaldate dai raggi solari, che non trovavano più l'ostacolo delle nubi, si sciolsero, e generarono torrenti e fiumi che ruppero i ghiacci, e precipitarono al basso, trasportandoli in grossi frammenti verso il piano. E tale, probabilmente, fu la causa del diluvio. (????)

« Il mare rumoreggiava negli abissi, i ghiacciai si fondevano, spezzandosi, a calori inusitati, senza ricevere incrementi di neve, e pioveva sulla poca terra rimasta libera dalle acque solide e liquide. L'uomo, per vivere di caccia e di pesca, aveva scelte le sue abitazioni lungo i fiumi, nelle valli, ne' luoghi bassi insomma, dove, da tempi per lui immemorabili, l'acqua non aveva preso possesso nè allo stato liquido, nè a quello solido. Stavolta la rivoluzione fu più rapida; i ghiacciai, prima di ritirarsi, fecero, per dirla militarmente, quattro ritorni offensivi, ma poi si ruppero definitivamente, e le loro estremità, cadute in isfacelo, fornirono quotidiane piene ai torrenti. Insieme alle turgide acque dei fiumi, rovinarono in basso pezzi di ghiaccio, che, ammoniticchiandosi ne' gomiti e sui banchi, ingombrarono gli alvei fluviali, come di primavera presso Krems il Danubio, fermarono le acque e le obbligarono ad allagare all'ingiro. E in Europa l'uomo del secondo periodo quaternario, l'uomo dell'epoca della renna, sparì (1).

« Da noi i ghiacciai, ritirandosi, abbandonarono le morene frontali e laterali, i fiumi delle Alpi e dell'Apennino colmarono di alluvioni il braccio di mare che si estendeva già fino ad occidente di Casale, e si formò la gran pianura lombardo-veneta. Ma perchè i depositi delle acque abbiano avuto tempo di riempire un tal vuoto il lettore può idearsi quanti secoli dovettero passare; e si potrebbe avere una specie di dato, in tanto calcolo, considerando che Adria, città etrusca, si trovava, venticinque secoli or sono, sul mare cui diede il nome, ed ora ne dista ventiquattro chilometri.

« Dopo il diluvio è adunque segnalata, in Europa, una nuova razza, la razza ariana o caucasica, simile alla moderna. Le armi e gli utensili umani si perfezionano; sono ancora di pietra, ma lavorata, lisciata, levigata, come fu detto; l'uomo caccia e pesca, entra nelle caverne, dove i suoi avanzzi si trovano sovrapposti a quelli umani di epoche anteriori, ma si costruisce anche capanne, in riva ai fiumi pescosi, sotto le rocce e sui piccoli laghi, addomestica il cane, poi altri animali. È questa l'epoca dell'uomo di Bardello, dell'Isolino e di Bodio, ecc. Flora e fauna si sono modificate, tendono a diventare le attuali. Poscia nuove invasioni umane in Italia recano armi ed utensili di metallo, prima di bronzo, e infine l'arte di servirsi del ferro.

« Tali epoche, rispetto a noi, dovettero essere antichissime; i libri sacri ce ne danno un'idea vaghissima; i cronologisti, che vollero leggerci dentro, emisero centoquaranta opinioni, dico centoquaranta, che differenziano tra di loro di 3194 anni, solamente tra l'epoca della creazione del mondo e quella della nascita, di Gesù Cristo; e la scienza le considera tutte erronee. Noi abbiamo dati però per avere una cifra approssimativa sull'antichità dell'uomo preistorico dell'epoca del bronzo e quello dell'epoca della pietra levigata; ed ecco in qual modo e da che si fecero i calcoli relativi.

« Sul torrente Tinière, che sbocca nel lago di Ginevra, scorrendo presso Villeneuve, esisteva un cono formato di sabbie e materiali d'alluvione, nel quale si aprì, alcuni anni fa, una trincea, per la costruzione di una ferrovia. Il signor Morlot, scienziato svizzero, ch'ebbe la fortuna di essere sul luogo, vi trovò tre strati di terra vegetale, posti ciascuno in tre piani diversi d'elevazione. Il primo strato era alla profondità di m. 1,15, dello spessore di m. 0,10 a m. 0,15, e conteneva monete e pezzi di ceramica romani; nel secondo, inferiore al primo di m. 1,70 e grosso m. 0,15, si scoprirono oggetti del 1° epoca del bronzo; ed infine a m. 5,50 di profondità, da un ultimo strato di terra vegetale di m. 0,15 a m. 0,17 di spessore, si estrassero armi, carboni e cocci dell'epoca della pietra levigata. Ora, la dominazione romana in Elvezia, cominciata nel 58 avanti Cristo, durò fin verso il 500 dopo Cristo, sicché il cono alluvionale del quale si parla aumentò di m. 1,15 in un periodo di tempo che sta tra i 1300 ed i 1800 anni.

Avuto questo dato, conoscendo le profondità degli altri due strati vegetali, fu facile al signor Morlot di dar loro un'età, e la calcolò tra i 2900 e 4200 anni per l'epoca del bronzo, al di là di 4700 anni per quella della pietra levigata, ed ebbe 10,000 anni per l'età di tutto il cono.

« La relativa esattezza di questo calcolo fu comprovata da un altro analogo, fatto quasi contemporaneamente dal professor Gillieron, che non sapeva ancora della scoperta fatta dal signor Morlot. Tra i laghi di Biègne e di Neuchâtel, vicino al ponte della Thièle, esiste, in una torbiera, in fondo della valle, una stazione preistorica lacustre, dell'epoca della pietra levigata, che fu, come quella dell'Isolino, una inesauribile miniera di oggetti preistorici. Per la giacitura della valle, e pel fatto stesso della stazione a palafitte, si potè stabilire che, indubitabilmente, il lago, ai tempi dell'uomo preistorico, copriva tutta la valle, e si ritirò poscia, lentamente, regolarmente, come fa ancora, lasciando indietro un letto di torba e limo, precisamente come accade in quello di Ganna.

Da documenti storici medioevali, si sa che una vecchia abbazia, detta di Saint-Jean, fu costruita verso il 1100 sulla riva del lago, e ne dista ora 375 metri; ammettendo adunque, ciò che non può negarsi, che la valle si sia prosciugata per uno spazio costantemente eguale in ogni anno, od in ogni periodo di pochi anni, e conoscendo la distanza della stazione dal lago, che è ora di 3375 metri, si avrà una antichità, della medesima, non minore di 6750 anni.

« Una bagatella di circa settanta secoli! E non rappresentano che una parte dell'età umana in Europa, fatta astrazione dall'uomo mongolico antico, che vi viveva prima del diluvio! »

Fin qui il Porro, al quale ognuno darà quella fede che gli pare si meriti.

Aggiungerò adesso alcuni brevissimi cenni più pratici, e di attualità, sulla geologia e mineralogia nello stato presente; del resto chi non se ne interessa non ha che da fare un piccolo salto. In molti punti il terreno, per es. a Porto Valtravaglia, e nella Valle di S. Michele (al disopra di

Tra l'Olona ed il Lambro, scendono dai monti comacini, due rivi o fiumiciattoli a : il Seveso, che viene dal monte Olimpino e la Lina che si immette nell'Olona presso Rho; mentre il Seveso finisce nel canale delle Martesana, con uno scaricatore detto Redefosso, che unendosi poi al canale della Vettabbia ed allo scaricatore del Naviglio Pavese, forma il cosiddetto Lambro meridionale, che a Sant'Angelo Lodigiano si unisce al Lambro propriamente detto, per finire con quello nel Po. Queste acque, il Lambro compreso, all'infuori dei Navigli assai diminuiti della antica loro importanza, non sono navigabili: ma è opinione de' competenti, che in epoche non troppo remote, tanto il Lambro che l'Olona fossero, fino ai laghi di Varese e di Pusiano. navigabili.

Altri due corsi d'acqua di poca importanza che solcano la pianura milanese ai due lati dell'Adda sono la Molgora ed il Tarmo.

La prima scorre fra le vallette dei monti a mezzodì di Como ; scende serpeggiando fra le colline circostanti, attraversa il Naviglio della Martesana sotto un ponte di tre arcate, presso a Gorgonzola; e nel territorio del Comune di Comazzo si scarica nel canale della Muzza : il secondo raccoglie le acque di vari fossati al disopra di Rivolta e di Arsago presso Treviglio e finisce in Adda, nel territorio di Lodi.

**4. L'Adda.** — È il maggiore dei tributari del Po, e, dopo questo e l'Adige, è il maggiore dei fiumi che solcano il bacino Adriatico. Nasce dalle propaggini dell'Ortler, fra il Braulio ed il Pizzo del Ferro, al Passo di San Giacomo di Fraele, riunendo subito i tributari di quelle alte valli, che fanno scosceso il versante meridionale dell'Ortler, valli nelle quali sgocciolano perennemente i ghiacciai di cui son coperte le cime e tutte le parti alte delle circostanti montagne. Essa taglia longitudinalmente la Valtellina, toccandone, si può dire, le località principali, come Bagni di Bormio, Grossotto, Tirano, Sondrio, Morbegno, ricevendo, oltre una infinità di piccoli corsi precipitanti a valle da una parte e dall'altra delle sue sponde, dei veri e considerevoli fiumi, quali il Roasco, il fiume di Poschiavo, il Fontana, il Mallero, che corre per tutta la valle Malenco, fino al Passo del Muretto; il Masino, ed altri minori. Allo sbocco della Valtellina, l'Adda ha formato colle sue alluvioni una vasta pianura detta Pian di Spagna: dominata dal piccolo forte di Fuentes erettovi, nel 1600, dal governatore D. Pietro Enriquez de Agevedo, conte di Fuentes, per difendere il ducato di Milano da minacciate invasioni di Tedeschi e di Grigioni. Poco al disopra di Cohco, l'Adda, con un giro tortuoso, si getta nel lago di Como, dopo aver ricevuto le acque del laghetto di Mezzola, alla sua volta ingrossato da quelle copiosissime della Mera e del Liro, scendenti l'uno dalla Maloia per la vai Bregaglia, l'altra dallo Spinga per la valle di San Giacomo. l)al Lario, l'Adda esce, per il ramo di Lecco, formando, prima di riprendere il suo corso normale gli allagamenti o laghetti di Pescarenico, Gorlate ed Olginate, poi sopra Brivio, prende un corso normale in direzione di sud est, direzione naturale dei fiumi lombardi, ricevendo a Canonica le acque del Brembo e più sotto, presso Montodine, quelle del Serio. Sotto Pizzighettone, accentuando la sua direzione verso est, l'Adda si getta in Po, non lungi dal paese di Castelnuovo Bocca d'Adda. Il corso superiore dell'Adda è interamente compreso nella provincia di Sondrio; il corso medio (lago di Como) nella provincia di Como; dalla quale all'ovest del lago di Lecco fino a Porto segna il confine colla provincia di Bergamo, e da Porto a Rivolta, il confine di questa provincia con quella di Milano ; da Rivolta sino alla foce nel Po, il confine tra la provincia di Milano (circondario di Lodi) e quella di Cremona.

Il corso dell'Adda è considerato della lunghezza complessiva di 313 chilometri, secondo gli uni, e di 324 secondo altri, ed il bacino idrografico al quale esso serve, ha uno sviluppo valutato in 7989 chilometri quadrati di superficie.

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

29/03/2024 nr.23

Slogan aziendale:

Il famoso detto cinese recita:  
"Can che abbaia... poco cotto"

In questo numero

VARESE ANTICA  
e le sue epigrafi  
pagane e cristiane

◆ Varese, 7 dicembre 1898. I fiumi, laghi e dintorni

INFORMATIVA

[Redigio.it](http://Redigio.it)



Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



VARESE ANTICA  
e le sue epigrafi pagane e cristiane

“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg100/rvg-23-44.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-23-44.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html)—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:

“Milla e milla” Fotografie di 25 anni fa



Idrografia.

Fiumi.

La Lombardia, raccogliendo le acque dello spiovente meridionale di una importante zona alpina qual'è quella che dalle propaggini occidentali del monte Rosa va fino air Ortler e sue derivazioni, comprendendo monti di singolare importanza, quali quelli del Gottardo, dello Spluga, del Bernina, dell'Ortler e dell' Adamello, non può a meno di avere un sistema idrografico importantissimo, per quanto fondamentalmente semplice e ben definito. Il grande ed unico collettore delle acque lombarde, scendenti in gran copia dalle Alpi, ed in assai più ristretta misura dell'Apennino, è il Po.

**Il Po** costeggia colla sua sponda sinistra tutta la fronte meridionale della pianura lombarda — provincie di Pavia, di Cremona e di Mantova — dalle foci del Ticino, poco al disotto di Pavia alla Becca, fino a quella del Mincio, di poco al disopra d'Ostiglia in provincia di Mantova. È vero che, tra il Ticino e la Sesia, il Po riceve anche l'Agogna ed il Terdoppio, due torrenti che bagnano la Lomellina — formanti il circondario di Mortara in provincia di Pavia — e che nascono nelle prealpi novaresi, nei monti che stanno tra il lago d'Orta ed il lago Maggiore: ma data Fattuale costituzione territoriale della Lombardia, è ovvio il limitare l'idrografia lombarda, dal Ticino al Mincio.

Del corso del Po, lungo la sponda lombarda — dal Ticino ad Ostiglia — abbastanza diffusamente s'è parlato, nella Introduzione generale di quest'opera, perchè qui si abbia a ripetere il già detto. Solo in linea di fatto, ci limiteremo dunque a dire, che sulla tratta lombardo-emiliana, costituente la parte media del corso del Po, il maestoso fiume italico, raggiunge la massima sua larghezza, toccando presso Guastalla i 1326 metri.

I fiumi lombardi affluiscono per la maggior parte nel Po, dalla sua sponda sinistra. Gli affluenti lombardi di destra, sono dopo la Stafferà, torrentelli di minima importanza, che scendono paralleli dalle colline di Voghera e di Stradella, e dei quali, il più importante è la Versa.

**1. Il Ticino.** — Primo degli affluenti lombardi sulla sponda sinistra del Po, è il Ticino: fiume, che dalla sua uscita dal Verbano, presso Sesto Calende, fino a Cassolnovo segna anche il confine della regione lombarda colla piemontese.

Il Ticino, dopo il Po, per la lunghezza del corso e per l'ampiezza del bacino raccogli- tore, non è superato fra i tributari del bacino adriatico se non dall'Adige, dall' Adda e dal Tanaro; è fra i fiumi dell'Italia superiore dei più cospicui. Nasce nel versante meridionale del massiccio del San Gottardo, al laghetto di Lucendro sull'Alpe del Piano Tondo; e scende per l'alpestre valle Leventina, ingrossato da numerosi affluenti, di cui il principale è il Bedretto, che vi si scarica spumeggiante presso Airolo. — Pres- so Biasca, riceve il Brenne, che discende dal Lucomagno e ghiacciai circonvicini: presso Bellinzona riceve la Moesa, bellissima fiumara, formata dall'unione dei due torrenti che scendono dalla vai Calanca e dalla vai Mesocco: e tra Locarno, Magadi- no, dopo aver formata una bella pianeggiante alluvione, si getta nel lago Maggiore, dal quale esce, come emissario, a Sesto Calende, dopo avervi ricevuto i numerosi ed abbondanti scaricatori delle valli circostanti, fra i quali citeremo soltanto: il Verza- sca, il Maggia, la Melessa, la Toce, che scende dal Sempione e riceve i numerosi rivi dell'Ossola, dell'Antigoria, di valle Anzasca, e scarica i laghi di Mergozzo e d'Or- ta sulla riva destra: la Tresa che scarica il lago di Lugano sulla sinistra. Uscito dal lago Maggiore a Sesto volge rapidissimo in direzione di sud-est, fra due rive alte assai e dirupate, che l'accompagnano per lungo tratto, finché abbassandosi e disco- standosi al disotto di Gallarate verso Tornavento — dove si staccano il Naviglio

Grande ed il canale Villoresi — il letto del fiume si fa largo e capriccioso : la corrente si divide in una rete di corsi secondari fra i quali sorgono isolotti di considerevole esten- sione, coperti per lo più da folti macchioni d'alberi, delizia dei cacciatori che nelle sta- gioni propizie vi affluiscono da ogni parte delle circostanti regioni. Così tortuoso ed ac- cidentato, ma in molti punti assai pittoresco, il Ticino prosegue il suo corso fino a Pa- via, che costeggia da mezzodì, attraversato da un antico e monumentale ponte, che mette la città in immediata comunicazione col suo suburbio di Borgo Ticino. Da Pavia, accentuando maggiormente la propria direzione ad est, incanalato da sponde alte, fol- te di macchie d'alberi, il Ticino volge direttamente il suo corso al Po, ove si getta per due bocche nella località della Becca. Il corso complessivo del Ticino è di chilometri 248, e riceve le acque (Verbano compreso) di un bacino d'oltre 7228 chilometri qua- drati di superficie.

Da Sesto Calende, fino a Tornavento, il Ticino è navigabile: ed è continuo ed importante abbastanza il traffico che vi fanno grosse barche, della portata da 30 a 40 tonnellate, che, dal lago Maggiore e dal Mergozzo, scendono il fiume trasportando a Milano (per il Naviglio), a Pavia ed al Po : marmi, legnami, calce, foraggi, mattoni e pietre.

Numerosi sono i ponti che il Ticino attraversano nella sua parte superiore, sul territorio svizzero, ponti che servono alla strada rotabile del Gottardo, e, quelli piu'r ecenti, alla ferrovia; sul territorio italiano è attraversato a Sesto dal ponte a doppio uso, della ferro- via e della strada del Sempione; dal ponte, pure a doppio uso, della ferrovia e della strada provinciale da Milano a Torino; un ponte in ferro, tra Galliate e Turbigo, lo attra- versa per il tronco della ferrovia Novara-Saronno ; tra Abbiategrasso e Vigevano lo attraversa la rotabile e la ferrovia Milano-Mortara-Alessandria; altro ponte per strada rotabile, lo attraversa presso Bereguardo; infine il suddetto ponte di Pavia.

**2. L'Olon.** — È l'unico fiume, che scorra sulla piana ed immediata plaga di Milano. Na- sce l'Olon nei monti ad est di Varese, dai quali esce per lo sbocco che è a levante del Sacro Monte, correndo in direzione di sud-est. Fin dalle sue origini, il suo corso, tutt'al- tro che copioso d'acqua, è sminuito da numerosi canali, che, a scopo irriguo ed indu- striale, si staccano di tratto in tratto dalle sue sponde. Tuttavia, correndo fra alte rive, ombreggiate per lo più da pioppi e da altri alberi d'alto fusto, serba la, diremo così, pro- pria individualità, lungo i territori di Legnano, di Nerviano, di Rho, giungendo di solito con poca acqua, fin sotto Milano, ove si getta nella Darsena di Porta Ticinese. Si capi- sce che in queste condizioni l'Olon non è navigabile. Tale è l'Olon superiore.

L'Olon inferiore esce presso Gaggiano, dal Naviglio Grande, dal canale sfioratore del Naviglio stesso, e, dopo aver raccolte nel suo corso le acque di varie rogge, canali irrigatori e fontanili, s'incrocia a Binasco col Naviglio di Pavia; e raccogliendo da una parte e dall'altra le acque di canali e scoli secondari, arriva, con un discreto volume d'acqua, fino al Po, nel quale si getta, alquanto al disopra di Corteolona, davanti alla cosiddetta gola di Stradella.

**3. Il Lambro.** — Più importante e meglio definito dell'Olon, è il Lambro, che nasce al Pianonancio, in vai Assina, e scende per il piano d'Irba, fra le morene termi- nali, dopo aver attraversato il laghetto di Pusiano, in marcata direzione di sud-est; passa per Monza; e per la campagna ad oriente di Milano; costeggia alle falde orientali la collinet- ta di San Colombano, e va a gettarsi in Po presso Cantonale.

Dal Lambro sono derivati molti canali, ad uso irriguo ed industriale; ma presso Melegna- no riceve l'immissione copiosa della Muzza, canale derivato dall'Adda, irrigatore dell'a- gro Lodigiano, ed è attraversato in territorio di Crescenzago dal Naviglio della Martesa- na, che unisce Milano all'Adda. Il Lambro sviluppa un corso di 130 chilometri; e racco- glie le acque di un bacino di 674 chilometri quadrati compreso in tic provincie : Como, Milano e Pavia.

dioso fabbricato che fu già colU'gio degli Oblati ed ora ridotto ad uso civile. L'industria manifatturiera è la tessitura, del cotone, mosso da una forza di 40 cavalli a vapore, ed impiegante in media (500 operai al giorno).

In Gorla Minore ha vita un importante istituto di educazione ed istruzione, il R. Collegio Rotondi, con scuole elementari, Ginnasiali e tecniche, assai prospero e fiorentemente frequentato da circa 100 alunni. Nella frazione di Prospiano havvi un Ospedale denominato Luogo pio Raimondi, dove si accolgono gli infermi cronici delle tre frazioni. In ciascuna frazione esiste un asilo infantile.

**Olgiate Olona** (2037 ab.). — Questo Comune si trova sulla riva destra dell'Olona, vicino alla strada del Sempione e non lontano da quella che sulla sinistra dell'Olona, e ad essa parallela, conduce a Varese. Il paese di Olgiate è in posizione alta, ridente, e dal campanile della chiesa parrocchiale si gode una vista stupenda sulla pianura e sulle colline circostanti. Il paese, per quanto conservi ancora in gran parte il suo aspetto rurale, va rimodernandosi ed abbellendosi di qualche edificio di buona costruzione.

Notevole il palazzo Greppi-Gonzaga, costruito sulla fine del secolo scorso dai marchesi Molo, i quali eressero pure, nella vasta piazza della chiesa, una bella statua a S. Carlo.

Il territorio di Olgiate Olona è ben coltivato e fertilissimo ; dà cereali, viti e gelsi.

Olgiate è luogo di grande allevamento dei bachi da seta. L'industria manifatturiera è rappresentata in questo Comune da quattro opifici per la filatura del cotone, con una forza motrice idraulica di 195 cavalli e di 320 a vapore, impieganti complessivamente circa 600 operai. Sonvi pure in Olgiate Olona una fabbrica di aceto ed una fornace per laterizi. Notevole in Olgiate il podere di orticoltura e floricoltura modello, detto podere Pastelli.

Genno storico. — Il paese di Olgiate è luogo antico, ricordato specialmente per il castello che premunivolo, nelle cronache delle guerre comunali. Fu nelle vicinanze di Olgiate che, nella giornata del 29 maggio 1176, avvenne il primo scontro fra i cavalieri della Lega Lombarda e le truppe di Barbarossa; scontro iniziatore della battaglia di Legnano. Di questo paese era quell'Olgiato, altro fra i congiurati che il 26 dicembre 1474, sulla porta della chiesa di Santo Stefano, uccisero il duca Galeazzo Maria Sforza, chiamando inutilmente a libertà il popolo. La chiesa di Olgiate fu nel passato assai considerata: aveva un Capitolo di canonici godente di molti privilegi. Ma S. Carlo Borromeo, colle riforme introdotte nel clero milanese, sopresse Capitolo e privilegi, riducendo la chiesa di Olgiate da collegiata a semplice parrocchia, trasportando il Capitolo a Busto.



L'Adda è navigabile (senza contare il lago di Como), nel suo corso inferiore, con barche della portata da 30 a 40 tonnellate fino all'imbocco del Naviglio della Martesana. Nella Valtellina, l'Adda è attraversata da numerosi ponti, antichi e recenti, da passerelle, da guadi: nel suo corso inferiore, sono rimarchevoli i ponti di Lecco, che l'attraversano ove il fiume, appena uscito dal lago, riprende il suo nome, quello di Calolzio ; quelli monumentali, arditissimi di Trezzo e di Paderno, e quelli in materiali diversi di Cassano, di Lodi, di San Bassano e di Pizzighettone.

Dall'Adda, oltreché il Naviglio della Martesana ed il canale della Muzza, si staccano, tanto da una sponda che dall'altra, vari canali, dei quali partitamente parleremo più avanti in luogo opportuno.

**5. Il Brembo.** — Scende per due branche, che si riuniscono in una sola a Piazza Brembana, dalle alti valli dei monti Orobie, e precisamente la branca maggiore dal Corno Stella al laghetto del Diavolo e l'altra dal Passo San Marco, divise per un tratto da un contrafforte del monte Azzarino. Percorre nella sua lunghezza, in direzione di sud-ovest, la val Brembana che da esso prende nome, toccando San Pellegrino e Zogno. Sbocca alla pianura presso Almenno e seguitando la direttiva di sud-ovest, si spinge fino a Canonica, ove finisce in Adda. Il Brembo ha un corso di 17 chilometri, ed il suo bacino idrografico sviluppa una superficie approssimativa di 500 chilometri quadri. Riceve numerosi tributari dalle vallicelle laterali, al suo corso, ma tutti di poca importanza; ha im corso rapido d'acqua pura e limpida per un volume valutato di me. 24 al minuto secondo.

**6. Il Serio.** — È il maggior fiume che discenda dalle Alpi Orobie o Bergamasche, ed è anche fra gli affluenti dell'Adda il più importante.

Nasce tra il monte Torena ed il poggio di Caronella, presso il piccolo lago alpino di Barbellino. Si avvanza in direzione di sud-ovest, per la vai Seriana, dopo un salto considerevole — uno fra i più belli che in Italia si conoscano — fino ad Alzano Maggiore, ove, con un angolo ottuso prendendo la direzione di nord-sud, si avvanza nella pianura, toccando Crema, per finire in Adda, a Bocca di Serio, poco al disotto di Montodine.

**7. L'Oglio.** — È uno dei più considerevoli tributari del Po e il terzo per importanza fra i fiumi lombardi, dopo l'Adda e il Ticino.

Le sorgenti dell'Oglio si rinvengono al lago di Ercavallo sul versante meridionale del Corno dei Tre Signori (gruppo dell'Ortler), e a nord del monte Tonale (gruppo dell'Adamello, Alpi Camonie), ad altezza rilevante, formato dalle acque che scendono dai ghiacciai e dalle vedrette da cui sono eternamente coperte quelle vette.

La valle superiore dell'Oglio è ristretta e profonda: ed in fondo a questa il fiume da Ponte di Legno in giù scorre parallelo alla strada del Tonale, dirigendosi a sud-ovest.

Oltre il monte Baitone (contrafforte poderoso dell'Adamello) la valle si allarga e l'Oglio maestoso, perchè arricchito da abbondanti fiumane e cascate scendenti dalle vallette adiacenti, diventa il fiume principale della Valcamonica, di cui tocca in Breno il capoluogo: ed a Darfo riceve il Bezzo, le cui acque scendono per la vai di Scalve dal monte Glene, dal Venerocolo e dalla Presolana ; presso Lovere si getta nel lago d' Iseo. Da questo esce a Sarnico, e mutando la direzione di sud-ovest, costantemente tenuta nella vai Camonica e fra le morene della Francia Corta, all'aprirsi della pianura, prima in quella di sud e poi in quella di sud-est, che serba ben marcatamente, fino allo sbocco in Po, a Scorzarolo, poco al disopra di Borgoforte.

Il corso dell'Oglio, compreso il tratto del lago d'Iseo (25 chilometri), è calcolato in 280 chilometri: e serve un bacino della superficie di chilom.quadr.; nei quali sono compresi i bacini sussidiari del Dezzo, già menzionato; della Borlezza (versante meridionale della Presolana) e del Cherio che scorre lungo la valle Cavallina, col suo laghetto di Spinone o d'Endine, come altri suole chiamarlo. L'Oglio è navigabile nella sua parte

inferiore, a 50 chilometri circa dal Po, con barche di una portata da 12 a 15 tonnellate.

Oltre a diversi ponti nella Valcamonica, si annoverano nel basso corso dell'Oglio quelli di Palazzolo, di Pontoglio, di Urago, di Orzinovi, di Bordolano, di Pontevico, di Isola Dovarese, di Canneto e di Marcarla.

**8. Il Mella.** — Sebbene questo fiume che raccoglie le acque della vai Trompia sia un tributario dell'Oglio, nondimeno per la sua importanza e per lo sviluppo del suo corso merita un cenno a parte. Il Mella nasce alla biforcazione del ramo occidentale delle Alpi Camonie presso il monte Dasdana, e percorre, ricco d'acque, la val Trompia, in direzione quasi perfetta da nord a sud, dando movimento a numerosi stabilimenti metallurgici, che fanno di quella valle una delle più operose d'Italia. Passa in vicinanza di Brescia, e piegando un po' a sud-est, s'avanza nella pianura ad incontrarsi, a ponente di Ostiano, coll'Oglio. Il corso del Mella è di circa chilometri ed il suo bacino ha una superficie di 1138 chilom. quadr.

**9. Il Chiese.** — Anche questo fiume è, come il Mella, tributario di sinistra dell'Oglio; ma la sua importanza, per lo sviluppo e per ragioni geologiche ed idrografiche, è sì grande da renderne utile la descrizione particolareggiata quando dovremo toccare della costituzione geologica della provincia di Brescia. Per ora ci limitiamo ai cenni generali. Il Chiese nasce alle falde dell'Adamello, presso il monte Fumo, e scorre per la stretta valle che è tra questo monte ed il Care — detta appunto vai Fumo, in direzione di sud e quindi sud-est e a sud-ovest. — Dalla val di Fumo passa in quella di Savio, indi in val Riva (sempre sul territorio austro-ungarico) ricevendo a destra ed a sinistra varii corsi d'acqua, tra cui importante è il Cataro, col quale, entrando in vai Sabbia (territorio del Regno d'Italia) forma il lago d'Idro. — Uscendo dal lago d'Idro il Chiese piega molto tortuosamente in direzione di sud-est accostandosi a Salò; poi rapidamente cambia direzione volgendosi a sud-ovest; fino, all'ampio e piano sbocco della vallata fra Rezzato e Lonato, ove a Ponte San Marco prende una direzione di nord-sud, mantenuta, salvo piccole tortuosità, fino alla sua foce nell'Oglio a Ripa d'Oglio, al disotto di Canneto. La valle percorsa dal Chiese dalle sue origini fino alla piana inoltrata presenta spiccatissime tutte le caratteristiche geologiche del letto d'un grande ghiacciaio di epoca quaternaria, ed è perciò che dagli studiosi viene esaminata in tutte le sue particolarità con speciale amore ed interesse. Il corso del Chiese è di 160 chilometri,

**10. Il Mincio.** — Nasce col nome di Sarca, nelle alte valli delle Giudicarie (territorio austriaco) e precisamente in valle Genova, dal ghiacciaio del monte Tiganna, altro dei contrafforti orientali deirAdamello, col primitivo nome di Rendena. Corre dapprima in direzione di est, fin verso Pinzolo; indi di nord-sud, fino a Tione, ove direttamente voltando per Stenico prende ancora la primitiva direzione, fino allo sbocco, per una stretta gola, nella valle del Sarca, propriamente detta, ove volge in direzione di sud-ovest, ricevendo gli emissari dei laghetti di Tobio e di Cavedine, che si trovano alquanto al disopra, nel capitanato di Vezzano, lungo la strada che da mette a Trento. Dopo aver passato la stretta delle Marocche, ove enormi massi di roccia, gettati attraverso la valle, e nel letto del fiume, son prova di uno spaventevole scoscendimento della montagna laterale, il Sarca, entra impetuoso e bello, nella meravigliosa piana, o conca di Arco, e girata la falda orientale del monte Brione, diritta, scoscesa, dopo aver ricevuta l'acqua del torrente Varrone, che un po' prima fa una bellissima cascata, si getta nel Garda, di cui è il massimo immissario.

Da Peschiera (dopo aver ricevuti il Tonale, scolo del lago e della vallata di Ledro; il fiume di Toscolano, che dalle cime di Spino e di Furia per una angusta valle balzando di cascata in cascata giunge al Garda) esce col nome di Mincio placidamente ser-

peggiando fra le morene terminali del Garda: mantenendo, dal più al meno, la direttiva di nord-sud. S'impaluda presso Coito, e nella vicinanza di Mantova s'allarga in quegli allagamenti che fanno sì malinconica la città di Virgilio, e sotto Mantova prendendo la direzione di sud-est va fino al Po, ove presso Governolo si getta quasi dirimpetto alla foce della Secchia, a Mirasele.

Il corso complessivo del Mincio (Sarca e lago di Garda compreso) è di chilometri 194, raccogliendo l'acqua d'un bacino di 2859 chilometri quadrati.

## Varese e dintorni

**Cairate** — Comune formato di varie frazioni, delle quali, le più importanti, sono quelle di Cairate, Bolladello e Peveranza.

Cairate si trova su di un altipiano a piede del quale, sulla sponda sinistra scorre l'Olonna, al confine del circondario, e lungo la strada che da Busto Arsizio va a Varese.

Il paese è bello, più che per se stesso, per l'amena posizione nella quale risiede, dominante insieme ad un vasto orizzonte di pianure, le pittoresche prealpi del vicino Varesotto. Il territorio è coltivato con grande sollecitudine ed assai si presta alla produzione dei cereali e dei gelsi, e cospicua industria del luogo, insieme all'allevamento dei bachi da seta, è la filatura del cotone, in un opificio avente 40 cavalli di forza motrice idraulica e 80 a vapore, impiegante in media un centinaio di operai e la tessitura del Uno con 40 operai.

**Castellanza** (2382 ab.). — Si trova il capoluogo di questo industriosissimo Comune in amena posizione, sul ciglione d'una lunga e stretta vallata, nel fondo della quale scorre l'Olonna, motrice sussidiaria d'importanti opifici.

Il paese di Castellanza si può dire fra i più belli della regione. Lo percorre nella sua lunghezza la strada nazionale del Sempione, fiancheggiata da una parte dalle ville sontuose dei ricchi industriali del luogo e dall'altra dalla vallata, colla parte bassa del paese e gli opifici grandiosi. Bella e rinnovata è la chiesa parrocchiale, ricchissimo il nuovo cimitero, pulite, e molte affatto nuove, le case della popolazione lavoratrice.

Notevole pure è il ponte a due arcate sull'Olonna, della strada del Sempione, nonché il viadotto, parto in ferro e parte in materiale, per la ferrovia Novara-Seregno che a Castellanza fa stazione.

Per quanto il territorio di Castellanza, ben irrigato, sia coltivato con molta cura, dando ottimi prodotti in cereali, gelsi, viti, l'elemento ed il lavoro industriale» hanno, in questo Comune, assoluto predominio. Gli stabilimenti industriali di Castellanza sono: una fabbrica di motori idraulici; una fabbrica d'olio di ravizzone ed altri semi oleosi; un opificio per la filatura ed mio per la tessitura del cotone, entrambi di grandiose proporzioni; infine tre stabilimenti per l'imbianchimento, tintura ed apparecchiatura dei tessuti.

**Gorla Minore** (3528 ab.). — Questo Comune, formato dalle frazioni di Gorla Minore, Gorla Maggiore e Prospiano, si stende sulla riva sinistra dell'Olonna, unito con buoni tratti di strada attraversanti il fiume alla strada che sulla sponda destra va da Busto a Varese. Il territorio del paese è tutto più o meno ondulato; dà grani rinomati, gelsi e viti. Ridente è la posizione dei vari paeselli che costituiscono il Comune, attornati, ognuno, da belle e ricche villeggiature.

Gorla Minore, centro principale del Comune, è una bella borgata con ottimi edifizii, tra cui la chiesa parrocchiale di elegante disegno, preceduta da un bell'atrio a colonne: l'antico palazzo della famiglia patrizia milanese dei Terzaghi, (Utto la Magmi: il gran-

Riservato al Ludico

per conoscersi tutti e per sapere, volenti o nolenti, cosa faceva il vicino e come se la passava: il lato negativo di questa convivenza è chiaro, il lato positivo è che c'era tanta brava gente, e tutti finivano per aiutarsi al di là delle simpatie o antipatie personali.

Ovviamente, le case di ringhiera non c'erano solo a Milano: ma è a Milano che se ne parla con nostalgia, e – soprattutto – arrivato a questo punto mi sono reso conto che ho messo in fila un po' di parole ormai desuete, di quelle che non si riesce più a capire di cosa si sta parlando, soprattutto se si è molto giovani. E dunque, premesso che io in una casa di ringhiera non ci ho mai abitato, prendo il dizionario e provo a mettere un po' in chiaro:

**Ringhiera:** in sostanza, sinonimo di parapetto. Un parapetto in ferro, "barre e tubi di metallo variamente disposti e foggiate per scale, ballatoi, terrazzi, eccetera". La parola "ringhiera" pare che provenga da "arengo, arengario" e simili: quindi un'origine molto antica.

**Ballatoio:** è un "balcone che gira tutto attorno ad un edificio o a parte di esso, sia esternamente che internamente, con parapetto di protezione". L'etimologia è probabilmente latina: "ballatorium", o forse "bellatorium", con riferimento alle scuole di combattimento (lo Zingarelli dice che è un'etimologia poco chiara, discutibile).

**Corte:** non la corte del Re, ovviamente, ma la corte delle case contadine, l'aia, lo spiazzo dove si facevano i lavori. Spesso le case erano disposte a cerchio intorno alla corte, e comprendevano i fienili, eccetera. Nell'Ottocento



Riservato a: Miglioriamo la fornace  
Nessuna notizia

a Milano erano ancora molti i contadini, e questa è forse l'origine della case di ringhiera.

Ma le case di ringhiera, si sa, "non ci sono più", "gh'è minga pù, la ringhera"; e non ci sono più neanche i milanesi "cont el coeur in man", i milanesi con il cuore in mano, che oggi in tempo di bossismo-marionismo, di leghismo e secessionismo sembra una battuta di spirito, ma c'erano – oh, se c'erano, ce n'erano tanti e io ne ho conosciuti tanti. Persone cordiali, solari, aperte, ben disposte verso il prossimo: ma i loro figli (quelli della mia età) non erano già più così, i loro nipoti men che meno. Provo a dare una spiegazione a tutto questo: negli anni '20, '30, '40, '50, la televisione non c'era. Negli anni '60, '70, '80, il telefonino e i videogames non c'erano. Negli anni '10, '20, '30, eccetera, c'erano campi e prati, anche a Milano, dove i ragazzi e i bambini andavano a giocare; eccetera eccetera. Insomma, è tutto un mondo che è cambiato.



INFORMATIVA DEL 30/03/2024 NR. 24

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

30/03/2024 nr.24

Slogan aziendale:

Occhio per occhio,  
occhio al  
quadrato.

In questo numero

**Balabiott  
Ringhiera**

Cose importanti

INFORMATIVA

[Redigio.it](http://Redigio.it)

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg100/rvg-24-46.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-24-46.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html)—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:

“Milla e milla” Fotografie di 25 anni fa



## Balabiòtt

Gli insulti milanesi, quelli di una volta, non erano quasi mai veri insulti ma piuttosto epiteti, metafore, giochi di parole; anche e soprattutto perché il carattere dei milanesi, quelli veri, era molto aperto e accogliente, ben diverso da quello che si vuol far credere oggi. Le cose cambiavano più a nord, verso Varese, verso Como, dove c'era gente più chiusa, anche per motivi puramente geografici. A Milano, in un posto situato proprio in mezzo alle principali vie di comunicazione, non si guardava più di tanto alla provenienza e al colore della pelle, all'accento "strano" ci si faceva l'abitudine, l'importante era la persona in sé e come si comportava; e su queste basi si è costruita la fortuna della città. Va da sé che poi le cose cambiano, che conta molto come si dice una parola piuttosto che la parola in sé: una volta ho visto una donna arrabbiarsi moltissimo con un collega che l'aveva definita "Miss Italia". La donna era molto bella e sempre elegante, ma non era più giovane; e quella frase, «va là, Miss Italia», detta in quel modo era davvero pesante, e aveva colto un nervo scoperto. Magari, in un'altra occasione, la signora ci avrebbe riso sopra; ma non in quel momento, non in quel modo, e soprattutto non da quella precisa persona.

Tornando a noi e al discorso sul dialetto, un epiteto che era molto comune e che oggi non si ascolta quasi più è "balabiòtt". Quando da giovane si cominciava a scherzare con i più vecchi, sul lavoro, era facile sentirsi rispondere così: «Va là, balabiòtt». Non è propriamente un insulto: "ballabiotto" si può infatti definire un abitante di Ballabio, che è un paese vicino a Lecco; e Ballabio è anche un cognome piuttosto comune, nel lecchese e in Brianza. Magari gli abitanti di Ballabio tra di loro si chiamano ballabiesi, o ballabini, non lo so di preciso; sta di fatto che "ballabiotto" in dialetto milanese (e un po' in tutta la Lombardia) si può scomporre in due parole, "balla" e "biotto". Dato che "biotto" significa nudo, ecco dunque evocata la figura del danzatore nudo: uno che balla nudo è un matto, quindi se ti dicono "balabiòtt" ti stanno dando, con maggiore o minore delicatezza, del matto. Fino alla riforma Basaglia, negli anni '60 (e purtroppo molto spesso ancora oggi, come si vede nelle cronache) i matti nel manicomio venivano spesso lasciati nudi; e comunque non c'era l'abitudine di andare in giro svestiti, nemmeno d'estate. Anche le minigonne e i pantaloncini corti, come si sa, cominciano a vedersi e ad essere cosa normale solo a partire dagli anni '60.



La figura del danzatore nudo, del "balabiòtt", mi ha fatto venire alla mente un altro insulto quasi scomparso: "pelabròkk" (scritto come lo avrebbe scritto Gadda). È un insulto scomparso, e difficilmente traducibile con precisione, per mancanza di materia prima: non tanto i milanesi in sé (siamo sinceri: chi lo parla più, il dialetto, a Milano? c'è qualcuno che ci prova, o che fa finta, ma parlare in dialetto è un'altra cosa) quanto i rami di gelso e la bachicoltura, cioè l'industria della seta. Infatti le brocche, anche in lingua italiana, sono i rami delle piante: "O Valentino vestito di nuovo..." (una volta la si studiava a memoria a scuola, è di Giovanni Pascoli, dai "Canti di Castelvecchio")

Pelabròkk, o "pelabrocch" (stessa pronuncia) è dunque il pelatore di rami, i rami con le foglie presi dalla pianta del gelso e "pelati" per dar da mangiare ai bachi della farfalla Bombyx mori, che produce la seta. Fino agli anni '50 era ancora possibile trovare in Lombardia qualcuno che allevava i bachi da seta, quand'ero bambino io c'erano anco-

ra moltissimi gelsi per le strade e nei campi, ma da decenni la seta arriva tutta dalla Cina o dall'India, non si pelano più le brocche in Lombardia ma qualcuno ancora usa quest'epiteto che sta a significare "fannullone, persona da poco": è un lavoro che può fare anche un bambino, e che non richiede nessuna particolare abilità. Si può però aggiungere che è un lavoro che va fatto tutti i giorni, con continuità, perché i bachi da seta nella loro fase di crescita mangiano moltissimo; e quindi raccogliere e "pelare" i rami del gelso non è proprio una cosa da poco, ma il significato ormai è quello e non lo si può cambiare.

Devo queste informazioni (oltre che alla lettura di Gadda e di Delio Tessa) a Nanni Svampa, a Dario Fo, a Piero Mazzarella, a Roberto Brivio, e a tutti quegli attori e cantanti che tengono ancora vivo il dialetto milanese; in particolare la sequenza "danzatore nudo scorticatore di rami", detta con estrema pacatezza, l'ho sempre trovata molto divertente ed è un vero peccato che non la si possa quasi più ripetere.

Anche l'insulto milanese più famoso, il celeberrimo "pirla", non è propriamente un insulto. "Pirlare" significa ruotare, roteare sul proprio asse come fa la trottola – e anche la trottola ormai temo che sia un giocattolo quasi scomparso, ma che è stato molto comune per secoli. Si dice ancora oggi comunemente, dalle mie parti, "pirlare in giro": andare in giro senza costrutto. Per esempio, quando ti mandano da un ufficio all'altro e si perde tempo: "mi hanno fatto pirlare in giro per tutta la mattina". Pirlare, ruotare come una trottola: la trottola si muove, e molto, ma è un movimento che non porta da nessuna parte.

A Como, dove sono nato, fino a pochi anni fa però l'insulto più comune era un altro: non "pirla" ma piuttosto "bigul", cioè "bigolo", una parola che usano molto anche i veneti. Per i veneti, "bigolo" è qualsiasi cosa che abbia un aspetto più o meno cilindrico, compresi gli spaghetti. Anche gli spaghetti, se li guardate bene, sono infatti "bigoli", dei cilindri. La base è molto piccola rispetto all'altezza, ma sono pur sempre dei cilindri.

Però se si va sulle somiglianze e sulle metafore questo post rischia di diventare un po' troppo osceno, ed è infatti vero che il perno della trottola è anch'esso, alla fin dei conti, come dire, un autentico bigolo – ma qui mi fermo, ho già scritto troppo e non vorrei che poi qualche motore di ricerca finisse col censurarmi.

PS: quando morì Luchino Visconti (milanesissimo) chiesero un ricordo a Walter Chiari (veronese di Milano, di origini pugliesi), che aveva recitato per Visconti in "Bellissima" del 1953, con Anna Magnani. Walter Chiari disse (esiste il filmato) che quando Visconti gli fece leggere la sceneggiatura di "Rocco e i suoi fratelli" non poté fare a meno di dire: «Ma qui c'è un immigrato del Sud, c'è il pugilato, questa è la mia storia...perché non lo fai fare a me?». E Visconti gli rispose così, con estrema gentilezza e misurando bene le parole: «Perché ti, balabiòtt, te set tropp vècc.». Walter Chiari sorrideva nel ricordarlo: eh sì, era vero. Nel 1960 Chiari aveva già quarant'anni, trop-

## Ringhiera

La casa di ringhiera, quella dove tutti passano sul ballatoio, che dà sul cortile, è probabilmente un'evoluzione delle antiche corti. La casa di ringhiera era tipica di Milano, la Milano di inizio Novecento: molti ne parlano ancora con affetto, e alcune di queste corti sono state restaurate. La ragione di questa nostalgia, una nostalgia positiva, sta in questo: che nei palazzi e condomini moderni ognuno se ne sta per conto suo, mentre per le case di ringhiera si faceva, nel bene e nel male, vita in comune. Per cui, si finiva

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

30/03/2024 nr.25

presenza era legata a condizioni demografiche e sociali particolari, più che a usanze locali in tal senso, che pure esistevano. «Perdetti la più bella occasione del mondo», dice Ménétra a proposito di una «deliziosa» vedova con una fiorentissima attività presso la quale egli lavorava e con la quale aveva una relazione. Inquieto tombeur de femmes, egli la lasciò per godersi, ancora per un po', la sua libertà senza una moglie tra i piedi. Ma per i giovani artigiani che avevano concluso l'apprendistato e che nel corso dell'Età moderna incontravano crescenti difficoltà ad aprire una bottega in proprio, sposare la vedova di un mastro artigiano installandosi in casa sua era una delle soluzioni migliori per sistemarsi.

Lo stesso poteva dirsi, in campagna, per i giovani senza mezzi che riuscivano a sposare ragazze che, non avendo fratelli, erano eredi di una fattoria (un'eventualità, l'assenza di figli maschi, che pare toccasse circa il 20% delle famiglie, mentre il numero effettivo delle ereditiere si aggirava spesso attorno al 30%)<sup>12</sup>. Ma se da un lato per lo sposo concludere un matrimonio del genere poteva essere un affare<sup>13</sup>, dall'altro in molte comunità lo esoneva, almeno nelle campagne francesi, a venir bollato con nomignoli denigratori e a subire scherzi più o meno crudeli in occasione delle nozze. Significativamente tali nomignoli pare fossero assenti in Bretagna e nel Bas-Léonnais, dove invece i matrimoni «uxorilocali», cioè per l'appunto quelli in cui il marito va ad abitare in casa della moglie, erano frequenti<sup>14</sup>. Pur circoscritte, non mancavano, infatti, le zone in cui tali matrimoni erano diffusi, come la Puglia, l'Alto Minho (Portogallo), le piccole isole del Mar Egeo<sup>15</sup>.

In Francia, ma forse anche altrove, in questo tipo di matrimonio, detto mariage en gendre, era del marito il «corredo» che veniva trasportato nella casa della sposa, con un ribaltamento dei ruoli che rischiava di intaccare le tradizionali gerarchie tra maschi e femmine e che pare rendesse queste unioni, laddove non erano frequenti, particolarmente soggette a tensioni e conflitti<sup>16</sup>.

## Storia mortadella e panino

La mortadella è un salume italiano le cui origini oltre che in Emilia Romagna si possono rintracciare su buona parte del territorio nazionale. In passato infatti si producevano varie tipologie di mortadelle dai diversi formati e caratterizzate da svariati ingredienti: mortadelle grandi, piccole, molto speziate o semplicemente aromatizzate col pepe.

Ancora oggi per esempio si produce una mortadella nel comune di Campotosto in provincia dell'Aquila caratterizzata da una forma ovoidale, preparata con una barretta di lardo all'interno del prodotto ed aromatizzata con sale, pepe e vino bianco. A Ragusa invece si produce una mortadella con carne di asina o di bufala mentre attorno al lago d'Orta e nella bassa Valsesia in Piemonte vengono preparate mortadelle di fegato sia crudo che cotto.

Se nel "libro per cuoco" di origine veneziana la mortadella veniva preparata con fegato di maiale bollito, uova e formaggio, invece Platina ci parla delle sue dimensioni e, riportando una ricetta di Maestro Martino, racconta che le mortadelle venivano preparate della grandezza di un uovo. Ma è con la mortadella di Bologna che questo salume raggiunge una certa notorietà al di fuori dell'Italia fino a raggiungere una vasta fama. Nel 1661 il cardinale Giacomo Farnese a Bologna emet-



Slogan aziendale:

Ama il tuo  
prossimo: non  
questo, il  
prossimo!

In questo numero

Sposarsi  
Storia mortadella e  
panino  
Degli erbaggi mangia-  
tivi.  
De' lupuli.  
Invers come ona  
pidria.  
L'è ona pell de luga-  
neghin.  
I nümer al lott, se ghe  
manca?  
Solidarietà e cure agli  
appestati di Milano

INFORMATIVA

[Redigio.it](http://Redigio.it)


Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



Varie

“E la storia continua” è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg100/rvg-23-47.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-23-47.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Informa-1.html)—La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:

“Milla e milla” Fotografie di 25 anni fa



## Sposarsi

Urla e schiamazzi dalla strada. Una folla di persone attornia un carro: trasporta i beni della sposa, li stanno portando nella casa dove abiterà la nuova coppia. Ma dove siamo? E quando si svolge la scena? Siamo nella Firenze rinascimentale? Nella valle della Soule ottocentesca? O in Sardegna? Più o meno pubblicizzato e ritualizzato, il trasporto dei beni della sposa nella dimora della nuova coppia rappresenta in buona parte d'Europa un momento importante delle cerimonie nuziali.

E allora seguiamolo, questo carro: accodiamoci anche noi al gruppo festante. Dove si dirige? Verso una nuova casa indipendente? Non necessariamente. I matrimoni non implicano infatti per forza la formazione di una famiglia autonoma, di una nuova unità coresidente: non sempre insomma chi si sposa mette su casa per conto proprio. Nella Carinzia rurale ci sono addirittura servi agricoli che dopo le nozze non vanno ad abitare con il coniuge<sup>2</sup>. E in Svizzera si sa di uomini costretti a sposare donne con cui hanno avuto rapporti sessuali dietro promessa di matrimonio che, dopo le nozze, si rifiutano di coabitare con la moglie.

Inversamente, la formazione di un nuovo aggregato domestico non necessita sempre di un matrimonio. Ci sono infatti zone e/o gruppi sociali in cui tutti i maschi che si sposano portano le loro mogli in casa dei genitori, dando vita, così, a famiglie formate da varie coppie con i loro bambini («famiglie multiple», nel linguaggio degli studiosi delle strutture familiari). È il caso delle famiglie mezzadrili dell'Italia centrale; di quelle dei servi della gleba russi; delle comunità dell'Alvernia, dei Bauges, del Borbonese, del Nivernese, del Morvan che arrivano a includere una cinquantina di persone; delle grandi famiglie dei Balcani dette zadruga, che ne possono includere addirittura un'ottantina<sup>4</sup> (Figg. 10-11). Ma l'aggregato domestico non può crescere all'infinito. Ad un certo punto può dunque rendersi necessaria la sua scissione: ecco allora che alcuni dei membri se ne vanno, si trasferiscono in un'altra casa dando origine ad una nuova famiglia senza che essa sia direttamente scaturita da un matrimonio.



Dobbiamo allora concludere che in Età moderna le nuove coppie non andavano mai ad abitare da sole? E che il titolo dato a questo capitolo è in sostanza fuorviante? Assolutamente no. In Inghilterra, in Islanda, in Danimarca, in Norvegia, nella Francia settentrionale, in Olanda, in alcune zone della Germania, nella Penisola iberica meridionale e sud-orientale, nell'Italia del Sud e in Sardegna gran parte delle coppie dopo il matrimonio mettevano su casa per conto loro, creando famiglie formate da genitori, figli ed eventuali domestici. In gergo tecnico si dice che seguivano la regola di residenza «neolocale» e formavano aggregati domestici «nucleari». Nella Spagna e nel Portogallo settentrionali, nei Pirenei, nella Francia meridionale, nell'Italia centrale e, in parte, in quella settentrionale, nelle Alpi, in Austria, in buona parte della Germania, in Svezia, in Finlandia, nell'Europa orientale e balcanica era invece frequente che gli sposi andassero ad abitare con la famiglia del marito («patrivirilocalità»). Pur con notevoli differenze tra un'area e l'altra e tra un periodo e l'altro ciò rendeva più diffuse, in queste zone, le famiglie «complesse», vale a dire quelle in cui c'erano più coppie con i loro bambini («famiglie multiple») e quelle in cui uno o più parenti abitavano insieme ad una coppia con i figli («famiglie estese»)

Paese che vai usanze che trovi, si potrebbe dire. E infatti in buona parte è così. Le differenze non derivavano però solo da tradizioni locali: il tipo di insediamento della popolazione, gli andamenti demografici, il tipo di organizzazione socio-economica prevalente nelle singole aree, le leggi e, in campagna, le direttive dei proprietari terrieri, e poi ancora il ramo di attività delle famiglie e il loro livello di reddito spesso giocavano un ruolo importante nel differenziare una zona dall'altra e, anche all'interno di una stessa zona, un periodo dall'altro, un gruppo sociale dall'altro. Così se invece di guardare l'Europa da lontano avviciniamo lo sguardo come cosmonauti che rientrano sulla terra a bordo di una navicella spaziale, ecco che vaste aree apparentemente uniformi cominciano a brulicare di mille differenze.

Studi condotti su città inserite in regioni in cui le famiglie complesse erano piuttosto diffuse come Lione, Mâcon, Porto, vari centri dell'Italia centro-settentrionale mostrano che nel perimetro urbano c'erano più famiglie nucleari che nelle campagne circostanti. Molto probabilmente alcune caratteristiche della città, come spazi ristretti, scarsa diffusione della proprietà immobiliare, presenza di immigrati senza parenti, una mortalità più alta che nel mondo rurale, contribuivano a spiegare tale diffusione, insieme ad altri fattori economici e culturali. Non tutti si comportavano però allo stesso modo: vivevano in famiglie nucleari soprattutto i ceti artigiani e medio-bassi, mentre i nobili e i ricchi dimostravano una più marcata tendenza a vivere in famiglie complesse, tendenza, quest'ultima, che peraltro è stata talvolta riscontrata pure in centri situati in zone dove la famiglia nucleare era prevalente anche in campagna. È ad esempio il caso di Turi, una cittadina pugliese<sup>7</sup>.

Le differenze tra gruppi sociali diversi si facevano comunque sentire anche in campagna. Nella Galizia rurale di metà Settecento, ad esempio, le famiglie di nobili e hidalgos erano complesse nel 30,5% dei casi, mentre negli altri gruppi la percentuale di aggregati domestici di questo tipo era molto più bassa (oscillava tra il 10 e il 25,5%). Ma era dato di riscontrare differenze, talvolta profonde, perfino tra coloro che vivevano del lavoro dei campi. I braccianti senza terra e più in generale i lavoratori agricoli che non avevano poderi da condurre in proprio, presenti in zone diverse e lontane come il Portogallo settentrionale, varie aree italiane, l'Ungheria, il villaggio tedesco di Belm o la comunità spagnola di Melina, presso Valencia, erano accomunati dal fatto di vivere in famiglie nucleari più spesso dei contadini che erano insediati in un podere, fosse esso di loro proprietà o di un proprietario terriero<sup>8</sup>. Non a caso, dunque, l'alto numero di braccianti nella popolazione agricola è stato considerato uno degli elementi che spiegano la prevalenza di famiglie nucleari in molte aree della Penisola iberica e dell'Italia meridionale<sup>9</sup>. I contadini appoderati abbastanza spesso vivevano invece in famiglie complesse. Ciò non deve stupire. Essi avevano bisogno di braccia per lavorare il fondo agricolo. E dunque per loro avere una famiglia numerosa poteva essere una buona soluzione, anche se non era necessariamente l'unica: se e quando le braccia scarseggiavano si potevano assumere – per l'appunto – dei braccianti, o dei servi agricoli, che rispetto ai parenti permettevano anzi una maggiore flessibilità (questa seconda soluzione nell'Europa nord-occidentale veniva ampiamente preferita a quella di condividere la gestione della terra con persone legate da vincoli di parentela)<sup>10</sup>. Ma, come vedremo nelle prossime pagine, c'erano anche altre ragioni che potevano favorire la presenza di famiglie complesse tra i contadini che lavoravano un podere.

Coppie che vanno ad abitare da sole, uomini che portano in casa le loro spose: e le donne? C'erano mariti che si trasferivano a casa delle mogli al momento del matrimonio? Ce n'erano, ma erano senza dubbio complessivamente casi più rari. E la loro

tà cus'è, e quèl quaj vün duaria cuntrulà se i omen fan quel che lù ghe dis de fa, ma mi me sembra che una roba inscì l'abien fada quan seren ciuch, quej c'han pientà i cartej, quej che dueven cuntrulà e parlum no di alter, tütü i grand'omen che passen de li quarden i cartej e disen nagott, perché un quaj asesur, o sindegh o ingegner de li l'è pasà per forsa.



Ma ndèm avanti inscì a fass rid a drè de tütü quèj che riva in di noster part, dan un ugiada ai cartej e capissen sübit me la va di noster part.

E adèss vören met insèma la tangensial, e chi l'è che l'ha stüdiada?

Chi l'è che duarà trala in pè ?

Fursi propi anca quej c'han fa pientà giò quej cartej lì, sèm a post!!!!

Traduzione in lingua italiana

(per gli stranieri) Cosa dobbiamo fare...

### Invers come ona pidria.

La pidria è un grosso imbuto (pedrioeu) che non sta in piedi se non rovesciato, invers in milanese signiica rovesciato e l'aggettivo si usa sia nel senso isico che in quello morale, che vuol dire maldisposto, di pessimo umore. Dalla fusione della particolarità della pidria, che si posa a rovescio e dal signiicato dell'aggettivo invers, è venuto questo detto che si suol dire quando si incontra una persona di umore pessimo.

### L'è ona pell de luganeghin.

La luganega è la salsiccia e il luganeghin è il salsicciotto che ha una pelle fatta di budello, poco digeribile, quando si mangia il salsicciotto la pelle si leva e si butta via. Per questi requisiti negativi della pelle del salsicciotto si suol dire l'è ona pell de luganeghin quando si vuole indicare una persona grama, un poco di buono da tenere alla larga.



teva un bando in cui condannava chi cercava in qualche modo di preparare mortadelle con ingredienti di bassa qualità, rovinando in questo modo la buona reputazione della città di Bologna che era già famosa per la sua produzione di salumi. Nel 1664 nell'opera: "L'economia del cittadino in villa" del marchese Vincenzo Tanara, compariva invece la prima ricetta scritta per preparare la mortadella. In essa vi erano contenute le quantità esatte di spezie e di carne di maiale da utilizzare. In effetti in quegli anni la mortadella di Bologna aveva già ottenuto un certo successo: Ovidio Montalbani, per esempio, noto medico nonché buongustaio, la elogiava definendola il salume più adatto per i piaceri della gola; François Deseine, nella descrizione dei cibi più buoni d'Italia annoverava il celebre salume di Bologna tra i migliori alimenti incontrati. Nella città felsinea i produttori di mortadella, d'altro canto, per mantenere un primato nella produzione, erano molto attenti a non diffondere la loro ricetta e a tenerla segreta. A proposito il padre domenicano Giovanni Battista Labat, che visse a Bologna per alcuni anni, nel resoconto dei suoi viaggi, riportava le difficoltà incontrate per trovare la vera ricetta della mortadella di Bologna. Ma il successo di questo salume crebbe nel tempo fino ad estendersi oltre l'Europa.

Alla fine dell'Ottocento i fratelli Medardo ed Ugo Bassi ottenevano un certo riscontro nell'area bolognese come produttori di mortadella e venivano perciò inviati all'Esposizione universale di Filadelfia. Dal 1873 la mortadella, che prima veniva esportata intera, iniziava ad essere inviata fuori dall'Italia anche tagliata a fette: dopo essere stata affettata veniva infatti chiusa in una scatola di latta. L'invenzione dell'affettatrice viene attribuita a Luigi Giusti e si ritiene che l'abbia inventata per supplire alla quantità di tempo necessaria per il taglio a mano.

### Degli erbaggi mangiativi.

Più volte meco medesimo pensando e sottilmente quante cose al vivere umano giovevoli questa nobile nazione da un cinquanta anni in qua s'abbia apparato a seminare e a mangiare dal concorso di molti popoli rifuggiti in questo sicuro asilo per ischermirsi e per salvarsi da' rabbiosi morsi della crudele et empia Inquisizione romanesca, le quali erano prima da quella come cattive a mangiare sprezzate e come nocive alla salute de' corpi loro aborrite, mi son grandemente meravigliato di vedere che oggidì molti ancora, o per trascuraggine o per ignoranza, assai altre di seminare si rimangano, le quali pure non son men buone a mangiare né meno salutifere a' corpi nostri che quelle si sieno; il veder poi alcuni pure alcune di queste seminare, ma



non già per voglia di cibarsene, ma si più tosto spinti da vaghezza di riempire i colti loro di varie qualità d'erbe ciò farsi. Queste considerazioni adunque han mosso me a cercar di porre per iscritto (al meglio mi saprò ricordare) non solo il nome di tutte quelle radici, di tutte quelle erbe e di tutti que' frutti, che nella civile Italia si mangino, ma ancora di mostrare come, per trovare le predette cose buone, si vogliono

cuocere, e in compagnia di che, crude, s'usino a mangiare, acciò che, per falta di questo, non s'astengan più da seminarle né da mangiarle. Sì che, per dar principio a questa mia per avventura non afatto disutile fatica, comincerò, col nome di Dio e con un ardente desio di giovare al prossimo mio, da quelle erbe che nella verdeggiante e vaga primavera prima fuori della terra appaiono.

## De' lupuli. -

Pertanto dico la prima erba, che in così fatta stagione si vegga, il lupulo è, che non mangiam noi mai cruda; ma, dopo averne in più acque lavata quella quantità ne piace, a cuocere in acqua con un poco di sale mettiamo; e, cotta, di là la traemo, e ben bene sgocciolata in un piatto netto posta, con sale, con assai olio, con poco aceto, od in suo luogo succo di limone, e un poco di pepe franto e non polverizzato l'acconciamo, e inanzi pasto per insalata l'usiamo. Altri poi, bolliti che hanno i lupuli, gl'infarinano e in olio gli friggono, e sopra vi sparono un poco di sale, di pepe e succo di melaranzi, e così con gusto se gli mangiano. E perché questo semplice è sovrano a rinfrescare e a purificare il sangue, gli uomini che non vogliono per ogni leggier cagione molestare il medico, né saziar gli 'ngordi speciali, e pur è loro a cuore la salute de' corpi loro, pigliano un piccicotto di questo semplice e altrettanto fumoterra, cicorea, indivia e boraggine, e tutte insieme, ben lavate, in acqua senza sale fan cuocere. E qui si vuol notare che l'acqua non sarà men di due quarte, e si faran tanto in quella bollire che scemi la metà, e poi l'erbe si trarranno, che pure per insalata la sera si mangiano; e la mattina, anzi levarsi del letto, si beono un buon bicchiere di quella decozione tepida, e ciò continuano di fare lo spazio di sette o di nove mattine, e dopo prendono una presa di cascia o di manna o d'altro leggiero purgativo, e a questa guisa freschi e sani tutta la vegnente estate con poco costo si conservano. Questa medicina usano spezialmente quelli che dalla rincreasevol e ischivevole rognia son molestati, e in un subito restan mondi e sani.

La peste Durante le epidemie del 1576 e 1630

### Solidarietà e cure agli appestati di Milano

S. Carlo Borromeo scrisse un "Memoriale ai milanesi" in cui descrive le miserande condizioni della città durante la pestilenza del 1576.

Atmosfera plumbea, lamenti, grida, corpi putrescenti serrati dalla peste, fame, mancanza di acqua pulita, impropri contro le autorità accusate d'imprevidenza. La peste infieriva e non accennava a rallentare.

Il Lazzaretto, situato a porta Orientale (l'attuale Porta Venezia) in corrispondenza con le vie S. Gregorio, Lazzaretto, Castaldi, Casati, Tunisia, era stracolmo di appestati e non bastava più. Era attrezzato alla meglio con capanne sorrette da travi e assi, il pavimento in terra battuta, un fossato che cingeva completamente il Lazzaretto e raccoglieva tutte le putride ed infette acque provenienti dalle aree di ricovero.

Nel centro di questo speciale ospedale viveva una chiesetta, S. Carlino (ancora esistente) ove si celebravano

di continuo imploranti liturgie. Gli ammalati una volta individuati venivano liberati dei loro abiti, lavati e rivestiti con panni puliti. La carità ed il soccorso non mancarono. Gli aiuti umanitari erano in qualche modo sollecitati e diretti dall'Arcivescovo Carlo Borromeo che profuse in quest'opera d'aiuto ingenti risorse personali vendendo perino gli arazzi, i drappi, oggetti preziosi del palazzo arcivescovile, alienò persino il suo guardaroba personale.

Anche dal contado arrivarono vettovaglie e vino a conforto degli ammalati. I ricchi



mercanti si unirono per acquistare e poi assegnare centinaia di giacigli. Anche durante il morbo del 1630, con Federico Borromeo arcivescovo, i soccorsi non mancarono. Offerte, contributi, aiuti in denaro e derrate alimentari pervennero in Arcivescovado per essere immediatamente distribuiti agli ammalati del Lazzaretto.

Il mondo femminile rispose in modo superbamente generoso. Balie, levatrici, casalinghe volontarie, si occuparono dei bimbi rimasti soli per avere perso i genitori a causa del morbo.

Sia Carlo che Federico Borromeo misero a disposizione il clero per l'assistenza. Si distinsero i Camilliani e soprattutto i Cappuccini e molti di loro, esposti al contagio, perirono durante le faticose opere di soccorso e cura. Il frate padre Michele ebbe la responsabilità di organizzare i soccorsi dei religiosi. Grazie alla sua dedizione, al polso fermo ed ai suoi pieni poteri, l'assistenza fu attuata in modo efficiente.

Padre Michele, stremato dalle fatiche, morì dopo poche settimane dalla fine della pestilenza. Nell'elenco dei Cappuccini morti figurano padre Cristoforo frà Galdinodi manzoniana memoria. Altro grande protagonista dei soccorsi fu il padre cappuccino Felice Casati. Grande organizzatore agì con abnegazione e fu sua l'idea di provvedere con il latte delle capre all'allattamento dei bambini ricoverati nel Lazzaretto. Terminata la sua umanitaria avventura, padre Casati, fu Provinciale dell'Ordine e Custode generale.

Il morbo, che prese per contagio, lo iacciaccò per tutto il resto della sua vita fino al sopraggiungere della morte che lo colse in quel di Livorno all'età di 73 anni.

Ricordiamo che il Lazzaretto di Milano è stato voluto dal Duca Ludovico il Moro e fu realizzato dal 1489 al 1509 dietro speciale delibera del Consilium medicarum della Città.

Era costituito da un grande quadrato con al centro la già citata chiesa di S. Carlino, dotato di 576 camerone capanna per accogliere gli infermi ed i servizi essenziali per la cura ed il soccorso.

Lazzaro Palazzi ne fu l'architetto che utilizzò precedenti disegni del Filarete. Suo cognato, il famoso Giovanni Antonio Medea, alla morte del Palazzi, mise mano alla realizzazione del progetto debitamente ampliato si da risultare alla fine una vera e propria cittadella dei malati isolati appena fuori le mura di Porta Orientale.

## I nümer al lott, se ghe manca?

..Pö disen che che quej che cumanda capissen nagott!!

Pröva a ndà vers Mülassan, te incuntrett la rutunda de la Pandina lì a Casalmaiocch, fermess un cicininn perchè mèrita; hu fa na foto per spiegamm mej e fa vedè che inteligensa che g'han i noster martur che sistèmen i noster strad e quej che cuntrolen e quej che duarien cuntrulà quej che cuntròla.

Se guardì in gir l'è no facil truà cartej cunt la distansa chilometrica, fursi ghe sarà un mutiv, sù la via Emilia, ad esempi, han mis i nòmm, ma di kilometer nanca l'ombra.

Lì, sù la rutunda invece a gh'in, guardì che bèla storia, el cartèl che gh'è in diressiun de Meregnan el mustra Lodi dudes kilometer, Mülassan tri.

Alura guarda püssè in la, des meter, minga püsssee, el cartèl che gh'è in diressiun de Sordi el mustra Lodi vòt kilometer, Mülassan dü.

Sòta hu mis i fotografij per fa vedè.

Adèss, capissi che quej che pianta i cartèj g'han no de savè quant'hin lungh quater kilometer e pöden anca pensà che quel toc de rutunda el sia lung assèe per fa i quater kilometer de diferenza, ma crèdi che i cartej i pianten no inscì de per lur, credi no che vaghen al deposit, ciapen sù quater cartej senza vardà e dopu van in gir e pianten giò el prim che capita, ghe sarà un quaj vün che ghe dis ndue g'han de pian-