

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 brulé 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 aiu- to - 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 Redigio¹². Redigio è n **podcast** culturale storico con vari indirizzi, puoi ascoltare il podcast su Spotify¹ o Google Podcasts². 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 Legnano¹. 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 Legnano¹.

redigio.it/rvg100/rvg-24-05.html - Il testo della settimana - lettura

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 scudellona o tazinona 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 deubul 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 immemorabile 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 mui-giò par rinforzà i reni, barbìs da furmenton, fiur da sambugh, buter par fa egni a cò i bugnon, impacc da pisa, (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 radicetta 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 egli aveva 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.



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 café 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.



Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

02/02/2024 nr.02

Slogan aziendale:

On quattrin risparmiàa
l'è dò vœult 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

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



RadioFornace è il creatore del podcast culturale storico Redigio¹². Redigio è un **podcast** culturale storico con vari indirizzi, puoi ascoltare il podcast su Spotify¹ o Google Podcasts², 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 Legnano¹. 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 Legnano¹.

redigio.it/rvg100/rvg-24-06.html - Il testo della settimana - lettura

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 "detrítico", cioè formata 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 portò alla Lombardia, nel 1928, il primato per il numero delle ditte e addetti presenti sul territorio. Quindici ditte operavano sul pianalto delle Groane che portò 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 affinché

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'antisignano 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 del campanile— 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 bèe, 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 Gatnara 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 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 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 fomaçi 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

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



RadioFornace è il creatore del podcast culturale storico Redigio¹². Redigio è un **podcast** culturale storico con vari indirizzi, puoi ascoltare il podcast su Spotify¹ o Google Podcasts², 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 Legnano¹. 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 Legnano¹.

redigio.it/rvg100/rvg-24-04.html - Il testo della settimana - lettura

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 "sfornaciare"; 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 e' 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. E' 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 e' 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 inizio' 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.

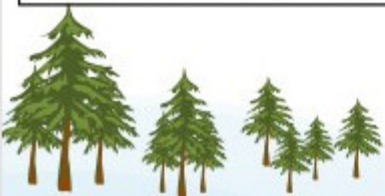
LUDI GIOVANILI

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 graditt 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 cità straniere. Si sente una vocetta che suggerisce Aquila. Gha sto no, gha la dia lù. Stronz, sèra quela bucàscia. Altre domande su altre cità. La cità cha la fa i bus in tera? Ma rigordi pu. No, no ma egna in ment. L'e 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 insci anca in Egipt. Ul Richen ci pensa. Ma fa solo finta, sa già il nome e lo dice dopo un po' di sospensione: Alessandria

Qual'è la cità che legiua a l'incuntrari la vor di amor? E la tera cines cha l'e 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-



Mestieri

On mestee l'è on grane. - 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 conos l'inferna, bisogna fà el coèugh 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 conos 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 cominciaa l'è mezz faa. Un

El sanguinarj Quand l'è bel cotto e servij denter on piatto 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'"odonomo" 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'apassionante 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.

Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

02/02/2024 nr.04

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 focaci con forno Hoffmann 3
- ◆ Mestieri
- ◆ El sanguinarj
- ◆ Definizione di TOPONIMO
- ◆ Studio del toponimo

Cose importanti

- ◆ Riorganizzare il mercoledì del villaggio

INFORMATIVA

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'.

redigio.it/rvg100/rvg-24-03.html - Il testo della settimana - lettura

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.

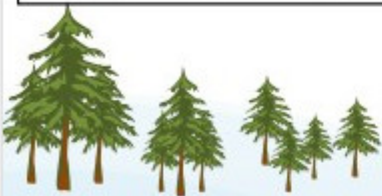
Il periodo di essicazione, in questi filari alti mediamente un metro da terra e rapportati sempre all'altezza dell'uomo, variava da luogo a luogo e a seconda del tempo atmosferico (generalmente da una settimana a quindici giorni).

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'essicazione 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'acqua la gelèa in du la bròca e sui vèdar sa fèan su i fiur da giàsch. 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 puzz, 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'acqua, 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.

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 tutt'oss

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 perché quello pagato non è disponibile.

INFORMATIVA DEL 10/02/2024 NR. 05

Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

10/02/2024 nr.05

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 Legnano¹.

redigio.it/rvg100/rvg-24-02.html - Il testo della settimana - lettura

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

INFORMATIVA

Redigio.it

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:

OPENING
il mercoledì
del villaggio



SPECIALI LAVORI

da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno

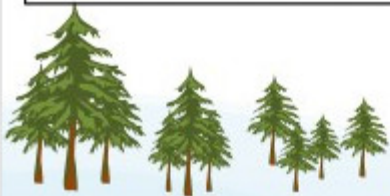
In Marzo si piantano le viti nelle fosse, avvertendo di non ricuoprire completamente la fossa, la quale faccenda si eseguirà nel mese futuro, dando così la terra alle nuove radici a guisa di rinalzo. Si mette il palo alle viti, e si concimano, e in questa concimatura, nelle terre leggiere, in quelle 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 si è uno nosomministrare 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 Biancamano, 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 carni-vere, vegetari-ane, 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



“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 - I testi della settimana - lettura e ascolto

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

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

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 Arberto 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 suscitata 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 sorse l'abbazia per opera dello stesso monaco che vi rimase dal 1020 al 1073. Ampie e precise sono le testimonianze raccolte da 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, giudicata una delle più insigni opere d'architettura italiana. Galeazzo VI

scontò ne decretò la costruzione nel 1396. Della facciata è autore Ambrogio da Fossano, che l'ha compiuta nel 1473. È ricchissima, e decorata di statue, di medaglie, ed ornati eseguiti dai più distinti artisti di quell'epoca, quali il Solario, il Fusina, il Busti, il Marco d'Azzale, 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 scolpì 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 sollaratura 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 malattie, 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 fara' vivo, anche RadioFornace con il suo settimanale, i volantini e le dirette avra' il suo sa fare



www.redigio.it

La radio da leggere

E finalmente le regole applicate

vedi informativa del 04/02/2024

Il Consiglio Direttivo ha deciso di applicare quanto previsto dal Regolamento in tema morosita' 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” e' il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove si racconta aneddoti, poesie e curiosita' del territorio..

www.redigio.it/rvg101/rvg-24-01.html - I testo della settimana - lettura e ascolto

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.”**

Informativa:
www.redigio.it

tel: 123 1234 567
Mail: qwertygmail.com

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.

he belli gli animali, vero? Il tenero gattino, pronto ad azzannarti alla giugulare 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 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, perché 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 veggente.

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 Trabalesi; 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. Pronuncio 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 miglio-
ramenti

Che fine faranno le biciclette
di BICI-FREE?

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

https://www.facebook.com/gior-gio.redigonda?locale=it_IT



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 accoltellata
5. Parole Milanesi
6. Gennaio
7. Ludico
8. Miglioramenti
9. Bici Free

Informativa:
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 - I testo della settimana - lettura e ascolto

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 significante 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. Cati 'mè 'l diàul = Lett. "cattivo come il diavolo", tuttavia il vero significato è "os- sesso, indemoniato" derivando dal latino "captiveus diaboli", prigionie ro del diavolo, poi storpiato nella dizione dialettale. Cussè diàul succèed? = che diavolo succede? La farina dul diàul la va tuta in crusca = la farina del diavolo va tutta in crusca. L'è 'l diàul da sa peccèna ra cùs (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 = diavolo, gran quantità di persone, gran trambusto. Diavulètt, diavulètt = diavolello, usato anche come vezzeggiativo per un bimbo: che bell diavulètt! = che bel diavolello!

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, poiché 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 avevano 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 spasmanti dei due sessi, intenti ad ammazzare il chiaro di luna. Scherzosamente, fino a una trentina di anni fa, questo sganghero di strada zozzopata e guercia (non c'era illuminazione, infatti) venne chiamata Via Giardini. Parco di fantasmi inofiosi e di topi giubilanti.

In una delle case di Cuntrà di Ràti aveva la sua abitazione una strega, di quelle che fanno il gioco delle carte ed altri giochi 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 strolagare 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 candela 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, propinquantava 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 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, ripetendo le volte, e tristo impara.

<<Si giocava con tre dadi, e contavano negativamente le somme dei punti inferiori al sette e superiori ai 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, preci sa 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 interstardito, anche se la giornata non gli appariva in nulla favorevole, al punto da giocarsi se non la camicia almeno la cassetta. C'è 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

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:



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 interruppe 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 sopravelevato 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 soloio 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, prindi di connettersi con se stessi e, chiedersi ancora una volta il perché' della vostra esistenza, fate una buona lettura giornaliera qui proposta. Lo scopo e' 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

tel: 123 1234 567

Mail: qwertyg@gmail.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-24-09.html - I testo della settimana - lettura e ascolto

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

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 del l'esattezza dispiegata da Lepantre nella decorazione interna degli appartamenti.

Il caminetto è per se solo un soggetto di studio per molto professionisti.

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-rotes = quattro ruote, era un carro, con ruote cerchiata 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 Arnebato 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 "martinini". 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 è ancora loro resta. Questa legge, avversata unanimemente 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 quella 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 anta 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 schermo 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 dì 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, trovansi 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, stimulante, 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 taglino con acqua. La costituzione fisica dell'uomo, il temperamento e mill'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 reumi, ai brucioni 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 salutaris 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 in 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 tralco. E giacchi 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.

