

Spazio per Una foto di "mangiare a Legnano"

lib007-mangiare a Legnano indici-BiblioV2

lib007-01-mangiare a Legnano-
xxxxxx parole, versione del gio 2026-02-19
il sito: www.redigio.it/BiblioV/indici-BiBlioV2.html
aggiornato il gio 2026-02-19

la fonte: - redigio.it/BiblioV2/lib007-01-mangiare-Legnano.mp3
-Questo testo rievoca la storia gastronomica di Legnano e del milanese, partendo dall'immaginario banchetto nuziale de I Promessi Sposi per illustrare le antiche abitudini culinarie locali. L'autore utilizza l'opera di Manzoni come pretesto per catalogare una moltitudine di figure professionali e venditori ambulanti che un tempo animavano le strade, - mestieri del cibo - I venditori di cibo - Renzo e Lucia a tavola

lib007-01-mangiare-Legnano.mp3

indici

lib007-01-mangiare-Legnano - Questo testo rievoca la storia gastronomica di Legnano e del milanese, partendo dall'immaginario banchetto nuziale de I Promessi Sposi per illustrare le antiche abitudini culinarie locali. L'autore utilizza l'opera di Manzoni come pretesto per catalogare una moltitudine di figure professionali e venditori ambulanti che un tempo animavano le strade,

lib007-02-mangiare-Legnano - Ma cosa mangiavano i legnanesi tanto tempo fa? Proviamo a esaminare il pranzo di nozze di Renzo e Lucia. Manzoni viene descritto come un vero buon gusta ed esperto di cose di cucina. Certo che nel suo capolavoro, i promessi sposi non perde occasione di fare sfoggio della sua cultura gastronomica e ci regala una inesauribile fonte di conoscenza degli usi e dei costumi del contado milanese.

lib007-03-mangiare-Legnano - Tradizioni culinarie legnanesi. - Le tradizioni culinarie legnanesi del passato possono essere ricostruite attraverso le consuetudini del contado milanese, in cui piatti e professioni legate al cibo riflettevano uno stile di vita profondamente radicato nel territorio.

lib007-04-mangiare-Legnano - Cucina nei Promessi Sposi. - Alessandro Manzoni, l'autore dei Promessi Sposi, è descritto nelle fonti come un vero buon gustaio ed esperto di cose di cucina, che utilizza il suo capolavoro come una fonte inesauribile di conoscenza sugli usi gastronomici del contado milanese del XVII secolo.

lib007-05-mangiare-Legnano - Antichi mestieri alimentari. - Gli antichi mestieri alimentari rappresentano un'epoca in cui, prima dell'avvento dei supermercati, l'approvvigionamento del cibo dipendeva da una fitta rete di lavoratori specializzati e

venditori ambulanti che animavano le strade e i mercati.

lib007-06-mangiare-Legnano - Venditori ambulanti milanesi. - I venditori ambulanti milanesi, prima dell'era dei supermercati, costituivano una rete vitale per l'approvvigionamento alimentare della città, ognuno con i propri "gridi" caratteristici e tradizioni radicate nel territorio.

lib007-07-mangiare-Legnano - Gastronomia storica lombarda. - La gastronomia storica lombarda, in particolare quella del contado milanese e di Legnano, emerge dalle fonti come un ricco mosaico di sapori schietti, riti conviviali e figure professionali ormai scomparse.

lib007-01-mangiare-Legnano

lib007-01-mangiare-Legnano - Questo testo rievoca la storia gastronomica di Legnano e del milanese, partendo dall'immaginario banchetto nuziale de I Promessi Sposi per illustrare le antiche abitudini culinarie locali. L'autore utilizza l'opera di Manzoni come pretesto per catalogare una moltitudine di figure professionali e venditori ambulanti che un tempo animavano le strade,

Questo testo rievoca la storia gastronomica di Legnano e del milanese, partendo dall'immaginario banchetto nuziale de I Promessi Sposi per illustrare le antiche abitudini culinarie locali. L'autore utilizza l'opera di Manzoni come pretesto per catalogare una moltitudine di figure professionali e venditori ambulanti che un tempo animavano le strade, descrivendo mestieri ormai scomparsi come il ranat o il cervelè. Attraverso un'analisi che mescola tradizione letteraria e dialetto popolare, il brano delinea un quadro vivido di come si reperiva il cibo prima dell'avvento dei supermercati. L'obiettivo principale è preservare la memoria storica delle consuetudini alimentari, celebrando l'identità del territorio attraverso i nomi e le grida caratteristiche di chi vendeva prodotti tipici. - lib007-01-mangiare-Legnano.mp3 -

lib007-02-mangiare-Legnano - Ma cosa mangiavano i legnanesi tanto tempo fa? Proviamo a esaminare il pranzo di nozze di Renzo e Lucia. Manzoni viene descritto come un vero buon gusta ed esperto di cose di cucina. Certo che nel suo capolavoro, i promessi sposi non perde occasione di fare sfoggio della sua cultura gastronomica e ci regala una inesauribile fonte di conoscenza degli usi e dei costumi del contado milanese.

Ma cosa mangiavano i legnanesi tanto tempo fa? Proviamo a esaminare il pranzo di nozze di Renzo e Lucia. Manzoni viene descritto come un vero buon gusta ed esperto di cose di

cucina. Certo che nel suo capolavoro, i promessi sposi non perde occasione di fare sfoggio della sua cultura gastronomica e ci regala una inesauribile fonte di conoscenza degli usi e dei costumi del contado milanese. All'epoca nella quale si svolgono i fatti e le vicende di Renzo e Lucia, le consuetudini entari dall'ambito milanese si erano già stabilizzate e diverse vivande avevano già assunto la fisionomia che oggi conosciamo. Quindi consentiteci di immaginare che i due giovani siano quindi convogliate a giuste nozze e che si siano seduti a gustare il loro sospirato pranzo nuziale composto da nervetti con cipolle e salsiccia all'antica per antipasto, seguiti da una bella minestra con scervellata e da un fumante risotto giallo. Il secondo è tutto un appannaggio di una sontuosa casseggera che precede il dolce, il pan grande e il pan de con la panera e poi brindisi vari che dopo gli svariati litri di banino rosso de quel bafuse potrebbe essere a base di verde appassita.

Eh, curiosi. Seguiteci. Anche i legnadesi avevano la cattiva abitudine di mangiare, ma per arrivare a tavola bisognava anche comperare, fare la spesa. E come facevano una volta senza i supermercati? C'erano i lavoratori del cibo, quelli che del cibo ne facevano un mestiere. Ed eccone alcuni. Lanchuat, dal francese choice, così si scrive, a n c h o i s. A asciuga, acciuga e andava in giro per con il suo carrettino carico di latte e barili di acciughe a ringhe e saracche, decantando l'alta qualità dei suoi prodotti. per cortili, strade e mercati a grido. Anchu, le belle inci un altro il becce' che il macellaio, termine quasi disusato e sostituito dal macellar. Il bois si scrive boys, rosticere, termine alquanto spregiativo perché i bois erano rivenditore di civic Otti di infima categoria. Il nome gli deriva dal cognome francese, cioè di colui che intorno alla fine del 700 introdusse a Milano tale tipo di negozio e la fantasia popolare meneghina l'aveva subito ribattezzato 6, assimilando la B al 6, la O allo 0 e la I alla maiuscola e la S al 5. Un altro. Il Brunnon è il venditore di vini. Brugnnon deriva dalla località di Bregno, valle del Canton Ticino, da cui quasi sempre provenivano. Ma ma magnif ma significa anche Brugnnon, significa anche zoticone. Il castagnier un tempo a Milano i

castagnieri erano molto diffusi in tutta la città. Gli altrettanto diffusi erano i Firunat che venivano perlopiù da Cuneo, venditori di Fironi. E le castagne erano cotte al forno e infilate come collane a più file. Ne pressi delle scuole stazionavano i venditori di castagne peste, i straccadent, le famose caramelle per gli studenti che potevano anche essere lessate con sale e semi di finocchio. Va ricordato quel di scoti caldi, cioè le calderarroste che venivano portate agli avventori in imbuti di carta. Il Castragai, letteralmente tradotto significa Castragalli. Oggi questo professionista non esiste praticamente più, mentre verso la fine dell'800 era molto richiesto, anche perché la sua funzione oggi inutile non era certo piacevole. Girava tra le varie cascine esercitando la sua arte e chiedendo in cambio i prodotti della cascina stessa e prendendosi alcune capponi alla fine della stagione. Il cervelè era un salumiere, così chiamato perché un tempo faceva e vendeva la cervellata da cui deriva il modo di dire a scarga de cervelà, cioè la vere abbondanza di Tutto. Beh, oggi si usa il ben più brutto Salum e il gambare, un ambulante che vendeva i gamberi catturati in un tempo limpedissimo il lambro. Le quel di banche di gamber pesc lamber oggi in lambero si possono tutto più pescare dei vibrioni. E il Gigi della Gnaccia era venditore di castagnaccio, la famosa schiacciata di farina di castagne con pinoli, mandorle tritate, seme di finocchio e zibbo. El Menalat, ambulante che giungeva in città di Bonora dalla bassa con il carretto per portare il latte appena munto e la panera prelibata. L'ortolana fino al 1930 Questi ambulanti avevano le loro coltivazioni proprio in Milano, nella zona compresa tra le piazze Firenze, Damiano Chiesa e Lotto e per invogliare la gente a comprarare a comperare regalavano a chi acquistava molte verdure la dotta costituita da un po' di rosmarino, di prezzemola e di sabbia. E il polentat è un rivenditore di polenta e di cibi cotti in genere, ma di bassa qualità. Si. colloca appena un gradino più in altro più in alto del bois. La polirola, la polivendola era una figura molto conosciuta tra i venditori ambulanti. Vendeva polli vivi, pennamorti o già pronti spennati da mettere in padella. Polastri novelli, galletti, galline ruspanti o galline vecchie per brodo. E il prestine da prestin forno dove cioè si cuoce compagni di Milano. Il più celebre prestino

milanese è il prestin che aveva sede nella corsia dei servi che è l'odierno corso Vittorio Emanuele e l'11 novembre del 1628 si registrò a Milano una sommossa popolare causata dal caro pane, la rivolta di San Martino descritta da Alessandro Manzoni nei promessi durante la quale prestin e altri forni cittadini furono saccheggiati. La sua denominazione non significa affatto, come dice Manzoni, forno delle grucce, ma forno degli scansi o scanzi dal nome degli antichi proprietari. Un altro venditore era quel di Maguster, venditore ambulante di Fragole. Il suo Grido di battaglia era fresca e bella la maggiustra penna a penna catada e bella quel deius venditore ambulante di noci venivano in autunno dalla Brianza, spesso viaggiavano in coppia e si sistemavano nei pressi di un forno o di unosteria acciò che il cliente potesse procurarsi subito il pane o il vino da accompagnare alle noci. E quel tipo con il suo cesto portava al mercato le belle mele al conto. Quel di peri cotti è un venditore ambulante di pere cotte al forno, spesso giulle bate spruzzate, cioè di sciroppo ottenuto da frutta bollita a lungo con lo zucchero. El ranat. Tra le vecchie figure di ambulanti che sono spariti quel tempo, troviamo ranaiolo, colui che prendeva e vendeva le rane. Si trattava di un lavoro stagionale e proprio per questo motivo molti ambulanti vendevano i rospi spacciandoli per rane.

lib007-03-mangiare-Legnano - Tradizioni culinarie legnanesi. - Le tradizioni culinarie legnanesi del passato possono essere ricostruite attraverso le consuetudini del contado milanese, in cui piatti e professioni legate al cibo riflettevano uno stile di vita profondamente radicato nel territorio.

Le tradizioni culinarie legnanesi del passato possono essere ricostruite attraverso le consuetudini del contado milanese, in cui piatti e professioni legate al cibo riflettevano uno stile di vita profondamente radicato nel territorio.

Il Menù Tradizionale

Un ipotetico pranzo festivo o nuziale dell'epoca, come quello

immaginato per Renzo e Lucia, comprendeva portate che oggi definiscono l'identità gastronomica locale:

- Antipasti: Caratterizzati da nervetti con cipolle e salsiccia all'antica.
- Primi piatti: Era comune gustare una minestra con scervellata (un tipo di salsiccia di cui il salumiere andava fiero) o il classico risotto giallo fumante.
- Secondi: La portata principale era spesso la sontuosa casseggera (termine che nelle fonti si riferisce a un piatto ricco, verosimilmente riconducibile alla cassoeula).
- Dolci e Pane: Il pasto si concludeva con il pan grande e il pan de con la panera (pane con la panna).
- Bevande: I brindisi venivano fatti con il banino rosso "de quel bafuse" o con la verde appassita.

I "Lavoratori del Cibo"

Prima della diffusione dei supermercati, la spesa a Legnano era gestita da figure ambulanti specializzate, ognuna con il proprio "grido" caratteristico:

- Lanchuat: Venditore di acciughe, aringhe e saracche, che trasportava in barili sul suo carrettino.
- El Cervelè: Il salumiere, così chiamato perché un tempo produceva la cervellata; la sua abbondanza di prodotti ha dato origine al detto "a scarga de cervelà".
- El Menalat: Giungeva dalla "bassa" con il latte appena munto e la panera (panna prelibata).
- El Ranat: Il ranaiolo che vendeva rane, un tempo molto comuni, anche se talvolta cercava di spacciare rospi per rane.
- El Gambare: Ambulante che vendeva i gamberi pescati nelle acque, allora limpidissime, del fiume.
- Venditori di castagne: Diverse figure vendevano castagne cotte al forno, tra cui i Firunat, che le offrivano infilate in collane, e il Gigi della Gnaccia, specializzato nel castagnaccio.

Curiosità e Usanze dei Mercati

Le fonti riportano dettagli pittoreschi sulla vendita quotidiana:

- La "Dotta": Le ortolane erano solite regalare ai clienti più fedeli un po' di rosmarino, prezzemolo e salvia come omaggio

(chiamato appunto "dotta").

- Straccadent: Erano caramelle vendute agli studenti nei pressi delle scuole, insieme a castagne peste o caldarroste in imbuti di carta.
- Venditori stagionali: In autunno arrivavano i venditori di noci dalla Brianza e quelli di pere cotte al forno, spesso spruzzate di sciroppo zuccherino.

È opportuno notare che la prima fonte fornita non contiene informazioni sulle tradizioni culinarie, poiché tratta esclusivamente dell'epidemia di disagio mentale e dell'impatto dei social media sui giovani.

Se desideri visualizzare meglio queste figure storiche o i piatti tipici, posso creare per te un'infografica che riassume i venditori ambulanti e i loro prodotti, oppure un report dettagliato sul menù storico legnanese. Fammi sapere se ti interessa!

Vorrei un'infografica sui venditori ambulanti storici e i loro prodotti.

Puoi fornirmi un report dettagliato sul menù storico legnanese?

Quali erano le differenze tra il 'pan grande' e il 'pan de con la panera'?

lib007-04-mangiare-Legnano - Cucina nei Promessi Sposi. - Alessandro Manzoni, l'autore dei Promessi Sposi, è descritto nelle fonti come un vero buon gustaio ed esperto di cose di cucina, che utilizza il suo capolavoro come una fonte inesauribile di conoscenza sugli usi gastronomici del contado milanese del XVII secolo.

Alessandro Manzoni, l'autore dei Promessi Sposi, è descritto nelle fonti come un vero buon gustaio ed esperto di cose di cucina, che utilizza il suo capolavoro come una fonte inesauribile di conoscenza sugli usi gastronomici del contado milanese del XVII secolo.

Nella narrazione e nel contesto storico dell'opera, la cucina e il cibo giocano ruoli fondamentali:

- Il Banchetto Nuziale: Sebbene le vicende di Renzo e Lucia siano travagliate, le consuetudini alimentari dell'epoca permettono di ricostruire quello che sarebbe stato il loro pranzo di nozze.

Questo avrebbe incluso antipasti di nervetti con cipolle e salsiccia all'antica, seguiti da una minestra con scervellata (un particolare tipo di salume) e il tradizionale risotto giallo. Come secondo piatto figurerebbe la casseggera, accompagnata da dolci come il pan grande e il pan de con la panera, il tutto innaffiato da vino rosso o "verde appassita".

- Il Pane e la Rivolta: Un elemento culinario e sociale centrale è il pane. Manzoni descrive dettagliatamente la rivolta di San Martino dell'11 novembre 1628, scatenata dal rincaro del pane. Durante questo episodio, la popolazione assaltò i forni di Milano, tra cui il celebre prestin (forno) situato nella corsia dei servi, che Manzoni chiama "forno delle grucce" (anche se il nome storico era legato ai proprietari "Scansi").
- Figure e Mestieri del Cibo: Le fonti citano diverse figure professionali che popolavano il mondo dei Promessi Sposi:
 - ? Il Cervelè: il salumiere che vendeva la scervellata, ingrediente tipico delle minestre citate.
 - ? Il Prestine: il panettiere, figura chiave durante le carestie descritte nel romanzo.
 - ? Ambulanti vari: come i vinfu o Brugnon (venditori di vino), i venditori di noci della Brianza e quelli di castagne, che offrivano i loro prodotti nei pressi delle osterie e dei forni.

Mentre nel passato di Manzoni il cibo era legato a tradizioni consolidate e a momenti di convivialità o crisi sociale, le fonti moderne suggeriscono un netto contrasto con il presente. Oggi, lo stile di vita porta spesso a mangiare in modo disorganizzato e a usare il cibo come forma di compensazione per lo stress cronico, riflettendo un disadattamento rispetto all'ambiente attuale.

Quali erano gli ingredienti del risotto giallo e della scervellata?

Chi erano i lavoratori del cibo citati nei Promessi Sposi?

In che modo l'ambiente digitale influisce sul nostro comportamento alimentare?

lib007-05-mangiare-Legnano - Antichi mestieri alimentari. - Gli antichi mestieri alimentari rappresentano un'epoca in cui, prima dell'avvento dei supermercati, l'approvvigionamento del cibo dipendeva da una fitta rete di lavoratori

specializzati e venditori ambulanti che animavano le strade e i mercati.

Gli antichi mestieri alimentari rappresentano un'epoca in cui, prima dell'avvento dei supermercati, l'approvvigionamento del cibo dipendeva da una fitta rete di lavoratori specializzati e venditori ambulanti che animavano le strade e i mercati.

Basandosi sulle fonti fornite, ecco una panoramica dei principali mestieri legati al cibo, con particolare riferimento alla tradizione milanese e lombarda:

Mestieri legati alla carne e ai prodotti ittici

- El Becce': Era il termine tradizionale per indicare il macellaio, oggi quasi del tutto sostituito dal termine moderno.
- El Castragai: Letteralmente "castra-galli", era una figura professionale un tempo molto richiesta che girava per le cascine per castrare i polli e produrre capponi, venendo spesso pagato in natura con i prodotti della cascina stessa.
- La Polirola: La polivendola, che vendeva polli vivi, già spennati o galline vecchie per il brodo.
- El Cervelè: L'antico salumiere, così chiamato perché specializzato nella vendita della "cervellata" (un tipo di salsiccia).
- L'Anchuat: Un venditore ambulante che, con un carrettino, distribuiva acciughe, aringhe e saracche conservate in latte e barili.
- El Gambaree e El Ranat: Il primo vendeva gamberi di fiume (un tempo pescati nel Lambro), mentre il secondo vendeva rane, un lavoro stagionale in cui talvolta venivano spacciati rospi per rane.

Mestieri legati ai vegetali e alla frutta

- L'Ortolana: Fino al 1930, questi ambulanti coltivavano i propri prodotti direttamente entro i confini di Milano. Per invogliare i clienti, usavano regalare la "dotta", un mazzetto di erbe aromatiche come rosmarino e prezzemolo.
- Venditori di frutta specifici: Esistevano figure dedicate a singoli prodotti, come quel di Maguster (fragole), quel di Nos (noci dalla Brianza), quel di Pom (mele) e quel di peri cotti (pere cotte al forno e giulebbate).

- El Castagnier e i Firunat: Venditori di castagne. I Firunat erano specializzati nei "fironi", ovvero castagne cotte al forno e infilate come collane.

Mestieri legati a farinacei, latticini e bevande

- El Prestinee: Il panettiere. Il termine deriva da prestin (forno). Un celebre esempio storico è il forno saccheggiato durante la rivolta di San Martino a Milano, descritta da Manzoni.
- El Menalat: L'ambulante che giungeva all'alba dalla "bassa" con il latte appena munto e la panera (panna).
- El Polentat e i Bois: Entrambi venditori di cibi cotti di bassa qualità. I Bois erano rosticceri considerati di categoria inferiore, il cui nome deriverebbe da un commerciante francese del tardo Settecento.
- El Brugnon: Il venditore di vini, spesso proveniente dalla Valle di Bregno nel Canton Ticino.
- Gigi della Gnaccia: Un venditore specializzato nel castagnaccio, la schiacciata di farina di castagne arricchita con pinoli e uvetta.

Queste professioni non erano solo un modo per distribuire cibo, ma costituivano il tessuto sociale delle comunità, caratterizzato dai "gridi" dei venditori che decantavano la qualità della merce per le strade.

Ti piacerebbe approfondire qualcuno di questi mestieri in particolare, oppure preferiresti che creassi un supporto allo studio (come dei flashcard o un quiz) su questi antichi mestieri?

Approfondisci il ruolo del Prestinee nella rivolta di San Martino.

Quali erano i dolci tipici come il Gigi della Gnaccia?

Crea dei flashcard sugli antichi mestieri alimentari lombardi.

lib007-06-mangiare-Legnano - Venditori ambulanti milanesi. - I venditori ambulanti milanesi, prima dell'era dei supermercati, costituivano una rete vitale per l'approvvigionamento alimentare della città, ognuno con i propri "gridi" caratteristici e tradizioni radicate nel territorio.

I venditori ambulanti milanesi, prima dell'era dei supermercati, costituivano una rete vitale per l'approvvigionamento alimentare della città, ognuno con i propri "gridi" caratteristici e tradizioni radicate nel territorio.

Venditori di prodotti ittici e derivati

- Lanchuat: Questo venditore deve il suo nome al termine francese anchois. Girava con un carrettino carico di barili contenenti acciughe, aringhe e saracche, attirando i clienti con il grido: "Anchu, le belle inci".
- El Gambare: Un ambulante che vendeva gamberi pescati nelle acque del fiume Lambro, che all'epoca erano estremamente limpide.
- El Ranat: Il ranaiolo offriva rane, un prodotto stagionale; le fonti riportano che, per arrotondare, alcuni venditori cercavano di spacciare rospi per rane.

Venditori di frutta e vegetali

- L'Ortolana: Fino al 1930, queste figure coltivavano i loro prodotti direttamente a Milano (tra le attuali piazze Firenze e Lotto). Erano note per l'usanza della "dotta", ovvero regalare un mazzetto di erbe aromatiche (rosmarino, prezzemolo, salvia) a chi faceva una spesa abbondante.
- Quel di Maguster: Specializzato in fragole, attirava l'attenzione gridando: "fresca e bella la maggiustra penna a penna catada".
- Quel deius: Venditori di noci provenienti dalla Brianza durante l'autunno. Solitamente si appostavano vicino a forni o osterie per permettere ai clienti di consumare le noci subito con pane o vino.
- Quel di peri cotti: Venditore di pere cotte al forno e giulebbate con sciroppo di zucchero.

Latticini e carni

- El Menalat: Arrivava all'alba dalla "bassa" lombarda per consegnare il latte appena munto e la pregiata panera (panna).
- La Polirola: La polivendola offriva un'ampia gamma di prodotti avicoli: dai polli vivi alle galline vecchie per il brodo, fino ai

galletti già pronti per la padella.

- El Castragai: Una figura oggi scomparsa che girava per le cascine per produrre capponi, venendo spesso pagato con i prodotti stessi della terra.

Cibi pronti e dolciari

- Bois e El Polentat: Entrambi vendevano cibi cotti di qualità non eccelsa. I Bois (termine derivato da un cognome francese del XVIII secolo) erano considerati rosticceri di infima categoria.
- Castagnier e Firunat: Molto diffusi in città, vendevano castagne. I Firunat (spesso originari di Cuneo) erano famosi per le "fironi", collane di castagne cotte al forno.
- Gigi della Gnaccia: Specializzato nella vendita del castagnaccio, arricchito con pinoli, mandorle, finocchio e zibibbo.
- Straccadent: Venditori che stazionavano vicino alle scuole per offrire caramelle e castagne calde servite in imbuti di carta.

Infine, un'altra figura caratteristica era il Brugnion, il venditore di vino che solitamente proveniva dalla Valle di Bregno, nel Canton Ticino. Questi lavoratori non solo distribuivano cibo, ma portavano con sé la cultura e i sapori delle diverse zone limitrofe alla città.

Quali erano le differenze tra i Bois e i Polentat?

Cosa si intende per 'casseggera' nel menù nuziale?

Come funzionava la vendita dei 'fironi' di castagne?

lib007-07-mangiare-Legnano - Gastronomia storica lombarda. - La gastronomia storica lombarda, in particolare quella del contado milanese e di Legnano, emerge dalle fonti come un ricco mosaico di sapori schietti, riti conviviali e figure professionali ormai scomparse.

La gastronomia storica lombarda, in particolare quella del contado milanese e di Legnano, emerge dalle fonti come un ricco mosaico di sapori schietti, riti conviviali e figure professionali ormai scomparse. Un punto di riferimento essenziale per ricostruire questa cultura è Alessandro Manzoni, descritto come un esperto di cucina che ha infuso nei Promessi Sposi una profonda conoscenza degli usi alimentari del XVII secolo.

Il Banchetto Tradizionale

Attraverso la ricostruzione di quello che sarebbe stato il pranzo di nozze di Renzo e Lucia, è possibile identificare i pilastri della tavola lombarda storica:

- Antipasti e Primi: Il pasto iniziava con nervetti con cipolle e salsiccia all'antica, seguiti da piatti caldi e nutrienti come la minestra con scervellata (una salsiccia tipica) e il classico risotto giallo.
- Secondi e Dolci: La portata principale era la sontuosa casseggera, un piatto ricco che precedeva dolci tradizionali come il pan grande e il pan de con la panera (pane con la panna).
- Bevande: I brindisi venivano suggellati con il banino rosso o con la verde appassita.

I Protagonisti della Filiera Alimentare

Prima della grande distribuzione, il cibo arrivava nelle case grazie ai lavoratori del cibo, ambulanti che caratterizzavano le strade con i loro "gridi":

- I Conservatori e i Macellai: L'Anchuat vendeva acciughe e aringhe conservate in barili, mentre il Be era il macellaio di fiducia. Il Cervelè (salumiere) era celebre per la sua abbondanza di prodotti, da cui il detto "a scarga de cervelà".
- I Prodotti della Terra e delle Acque: L'Ortolana vendeva verdure coltivate spesso entro i confini cittadini, regalando la "dotta" (erbe aromatiche) ai clienti. Le acque del Lambro, allora limpidissime, offrivano gamberi venduti dal Gambare e rane vendute dal Ranat.
- Latte e Pane: Il Menalat portava il latte fresco e la panna (panera) dalla "bassa" all'alba. Il Prestine (panettiere) era la figura centrale per l'alimento base, il pane, la cui carenza scatenò la storica rivolta di San Martino del 1628.

Dolcezze e Spuntini Storici

La gastronomia storica includeva anche preparazioni semplici ma amatissime:

- Castagne: Erano onnipresenti, vendute come Firunat (infilate in collane), castagne peste per gli studenti o caldarroste in imbuti di carta. Il Gigi della Gnaccia era invece il re del castagnaccio, arricchito con pinoli, uvetta e semi di finocchio.
- Frutta Cotta: Il venditore di peri cotti offriva pere al forno spruzzate

di sciroppo zuccherino (giullebate), una prelibatezza d'altri tempi.

Questa tradizione non era solo nutrimento, ma un sistema sociale dove ogni prodotto aveva il suo venditore specializzato, come quel di Maguster per le fragole o quel di Nos che portava le noci dalla Brianza in autunno, appostandosi strategicamente vicino alle osterie.

Se desideri approfondire queste tradizioni, posso preparare un quiz per testare la tua conoscenza sugli antichi mestieri lombardi o un report dettagliato sul significato sociale del pane e del vino nella storia locale. Fammi sapere!

Approfondiamo la figura del Gigi della Gnaccia e del castagnaccio.

Qual era la differenza tra il polentat e il bois?

Raccontami di più sulla figura del Castragai e le sue ricompense.