

TRADIZIONI e RACCONTI

"lib1289-legnano-cibo "

il sito: www.redigio.it/BiblioV/indici-BiblioV4.html -

redigio.it/BiblioV4/lib1289-legnano-cibo.html - Questa trascrizione documenta una conferenza tenuta a Legnano che esplora il ruolo cruciale del mais nella storia dell'alimentazione locale. Il relatore illustra come l'introduzione di cereali americani abbia trasformato la sussistenza delle classi povere

redigio.it/dati16/QGLC663-legnano-cibo.mp3 - la storia del cibo in Legnano. Accantonando per una volta il racconto degli avvenimenti epici, il riferimento alle numerose testimonianze monumentali e artistiche ha rivolto l'attenzione ad un argomento dal titolo singolare "Il borgo delli Ambrosini e la zea mais". - #48

l'originale mp3, 9614 parole

redigio.it/BiblioV4/lib1289-legnano-cibo.pdf -

redigio.it

redigio.it/BiblioV0/Indici-BiblioV0.html - l'inizio

redigio.it/BiblioV/indici-BiblioV.html - La prima parte dei libri

redigio.it/BiblioV2/indici-BiblioV2.html - La seconda parte dei libri

redigio.it/BiblioV3/indici-BiblioV3.html - la terza parte dei libri

redigio.it/BiblioV4/indici-BiblioV4.html - attualmente vuota e in costruzione

redigio.it/BiblioV5/indici-BiblioV5.html - Libri tratti da redigio.it

redigio.it/BiblioV6/indici-BiblioV6.html - Libri tratti da redigio.it

redigio.it/BiblioV7/indici-BiblioV7.html - Libri tratti da redigio.it

redigio.it/BiblioV8/indici-BiblioV8.html - l'ottavo scaffale

redigio.it/BiblioV9/indici-BiblioV9.html - attualmente vuota e in costruzione

redigio.it/BiblioV10/indici-BiblioV10.html - attualmente vuota e in costruzione

redigio.it/BiblioV11/indici-BiblioV11.html - attualmente vuota e in costruzione

redigio.it/BiblioV12/indici-BiblioV12.html - attualmente vuota e in costruzione

QGLC663-legnano-cibo - Questa trascrizione documenta una

conferenza tenuta a Legnano che esplora il ruolo cruciale del mais nella storia dell'alimentazione locale. Il relatore illustra come l'introduzione di cereali americani abbia trasformato la sussistenza delle classi povere

Questa trascrizione documenta una conferenza tenuta a Legnano che esplora il ruolo cruciale del mais nella storia dell'alimentazione locale. Il relatore illustra come l'introduzione di cereali americani abbia trasformato la sussistenza delle classi povere, sostituendo antichi grani come il farro con la polenta di granturco, diventata fondamentale per combattere la fame nonostante le malattie da carenza come la pellagra. Attraverso un intreccio di dati storici, mappe di Maria Teresa e ricordi personali, il testo descrive la vita quotidiana nei cortili del quartiere degli Ambrosini, dove il mais non era solo cibo, ma risorsa per l'artigianato povero. La narrazione si conclude con una riflessione sulla moderna versatilità del mais, impiegato oggi in ambiti che spaziano dai biocarburanti alle plastiche biodegradabili, sottolineando il legame indissolubile tra identità territoriale e innovazione agricola. - redigio.it/dati16/QGLC663-legnano-cibo.mp3 - la storia del cibo in Legnano. Accantonando per una volta il racconto degli avvenimenti epici, il riferimento alle numerose testimonianze monumentali e artistiche ha rivolto l'attenzione ad un argomento dal titolo singolare "Il borgo delli Ambrosini e la zea mais". - #48

QGLC663-legnano-cibo - Qui state vedendo il farro e meglio, due antichissimi cibi, risalgono, come dire, i reperti archeologici a oltre 20.000 anni fa.

Allora, eh questa conferenza l'ho fatta perché è abbastanza carina come argomento. Io ho trattato questo argomento in una tavola rotonda con un'associazione di castellanza e poi mi è venuto in mente di preparare qualche cosa di specifico su quello che è la è stata un po' la la nostra storia del del cibo proprio indegnata e mi sono riagganciato alla quartiere degli Ambrosini, cioè quella nucleo di casa che attualmente non esiste più perché intorno agli anni 90 è stato demolito tutto e ricostruito col nuovo veste, tutto il complesso delle antiche case qua delle regini che era

vicino alla chiesa di Sant'Ambrogio. Allora, cominciamo immediatamente, anche perché mi hanno già detto di essere breve, conciso e assolutamente eh veloce. Qui state vedendo il farro e meglio, due antichissimi cibi, risalgono, come dire, i reperti archeologici a oltre 20.000 anni fa. Era era cibo che usavano già le popolazioni soprattutto degli antipiani della Turchia e usavano normalmente come eh materiale da eh macinare e poi mangiare in varie forme. Farro Emilio. Poi ci sono altri che sono la melica civilata, l'avena, la saggina o sorgo. tutta roba che cresceva però in maniera assolutamente eh casuale, sparsa, non c'erano delle vere e proprie coltivazioni perché perché nasce in luoghi che sono aridi, cioè eh sono piante erbacee a riproduzione annuale che stentano a ad avere una crescita molto accelerata, per cui in antico eh chi li raccoglieva eccetera doveva centellinare queste questi questi alimenti in quanto non se ne potevano fare delle grandissime scorte. Della sagina e si usava un po' tutto, compreso gli sti, si riusciva a fare per i tetti delle capanne, no? Voi saite che la sagina è quella con le quale noi abbiamo sempre visto fare le scope, sia quelle rustiche con la pianta molto grande, quella con la scorza un po' rossa che usavano gli spazzini che non si dice più spazzini, si dice operatori ecologici, sia quelli invece che usavamo in casa con eh le paglie bianche della della scopa stessa. Qui però in questa in questa zona che viene chiamata la mezza luna fertile esiste anche un'altra pianta che è il grano. Fin dal 23.000 aant. Cristo è presente anche lui in forma chi lo coltiva e lo porta in giro? Semplicemente la popolazione di questa cosiddetta mezza luna, mezza luna fertile perché perché 23.000 anni fa lì c'erano fior di alberi e un paesaggio totalmente diverso da quella specie di deserto eh indefinito che esiste attualmente. Si erano incaricati le navi commerciali fenice a portarlo sia in Sicilia sia in Sardegna. Questa è la sezione di una nave fenicia. Vedete che venivano stivate dei vasi con l'interno del grano e poi c'erano varie forme con per che servivano per trasportare altri alimenti come potevano essere le olive, come poteva essere il eh il farlo stesso perché fino a che non ha avuto poi una una crescita spiccata perché hanno hanno preso a col da solo. Il grano non era il principale alimento, è sempre stato il farro. Qui vediamo

un po' cosa è successo quando arrivano i romani, quindi a partire dalla dal 500 an. Cristo del Mediterraneo pian piano e intorno all'anno zero sono padroni totali commerci e hanno spiazzato totalmente quello che era il commercio dei Fenici. portato in giro dai romani, l'alimento diviene la base fronte di risortamento di tutta Europa. Qui vedete segnate le rotte commerciali dei romani

che uno pesa, pensa queste sono rotte per esempio via della seta, Marco Polo inavera, c'erano i romani molto prima di Marco Polo che facevano il commercio in quella zona e da ogni zona, guardate per esempio dal Giappone arrivano i profumi Dalla seta arriva la Dal dalla Cina arriva la seta e la carta. Dall'Indonesia arrivano le spezie, dall'India arriva avorio, le gemme, il pepe, le perle. Da Africa arrivano avori e schiavi, da Aksun arriva il papiro e il lino. Dall'Arabia incenso la Mirra, dalla dall'Impero Cosmano, praticamente la quello che è la Mongolia, arrivano i cavalli e via ci si attesta invece in questa zona un pochino più grigetta che è quella che vive di grano, diventa l'alimento principe. All'inizio alimento divento principe solo per i ricchi, perché i poveri continuano a mangiare la vena, continuano a mangiare la il sorgo, continuano a mangiare il farro. Questo è pane Ercolano, eh, che magari Avete già viste in esposizione anche a a all'Expo di Milano c'erano o in altre conferenze è stato ritrovato. Vedete che ci sono queste forme segnate a croce. Eh, qualcuno dice per spezzarlo in quattro parti, qualcun altro in epoca più avanti dice per segnarlo alla cristiana. In realtà no, è che con questi tagli cuoce meglio. Cioè cuoce prima se se il fornaio gli fa dentro delle fessure. Eh, sotto invece abbiamo una bellissima eh figura in cui c'è un venditore di grano che alza il bastone e segnala l'avvenuto riempimento di questa forma. Questa qui è una pietra, vedete, con scavati dei bacili. I bacili hanno in mezzo un buco. Il venditore metteva un bastone in mezzo al buco, riempiva tutto di grano quando era colpo toglieva il bastone e chi metteva il sacco sotto aveva la sua quantità di grano misurata a disposizione. Questo è altro pane. Qui sono un affresco di Pompei e vedete che qui sono i tagli sono molto più eh più grandi. Ma questo anche per fare le porzioni, cioè quando è segnata così è più facile spezzare e avere delle delle partiture uguali l'uno con l'altro. Pane di

Pompei da prima in solo per i ricchi. Alla fine fine, soprattutto per i problemi che aveva Roma antica, diventa un diritto civile. A Roma l'approvvigionamento delle delle Bettovagli è talmente complicato quando nel primo secondo secolo dopo Cristo raggiunge quasi 3 milioni di persone che bisogna intervenire come stato per distribuire alla gente da mangiare, diversamente non riescono a trovare, approvvigionarsi e cappare sulla loro stati costretti ad abbandonare Roma e andare andare verso le campagne eccetera per trovare di che mangiare. Però per i poveretti poveretti che non sono a Roma, la vera eh il vero mangiare è la puls romana, cioè una specie di polenta che è fatta con acqua, farro o mischi di avena, cui aggiungono anche delle verdure a a Napoli a si chiamano verdure pulmentarie. A Napoli fanno ancora oggi il cosiddetto casatiello che è una polentina fatta in questo modo. Da noi si eh si cucina tutt'oggi nelle nelle diciamo associazioni specializzate tipo quella che può essere il Ministero dei Pruscitti, la Bustasia fanno con bulding che è esattamente questo tipo di discorso. Chiaramente ci aggiungono il mais, eh, perché la vera punti dovrebbe essere fatta esclusivamente col farro o le avene mist eccetera. Questa è una cosa che sicuramente avete assaggiato tutti. Come si chiama questo qua? Pamme

è il panmei.

È il panmein. Adesso invece che con la farina di grano aggiunta alla farina di miglio che è profumatissima, una squisitezza. Noi pensiamo che il miglio sera solo per i canarini. No, in realtà è un buonissimo è un buonissimo grano che però ha una difficoltà specifica, quella dell'essere macinato e a poca resa perché è piccolissimo il il semino. Bene. Panei con farina super macinata di mais e farina di di miglio viene fuori questa questa dolcezza che se andate dall'aspetti sono sicuro trovate perché è uno dei nostri piatti eh più simpatici e più belli. Succede poi una cosa che nel 1492 il nostro Colombovo torna dalle Indie con tesori inestimabili. Cosa sono i tesori? Le ricchezze speravano i i regnanti di di Spagna e Portogallo speravano che tornasse con l'oro. In realtà torna col gran turco, le patate, pomodoro che hanno salvato milioni di europei la vita. e furono la vera ricchezza portata qui da Cristofor Colombo. Il mais poi li vedete il mais originale, guardate, è mais nero oppure rosso

tutto macchiato di nero eccetera. Non è quel mais che noi conosciamo dallo giallo eccetera che vediamo sui sacchetti della delle nostre farene. Niente è questa cosa qua. Eh Giovanni Lamo, che è un diciamo un intellettuale Questa du toscana dice lo zenamaris. Questo grano è molto migliore e più nutritivo che non è il miglio e trende più farina che non fa il tormento. È buono il saporoso pane un semplice o misturato è composto conmento, fa perfetto biscotto, fa buonissima puleta ed infine si gode in qualunque modo si voglia. Quindi sta descrivendo la quanto sia versatile la farina ottenuta. dal mares. Ecco, al ritorno della prima spedizione del Sud America Christopher Mam scriveva: "Credo di aver trovato Rabarbaro e cannella e che trerò mille altre cose di valore che saranno scoperti dagli uomini che ho lasciato là. Il 12 ottobre 1492 segna una svolta importante per il mondo. Fu un annus memorabilis per la storia dell'alimentazione europea. Dal nuovo continente giustero cibi sconosciuti in Europa, ma il loro uso quotidiano non fu immediato. In ragione di questo ritardo dobbiamo ad evitarli prima ancora che al gusto perché avevano un sapore completamente diverso da quello a cui erano abituati gli europei. Quanto a al clima, al tipo di coltivazione, al loro utilizzo in gastronomia. Cioè alcune alcune qualità sono state usate malamente, altre facevano fatica a crescere in Europa. Tra queste qualità che una fatica. In Europa, per esempio, c'è il Maises perché perché è arrivato in Spagna. In Spagna la Spagna ha clima eh torno, senza acqua. Allora, solamente quando è finito pian piano a a essere coltivato nelle pianure francesi, che non sono molto più umide, le coltivazioni sono esplose e quindi lì le vere coltivazioni di mais hanno potuto irradiarsi per Europa. Contemporaneamente è arrivato anche in Italia tramite i commerci di Genoa e di e di Venezia e sono state privilegiate per la loro eh per la coltivazione del mais le zone a clima semiumido, quindi Veneto, cioè tutta l'Italia nordest dove c'era una certa piovosità e quindi il mas poteva crescere abbastanza rapidamente. La le altre cose parzialmente usate sono stati la patata e il pomodoro che sono due soina. Dalla prima si consumavano le foglie e i frutti. Attenzione, non il tubero, eh, il frutto, quello che ci ha attaccato la capsula con dentro i semi del fiore che contiene tra parentesi una torsina

rovenosa. Quindi questi qui con quell'uso ho cominciato a dire che no, la patata la va ben no sono ritirati su un uso esclusivamente delle foglie, ma anche quelle centro sulla non è che vanno molto bene. Molto più tardi si accorgono che invece la vera parte edule è ancora sotto terra, cioè è il tubero, il rizoma che c'è sotto che serve come accumulo di amido alla pianta e che quindi può andare in cucina ed essere cotto. La la del pomodoro si faceva uso decorativo, cioè erano venuti qua con l'idea che quelle lì fossero delle piante anche queste tossiche che venivano non usate dagli astechi esclusivamente in funzione di cerimonie o comunque di di assunzioni di di strani di strane sostanze. In realtà le le foglie del pomodoro, non ditelo ai giovani, sennò cominciamo a vedere piantagioni invece di marijoana di pomodoro, contengono in bassissime quantità degli alcaloidi, per cui si riesce fumando l'età a intossicarsi con questo tipo di di pianto. Sulle tare devo dire dei nobili invece finiscono il tacchino, i fagioli, l'ananas, il cacao e per i più poveri invece arriva il peperoncino e il mais. Peperoncino al posto del pepe che è carissimo, mentre il peperoncino te lo allevi tranquillamente in giardino e puoi dare piccantezza alle pietanze senza nessun tipo di E poi c'è il mais. Mais mais che anche quello viene guardato in maniera un po' sospetta perché viene considerato un mangime per animali, cioè quando lo portano qua eh anche gli inglesi no lo chiamano gran turco o grano turkey, cioè dei tacchini perché perché gli astechi lo davano da mangiare ai tacchini per allevarli e allora lo considerano una schifezza da da dare alle bestie, non agli uomini. Quindi tutta la novità, fortunatamente, adesso vedremo, si rifiuta di avere in tavola cose fatte con il mais. Ecco qui vediamo eh questa è la patata. La disegniamo un po' brettina con presenza. Questi qui sono i fiori esterni che poi sono questi, no? E queste sono le capsule con dentro i semi. Semi che insieme alle hanno una certa tossicità e quindi consumarne tanto significa mettersi nei guai da un punto di vista sanitario. Al contrario del tubero che qui vediamo in una ha preso un po' di sole, qui sta cacciando subito i polloni. Eh, il tubero è squisito e tutti i giorni o quasi, spero meno mia moglie, ce l'ha in tavola perché è una mancia patate di quelle da, come diceva la sua mamma diceva tudesc, no? Perché proprio

cartofen. Ma anche i nostri ragazzi mangiano patatine tutte a tutte le ore, quindi è diventato un cibo diffusissimo e alla fine c'è prezioso. Questi invece sono i pomodori che venivano usati come decorazione, quindi facevano dei bei piatti e poi gli mettevano su, invece dei fiori, gli mettevano su queste cose che nessuno però osava mangiare. Arriviamo al nostro gran turco. Il gran turco spiazza il mais, cioè, scusate, gran turco spiazza il il grano dalle tavole dei poveri perché perché il grano viene coltivato per conto dei proprietari terrieri, non per conto del del contadino in sé, ma viene eh praticamente tassato, cioè il proprietario terriero lascia semplicemente il 10% del del grano è stato coltivato a chi l'ha coltivato. Tutto il resto 90% lo porta a casa o lo usa lui o lo mette in commercio perché ha un valore altissimo. Il Mes invece siccome è un mangime da bestie non gli interessa praticamente coltivarlo. In più in un primo tempo vedono che siccome il cresce in una maniera spaventosa, cioè ci sono delle qualità di mais che riescono a crescere in 30 giorni. Cosa fa? Impoverisce in una maniera tremenda il terreno. E allora i i signori dicevano: "Ma come, se io coltivo quella cosa qua, questi mi stanno rovinando il campo e allora dove va a finire la coltivazione? Va dentro negli orti e giardini come quelle che troveremo poi dagli ambrosini, cioè all'interno del cortile viene fatto l'orto e viene messo giù il mais. Che differenza c'è? tra il mais e il grano. Voi con una spiga di grano che contiene dai 42 chicchi, coltivate 1 m² di terra. Alla fine del processo voi otterrete 750 g di grano su quel metro quadro lì. Il la panocchia di mais ha dentro 800 chicchi, quindi 20 volte tanto, ma ogni chicco può andar dentro il numero di 6 su 1 m qu. Allora, voi capite che con una sola pannocchia si fa un campo enorme, la resa è altissima, basta bagnarla in su come una setta, no? E lo si misura proprio in capacità di eh di resa sul tavolo dei contraddini. anziché 1,7 circa di cioè 0,7 kg, scusate, di farina per met², si riescono a creare 17 kg di mais. Avete che ha una rivoluzione enorme? Semplicemente curando all'interno del loro giardinetto una trentina di piante di queste, una famiglia tirava fuori di che spamarsi per inverno e qui si vedeva Adesso, purtroppo, non riesco a vedere le le trasposizioni, però qua vedete che praticamente rispetto a un coppo, cioè 3 l di grano si raccolgono la bellezza di 17 kg sullo

stesso tipo di di appezzamento, 17 kg di gran turco. Qui ci voleva il nostro amico Gagliardi perché questo statua sua. Le la prima, come vi dicevo, Mantovano, ci sono già nel 1540 i primi iscritti che descrivono qual è la coltivazione del mais. Però se voi ricordate eh la canzone Un bel detro e Brenta viene nel modo la polenta e nel paese d'arlechino Venne al mondo il polettino. Quindi per Antonomasia la bergamasca è il posto dove il praticamente si conosce molto bene e si usa da parte della popolazione si usa il mais per fare la nostra brava polenta. Avete visto che ha in mano un bastone parlecchino col quale pesta no è da Pesta tutti quelli che gli capitano a tiro, addirittura ogni qualche volta è un bastone doppio che fa, no? Che sembra che di una sberla fortissima. Da dove nasce questo questa maschera? Questa maschera che è uno eh in termini quasi moderni è uno Zanni che è un un signore Zanni Giandomenico, cioè un attore che interpretava anche nasce dai dalle antichissime processioni diiache e le stesse processioni prevedevano che eh gli uomini andassero in giro con grossi bastoni. Questo non è proprio un bastone, però era erano dei cosiddetti fallofori. Non non ve lo devo far vedere. I fallofoli praticamente vengono ripresi nelle commedie anche di Plauto, tra una commedia e l'altra si inseriscono dei cosiddetti mimi che non sono il mimo che conosciamo noi, cioè quello che sta zitto e recita, no, recita gestuale, ma sono le scenette spesso e volentieri derivate un po' da qualche cosa di boccaccesco che ricorda i i gli antichi gli antichi riti romani e nascono una infinità di maschere. Addirittura qui vediamo Arlecchino che viene diventare Arlechè che va a finire in Francia. Qui invece a fianco siamo in Inghilterra e c'è insieme Berghella. È la commedia dell'arte porta in giro questi personaggi. Una caratteristica è comune a tutti questi personaggi sono dei morti di fame. Il problema principe di Arlecchino è quello di avere avere un piatto de pulenta con una salsiccia. Se lui arriva ad avere questa cosa è uomo estasiato. Un altro è questo che si chiama Gioppino è sempre il praticamente sempre da Bergamasqua. Ce ne sono tre di di di eh maschere principali. Gippino ha tre gozzi, ma anche il suo fratellino imbraga, eh, cioè fa la pipì dei cazzoni, no? Anche lui c'ha tre gozzi e sposa una con tre gozzi margini e dice me so giovin de sanga con tripat in banda e tocchi

le domanda de che pa e me risposta con voce sopraffina se la patatina l'è tutta roba mia, cioè non vuole dirgli perché al gozzo. Il gozo veniva reputato, causato dal mangiare la polenta che è un errore, cioè è in parte dovuto anche, ma è un errore. Qui vediamo un cattivo sacronte di Varallo che sta frustando Gesù. Vedete che il Gudezio l'ha l'ha fatto disegnato, realizzato col gozzo? Perché il gozo è un ipertrofia tiroidea, cioè in presenza di determinati alimenti, il corpo umano con per carenza di iodio continua a stimolare la tiroide, la quale per produrre le sue le sue brave i suoi bravi ormoni continua a ingrossarsi, quindi non essendo più di una certa dimensione praticamente eh tende a diventare mostruosa fino a quasi a diciamo gli inizio del 1900. Questo era un malendemico per tutti coloro che continuavano a avere monodiete, soprattutto negli nella nell'alta montagna perché perché avevano scarsità di i odio, scarsità di verdure e durante l'inverno mangiavano solamente la polenta. Ipertrfia anche del gli occhi a tiroide. Chi è malato diventa abbastanza instabile di carattere. In più sia questa sia un'altra malattia se associate a un uso eccessivo di vino, praticamente di aumentano come eh come carico di di malattia. Siamo arrivati a parlare un po' di Legnano. 1710, mappa di Carlo VI su del censimento del 1560. Voi vedete che Legnano le dumakishi, questo è Legnanello e questo è Legnano. Tutto il resto che cos'è? Campagna. Andiamo avanti. Questa è la mappa di Maria Teresa, un po' più ingrandita, però sostanzialmente vedete che sono grosso modo le stesse case. Qui sotto, se andiamo a guardare c'è la chiesa di Sant'Ambrogio. Questo E questo qua è il cosiddetto quartiere degli Ambrosini. Non è solo questo, eh, c'è una una mezza luna che arriva su fino alla manifattura. È suddivisa in tante in tanti quartieri, uno dei quali, quello aperto verso i campi e con i giardini a fianco è proprio quello degli Ambrosini. Dilungo, eh, perché sennò c'è già qualcuno che mi sta guardando male. Ecco qua. Si riesce a leggere qui cosa c'è scritto. Qui no,

non riuscite.

Si

qua qua sotto. Beh, ve lo leggo io, dai. Effettivamente è un po' piccolo lo schermo. Allora, c'è scritto borgo dei melegazzi. Capito? Dopo dopo lo vediamo. Questi si chiamano melegazzi

perché sono coloro che coltivano la melegazza.

Cioè in questo in questo eh praticamente isolato che era tutto circondato da muri, eh in questo cortile contivano la melega i i contadini, la propria melega, non quella del padrone. Qui abbiamo le variazioni della della popolazione. Allora, io qua non vi ho non vi ho messo prima del 1594. Tenete presente nel 1524 la popolazione ha subito una serie di pesti una dietro l'altra. I legnanesi sono diventati 574. È come se oggi morisse 40.000 persone nel giro di un anno che un Vedete che però dal 1594 in avanti c'è una crista relativamente costante perché perché la popolazione di basso ceto sta mangiando, non è più ridotta la fame e durante l'inverno i bambini andavano via come le mosche. Una volta dovevano avere 10 11 12 figli, poi ne campavano tre, due. Bene, il mangiare in più arriva dalla coltivazione del mais,

cioè questo regalo meraviglioso che non essendo voluto né tassato da parte dei proprietari interieri, riesce a dare sostentamento alle persone. Questa è una dimensione nuova di Legnano. Questo è siamo nel 1925. Vedete che il quartiere delle Ambrosini è finito qua. Praticamente è una macchiolina all'interno del tessuto urbano. Questa è è l'espansione Legnano. Questo è all'epoca di Maria Teresa d'Austria. Questo è il tessuto nel 1910. Questa qui è la linea di oggi. Capite che praticamente il territorio è completamente invaso. Allora, quando fine del 1500 il mar non apprezzato e requisito dai nobili fu a disposizione di contadiniano gli orti gli ambrositi si ricoprirono di mais e la salvezza della fame l'antica Puls venne sostituita dalla polenta di mais inverno ogni giorno le famiglie potevano sfumarsi ed arrivare con le morire dei figli sempre più rare a passare all'interno. Nelle famiglie poe il nucleo familiare prevedeva 6 7 10 figli dei quali tuttavia sopravviveano per l'età dovuta solo due o tre di vita. Questo è un quadro e Umberto Chiappa che rappresenta un angoletto che voi è noto adesso non è più così. Eh, vedete che questa è lega e poi abbiamo qui l'ingresso del convento degli Umiliate. Di fronte questo muro curvo che ormai non c'è più, è quel giardinetto che c'è sul retro del cinema. Teatro galleria. Anche questo è andato via. Addirittura quando hanno fatto questa strada hanno tagliato in due il portico della dove c'erano le sepulture dei frati e

scavando per le fognature sono stati trovate gli scheletri segati dalla fognatura stessa perché eh praticamente era impossibile evitare la potevano scavarle prima, spostarle, però evidentemente fregava niente, non l'ho fatto. Quella quella immagine là in fondo che voi vedete è n più nem meno che questa che voi eh potete vedere più da vicino. Purtroppo sia questa sia un'altra che adesso vi faccio vedere sono state distrutte senza recuperarle o se le hanno recuperate hanno preso altre strade. Questa è una una rappresentazione che è del Tardo 600, indizio 1700 e rappresenta eh Santa Caterina alla scala. Chi l'era? Le c'è la scala uno dice, infatti io ho cercato Santa con la scala e ho e ho trovato che è Santa Caterina. La E questa bambina in quando era piccolissima aveva la proprietà di prendere le mani giunte, andare davanti alla scala di casa e andare al piano di sopra. volando invece che facendo i gradini, quindi e aveva una una miracolosa levitazione, no? Per cui è diventata santa. Qui abbiamo un'altra via Corridoni, via Lega, c'era questo portone con su una Madonna e voi dite "Ma perché tutte ste madonne da tutte ste parti lì son melo? Si vede che magari avevano un po' di buon gusto. però hanno un significato preciso. Prima abbiamo detto che i figli, Ecco, questa qua è la praticamente è la Madonna Immacolata 1830, eh Trisnonno. Eh anche questa è stata demolita, ma l'interessante è la frase che c che c'è qui sotto perché parla del papà, cioè del capofamiglia che è stato salvato da un'infezione della peste. Allora, queste qua sono tutte madonne votive. Anche a casa mia mio nonno Jerson era si era malato differite miracolosamente non c'era la piccina, eh, miracolosamente guarito e il mio bisnonno Beniamino Turri, che era suo padre, ha fatto una fresco dentro nel portone nel portone di casa per ringraziare della venuta guarigione. Quindi quando trovate in giro tutte ste edicole guardate che quasi tutte sono dovute al fatto che si è dovuto ringraziare il Padre Eterno per una eh elemento di salvezza. Ecco, questa è la Chiesa di Sant'Ambrogio. Questo qui che vedete è il palazzo che ha sostituito tutto il complesso delle case dei dei gli Ambrosini. Questo è il borgo di Maragash, dicono, però c'è un errore perché è non è Maragash, è il il borgo dei melegazzi, cioè coloro che allevano la melega o melegù. I marago, i maragas

sono le stoppie finali che restavano sul campo, cioè lo scarto della lavorazione che veniva usato o per letta per gli animali, oppure le parti più sottili insieme alle bratte che non andavano molto bene, venivano usate per riempire i materassi. Eh, le case erano fatte così. Questa è una un'antica casa di Legnani, diciamo, intorno alla fine del 1600, ballatoio e eh tutte le belle ringhiere di legno. Il metallo costava troppo, quindi era meglio non non andarci a spendere soldi. Venivano appesi i mazzi di di pannocchie per farli essicare. Cioè sotto le tettoie o sotto le gronde, come nel caso di questa parte qui del cortile, ci sono tutti i i mazzettini appesi per evitare di fare buffa, perché determinate muffe che attaccano il il gr sono velenosi, quindi se uno mangia un grano che sia ammalato finisce malamente. Si verifica una cosa molto brutta dalle nostre parti che siccome non lo curano molto bene il il mais non coltivato coi tempi giusti e con l'acqua giusta rimane lì anche fino a quasi alla fine di settembre. Se voi andate a aprire le pannocchie sono tutte nere dentro perché sono sono attaccate dalla muffa. Allora, cosa cosa fanno i contadini? Dice que dice date le bestie, no, perché seò si amano le bestie, perché è tossico anche per gli animali. Allora viene bruciato, viene mandato a fare da combustibile dove ci sono le centrali che magari essicano il grano buono, perché adesso si fa non più con la ventilazione la cosa, ma si fa con il con la con la degli impianti di essicazione. Eccole qua, le vedete appese tutte e come potete notare è stata rivoltata allin su tutta la serie delle cosette bratte perché perché queste verranno usate. Eccolo qua. Qui abbiamo dei bellissimi mais, eh, c'è il mais rosso, il mais giallo e c'è il mais bianco che è soprattutto in uso del trettino. L'importante è sul campo non mischiare queste qualità perché sennò alla fine vi cambiano ancora. Il mare se è tremendo, cioè nel mescolarsi come la genetica è molto aggressivo, crea in continuazione nuove specie. Oh, qui vediamo una cosa specie.

Posso, posso intervenire un attimo?

Eh,

e a proposito del maiso e della e dei semi e della e del grano del come si incrociano,

eh il Luciano in Nuova Zelanda

ha avuto la possibilità di andare a lavorare in un campo in cui fanno

geneticamente i nuovi mais per la produzione europea, cioè da di qua scelgono un tot di pannocchie, le mandano là in nostra stagione invernale e là in un ambiente in cui c'è solo quel tipo di mais lì viene creato il mais nuovo per la nuova produzione dell'estate

ah allora la eh in Italia esano circa 40 tipi di mais si

e ogni tanto ne scoprono una un nuovo perché perché vanno a vedere magari nel nella da un contadino. Adesso io ho qua un piccolo filmato, vediamo un po' se se riusciamo a vederlo, visto che qua funziona proprio tutto. Eh,

no. Allora, facciamo così, guardate. Esc e ve lo faccio vedere direttamente. Questo qua è il signor Marinoni. Addirittura da lui, da generazioni e generazioni allevano questo mare. Guardate che che bel signore. Mi spiace che non ci sia il sonoro, ma non siamo riusciti a far funzionare l'amplificatore. La prossima volta faremo i compiti meglio. Questo signore qua ha scoperto di avere in caso queste queste pannocchie da sempre e tutti si sono meravigliati. È un mais rostrato, non so se avete visto. ha come delle spine sui sui la fine dei chicchi. E questo è stato scoperto di recente nel nel 2012. Prima non sapevano neanche che esistesse questo tipo di di coltivazione. Come fa lui a ottenerlo? Non mischia le piantagioni e raccoglie a mano le pannocchie perché se le raccogli a macchina immediatamente va dentro qualche chicco di un'altra qualità e te la bastarda e poi tu non hai più la tua qualità stessa. C'è da dire una cosa che mentre il mentre noi abbiamo 40 qualità di grano di grano turco che cerchiamo di proteggere e ogni zona ha le sue di qualità, negli Stati Uniti invece stanno marciando a testa bassa con i grani OGM perché perché non vengono attaccati delle muffe, non sentono han bisogno determinati determinati fertilizzanti eccetera. Pensate che ne producono 430 milioni di tonnellate ogni anno. Di questi 430 milioni, 130 tonnellate vengono usate per fare bioetanolo, cioè per trasformare in carburante il mangiare. Il resto viene venduto per il mondo e viene stoccato perché non essendo AT e non essendo più crescibile lo possono mantenere. E uno dice, "Ma questi sono scemi?" E no, ragazzi, guardate che se è finita con il col sedere per terra l'Unione Sovietica è grazie al grano e non ai carammati, le bombe atomiche, hanno cominciato a rendere

l'Unione Sovietica dipendente dal loro grano. Poi quando hanno cominciato a stringere il rubinetto i signori sono andati sotto terra e hanno detto "Sì, facciamo pace". il mondo atomico. Va bene, continuateci a dare il grano. Quindi il grano come produzione mondiale dà anche il mass è la terza sono riso, grano e Gran Turco, le tre produzioni mondiali che possono dominare la fame nel mondo e con le quali quindi puoi tenere in piedi e in pugno i governi. Allora, andiamo avanti, vediamo soprattutto di fare in fretta. Ho fatto già tardi, scusate.

Allora, mezz'ora me la date ancora? Dai, giuro è mezz'ora.

Allora, se voi andate in Bartellina a che so io in farsassina, scopa, scopello eccetera, allevano ancora il loro bravo mais, lo spingono fuori e allevano Però anche la saggina, infatti scopa, scopella e scopetta sono i posti dove facevano le scope di sagra da portare tutto il Piemonte. Questo è un mulino di Legnano. Qui i nostri bravi contadini portavano il loro il loro macinato. Questo è dietro al castello, è il mulino d'urini 1740 circa. Dovrebbe essere costruito però su una presistenza molto più antica. Purtroppo lo stanno las marcire e qui si vede una cosa che alla quale poi anche il mais più avanti sarà legato. Non solo l'erba e le marcite, ma anche alla produzione del mais aveva bisogno di irrigazione continua. E qui ci sono due bocche servono dei canali che si addentrano per chilometri. Queste si chiamano bocche di rodigine e su queste chi voleva l'acqua pagare una tassa di rodigine. Chiaro? Quindi ci sono tutti i registri delle proprietà agricole dove ciascun proprietario registrava quanto doveva prendere il prelevare d'acqua e quanto doveva pagare di tassa. A chi? Alla comunità, ovvero ai proprietari del delle boche di rodice. Questa sembra la nostra foletta. Una dice sì, dai che è uguale. E invece no, questa è poletta di farro. La nostra poletta è questa. Dice ma lei stessa sapore leggermente diverso. Eh, però rispetto al farro che fa fatica a crescere, se ne ottiene pochissimo. Questo può essere un bene comune, eccezionale e diffuso. Come si mangiava? Inverno

sarà Saraco, appeso in mezzo alla sala alla stanza e tutti andavano lì col pezzettino tic tic tic e rubavano un pochino di sale e un po' di profumo di saracco. Il saracco non lo mangiavano però i

bambini, le mogli eccetera. Lo mangiava il capiglia alla domenica perché perché al lunedì doveva riprendere a lavorare nei campi e quello che doveva essere bello forte in famiglia doveva anche essere quello più nutrito. Se No, sarebbe finito malamente tutto quanto. Dalla Francia, in Spagna pochissimo, ma dalla Francia arriva invece una brutta cosa, cioè il segnale di una malattia. Purtroppo il la Gran Turco manca di vitamina PP, ovvero sia niacina. Questa intenzione verà fuori nel 1935. Prima dicevano mal della rosa perché perché prima di tutto si arrossa tutto il il collo, no? Si macchia tutto. E poi guardate qui cosa succede. Questa malattia che aggredisce la cute praticamente è dovuta al cibo monotono, quindi niente verdure sempre la stessa poletta di maschere che ti capita addosso. Quasi niente. proteine, poca igiene, perché non è che avessero la vasca da bagno d'inverno in casa, quindi al massimo la tinozza e andare a prendere l'acqua gelata nel pozzo e per qualcuno anche l'eccesso divino. Quindi come si crea il gozzo per mancanza di iodio, per mancanza di di niacina si creava questo tipo di malattia che diventa talmente preoccupante che il governo austriaco pensa di intervenire con delle degli studi, delle cure perché perché ormai è diventata endemica e siccome la scambiano per una specie di vaiolo hanno paura che invece non sia questa cosa qua semplicemente nutrizionale, ma sia proprio una una malattia infettiva. Mentre non è vero, l'agra non si attacca al vicino, bisogna ammalarsi di persona per per avere questo tipo di fenomeno Gianardol Vismara a Legnano c'è del Grand Duca d'Austria un edificio in Legnano per creare un pelagrosario, esattamente nel 174. Questa qui che vedete purtroppo bellissima casa, piena di affreschi che adesso trovate qui in guardate qua il museo, stappati e restaurati su tutti i ritratti dei Vismara. È stata buttata giù e qui in questa posizione adesso era un po' in curva, eh. È in curva anche adesso se voi andate a coperare un bracciale d'oro e diamanti per la moglie dal Bolchini, entrate nella casa del Vismara che non c'è più. A fianco esisteva il convento delle Clarisse. Il Vismar cede al Grand Duca l'uso di questo di questo boh eh stabile perché ormai le Clarisse se ne erano date e quindi era rimasto in proprietà esclusivamente del de conti di sbaro. Bene, da Milano il dottor Gaetano Strambio,

incaricato dal dal medico che c'era all'ospedale maggiore di Milano, viene qua e impianta un pellagrosario. È il primo che si verifica in Lombardia.

In questo pellagrosario, pur senza sapere cos'è la mia Cina, si rende conto che non è questione ma è questione di dieta, è questione di igiene. E allora comincia a curare le persone in questo modo. Poi, insomma, siccome le persone permangono, gli sono saltati in testa perché dicevano che lui accoglieva solo 120 pazienti. Erano troppo pochi rispetto alle migliaia che c'erano in giro, però se gli davano altro un altro 100 200 case poteva mettere si a purarlo, no? Siedeva gir talmente tanto le scatole, soprattutto da parte della della chiesa, eh, ha preso, piantato qui Legnano e si è tornato a Milano, tanto ormai la sua strada, diciamo, medica l'aveva l'aveva trovata e quindi ha potuto suggerire sia al Gran Ducato sia alla all'impero austriaco, l'imperatore d'Austria, quali erano i risultati e come dovevano invece comportare ste persone nei confronti di questa malattia. Qui adesso torniamo invece un po' po' di cacciara legnanese. Allora, fatto il raccolto, si mettevano tutti in squadra in cortile, proprio in cortile. Eh, non c'era distinzione e io sono eh io sono il tale, tu sei il tale, questo è mio, questo è tuo. No, tutti insieme a lavorare insieme ai bambini, insieme magari anche a qualche vecchio e fanno la pulizia delle pannocchie per prepararle e metterle appese. Lo vedete qua che sono che sono praticamente Vediamo un po' se se torna fuori quello. No, adesso che serviva niente. Famiglie degli Ambrosini nel 1565 contano 38 focolari. Focolare è quello del capofamiglia che paga la tassa perché al contrario dei delle proprietà sacerdotali della chiesa e delle proprietà nobiliari, gli altri dovevano pagare le tasse sul fuoco e troviamo questi coglioni. Se voi magari provate a scorrere Avete qualche cognome che c'è ancora adesso? Eh, tipo Massanzana, Piantaneda,

Venegoni,

Pagani, Paganetta,

Sirona. Vi dice qualcosa la signora Sirona? Sarà stata la moglie Sironi.

Gatto, gatti c'è c'è c'è della montagna. No,

allora Questo ci dice che è vero che siamo passati da 15002000

persone a 60.000, però i ceppi familiari sono ancora presenti, non sono spariti del tutto. Ecco qua, vediamo qualche immagine pittorica. L'inverno era lungo, pieno di freddo, ma anche di fame. Cosa fanno le persone? Alla sera si radunano vicino agli animali nella spalla. Eccole qua. Ci sono le signore che eh filano. Ci sono anche altre, non in questa foto, ma che fanno il filo, cioè producono i merletti eccetera, tanto fanno il chiacchiericcio. Infatti si chiamano punti a chiacchiera, se non sbaglio. Eh, per cui il nonno racconta le parole ai bambini e parlano di che cosa? Della loro storia. Non sanno leggere queste persone, si tramandano la storia dei loro dei loro antenati oralmente nel contempo fanno un po' di terrorismo psicologico coi bambini perché dicono che attenzione che fuori c'è l'uomo lupo. Attenzione perché eh il lupo vero e proprio vi mangia. Eh guardate che c'è la stria che porta via eccetera. In determinate occasioni cosa succede?

Che arrivano anche i cosiddetti lumaconi, cioè mentre sono lì tutte le famiglie radunate nella stalla e ci sono ci sono lì anche le belle ragazze, no? Quelle che poi devono essere maritate. Allora, verso la fine dell'inverno che sta per arrivare la candelora, i lumaconi vanno a vedere nei nei vari nei vari eh portoni delle stalle dove ci sono quelle quali magari bisogna fare l'occholino, eh. Ed è una festa che è antichissima anche questa qui perché perché fa parte del trasporto della luce, ovvero del del ritorno della luce dopo l'inverno. Queste sono le candele da candeloro. Questo signore è generoso, eh. Ce n'è su un fascettino che non da vedere portare in giro. Ma le stesse candelore sono queste. Gubbio, questi ceri che vengono fatti girare per la città portati dalle persone, sono ancora il simbolo antico del dei bastoni cosiddetti fallici portati in giro di notte nelle nelle processioni di. Guarda che in Giappone, in Cina, in India ancora oggi, ma anche in determinate società americane attuali, eh sto parlando del 2016, gruppi di signore o signori girano con i falli, come vi ho fatto vedere prima sul vaso greco. Eh forse la nostra, come dire, copertura visiva data dal cristianesimo ci ha fatto trasformare quei simboli in pinnacoli sopra i quali messo una stato di un santino, ma il significato è molto più antico e molto più eh vicino alla festa della fertilità. Finalmente 180 il Comune di Legnano, ormai gli abitanti sono

diventati quasi 20.000, quindi sono diventati 10 volte tanto, comincia a preoccuparsi di quello che sono le produzioni agricole e vediamo una cosa molto bella, guardate, cioè totale occorrente del consumo di un anno, totale che supera il fabbisogno, totale mancante al bisogno. Quindi il comune si sta preoccupando affinché i contadini o comunque i proprietari interieri aumentino determinate produzioni per coprire, senza dover andare a chiedere a terzi il mercato interno che chiede determinate quantità per la vita della gente. È una cosa curiosa. Vediamo per esempio il riso 1460 boggi e ne hanno bisogno 1460. Cioè non c'è nessuno che coltiva il riso legnano. Meligone è entrato finalmente in mercato. I signori che ormai abitano solo a Milano e non vengono più a raccogliere la il raccolto per lasciare la decima, danno in carico ai mezzadri e ricavano l'utile direttamente, non ritinano più la farina. Si sono accorti che il melegone va, cioè funziona come cibo, non solo per gli oli, ma anche per gli animali e allora cominciano a richiederlo. Tant'è che bisogna ritirarne almeno 2000 2000 moggi in più perché sennò non coprono quello che è la richiesta interna. La segole c'è, basta e non viene segnalata. La vena lo stesso. Miglio il l'orzo pure legumi ne mancano ancora 100 passa. Castagne mancano totalmente quindi non ci sono castagne. Vino e vino. Guardate, lo esportano, cioè c'è una sovrapproduzione. Difatti il Legnano era una zona in cui c'erano i vigneti, producevano una montagna di vino e eh quello che oggi è famoso come vino in Sant'Eras Erasmo, che se lo sappiamo non è poi così stupendo stupendo, una volta era un nome tra i vini che venivano prodotti in Lombardia, poi il lino, lino manca totalmente, canape eccetera. Ecco, vedete che Finalmente il non lo Stato, perché lo Stato nel 1805 non c'è ancora, ma la comunità prende coscienza di se stessa, di che cosa ha bisogno per far restare in salute e comunque nutrite le persone che compongono il comune stesso. Qui facciamo un salto grosso. Qualche nonno ancora oggi ricorda ai nipoti i lavori che svolgevano l'inverno da piccolo. Ora capita di andare nelle scuole e ci sono dei dei vecchietti tipo me che si mettono lì e rifanno quello che facevano quando erano nel 1900, erano in terra da stalla. Ah beh, meno male che l'hai capito che ridi, gli altri sono serissimi. Io nel 1900 forse non c'ero, eh, non so

se mi sbaglio, però in ogni caso cosa succede? Guardate lì, quella signora qua sta facendo praticamente una una specie di cordina usando che cosa? Usando le bratte della pannocchia. Gli oggetti che creano sono questi. Guardate, borsettine, animaletti, fanno anche delle vere e proprie eh borse della spesa. Questi oggetti fatti d'inverno li vende chi Giovanni.

Il te giovanini

è papà. Eugeni quello giovane.

Quello giovane. Eh sì, quell'altro. E come si chiama? Secondo dei giovani, perché loro si chiamano primo, secondo, terzo, quarto, quinto. E erano i nomi dei figli, no? Ce n'ero talmente tanti che non stavano lì a cercare il nome, glielo davano direttamente come numero. Allora, qui oltre che AT del 4 di novembre, cosiddetta Fiera dei morti, i contadini che avevano lavorato tutto l'inverno portavano le cartelle, le scope, gli aratri, i manufatti di metallo e i manufatti fatti con le bratte del mais. Quando più avanti dopo dopo l'unità d'Italia verrà dato il mercato a Legnano, allora questi prodotti andranno ancora al nostro Bravo canestraio, secchionaio e ombrellaio, però in realtà finiranno al mercato sempre, praticamente ogni settimana ci sarà l'apertura del mercato e quindi saranno presenti per le vendite. Allora, qui devo uscire ancora perché qua non funziona un tubo. Ah, no, aspetta, vediamo un po' se va. Eccolo lì. Allora, questo qua eh sta dicendo che lui da piccolo. Quando seero piccolo mi facevo il mio nonno facevo il pagliatore. Misnonno faceva mi fa faeva il pagliatore, mi fao il pagliatore. Ecco. E sta spiegando che cosa con cosa lo fa. Questo io ve l'ho preso solo come esempio pratico dell'impagliatura. Ma perché? Perché quando io ero piccolo, voi siete troppo giovani, ma io passavo davanti al chieso di Sant'Ambrogio sull'angolino lì tra il borgo dei miei ragazzi e la chiesa. C'era sempre uno con seduto per terra che tagliava le gambe delle sedie, le metteva insieme e poi le impagliava. Quindi questo era un lavoro fatto proprio lì nel borgo degli Ambrosini. Ecco, lui lo sta facendo con non con la non con la le bratte che sono un po' meno robuste. Lo sta facendo con una specie di eh erba che cresce lungo le rive dei fiumi, no? Questa viene lasciata in seccare al sole, diventa bianchissima e dopodiché la intrecciano in questo modo. Il diciamo però che il

metodo è preciso, non cambia non cambia un granché. Oh, qui vediamo. Aspetta un po', mi sto perdendo qualche altra cosa. No. Sì, un attimino, usciamo. Le nonne facevano anche queste altre cose. Adesso arrivano allora per le bambine facevano con le braccia facevano le bamboline da regalargli a Natale o a Pasqua. Queste son belle, eh, perché sono fatte veramente da artista, addirittura gli stanno a dipingere gli occhi. Queste bamboline venivano fatte anche sul campo perché perché quando andavano a raccogliere le pannocchie praticamente portavano dietro i figli quasi si stufavano, poveretti e loro prendevano le pannocchie, le rovesciavano e con quel fiocco lì gli costruivano una bamboletta per giocare. E vedete che il mondo è così semplice. Oggi invece molto semplicemente abbiamo abbiamo il compito di aprire i sacchetti e le patatine e trovare dentro il giocattolo di plastica. o cose del genere.

Vabbè, questi sono bravi, eh, sono tra parentesi, non sono neanche italiane, sono sono spagnole, perché tutto il mondo e paese, anche lì fanno fanno lo stesso tipo di di giocattolo per le bimbe. C andiamo avanti. Qui diventa tardi. Chiudiamo. Andiamo a vedere un'altra cosa. Questo è invece come fanno a fare un po' se è questo ecco come fanno a fare le borse quelle sporte che avete visto fuori appese dalla dal cosiddetto cavagnin, no? Cioè dei giovanini vengono fatte così. Questo lo sta facendo con le brate del gran turco. Vedete che le prende una per una, scarta le cose che non sono non sono belle o sono bocate, magari da qualche insetto, si mette ad avvolgere il il suo bravo filo e dopodiché pian pianino costruisce un cestello legatissimo. Se voi vi ricordate, quando andavate da giovani in Riviera Romagnola, avevate non solo queste borse qua per la spiaggia,

ma avevate anche i capelli fatti sempre con lo stesso sistema. Vedete che bello? Ecco, questo qua sta diventando il manico tutto avvolto. della borsetta che poi farà contenta qualche nipote. Scusate, eh, dovremmo aver finito o quasi.

Questi sono i vari cigli ormai quello che era il piatto povero che produceva celiachia, cioè, scusate, non c'è pellagra. La cosa importante, la polenta dei mais è un cibo per circci. non ha glutine e quindi è un è un è un rimedio per una malattia da

mangiare che crea una malattia. Oggi abbiamo scoperto che invece è una è un cibo che previene una malattia e c'è in tanti modi. Eh vabbè, abbiamo la polenta con la salsiccia, lo spezzatino, la polenta taragna con i coi formaggi, la polenta col capriolo piuttosto che altre altre cose. e eh sta diventando alla fine un piatto ricco, non povero, cioè evidentemente i nostri nonni e bisnonni eccetera nel 1900 queste cose qua se le sognavano. Polente latte alla mattina, quasi senza bisogno di zucchero, veniva dolce lo stesso. Le torte di pola. Oppure qui sotto qui sotto c'è la polenta cotta con l'uvetta fatta da dini fredda con lo zucchero. Sono dei torcetti strepitosi. Eh, ecco, quando andate al cinema sono sicuro che vi rompono le scatole perché ormai siete circondati da stuole e persone che hanno in mano i popcorn e se li mangiano a tonnellate. Quindi questa qualità di mais che messa in padella eccetera riesce a fare queste piccole esplosioni, questi crateri dolcificati con un po' di zucca, un po' di un po' di olio eccetera, è diventata una cosa comunissima, cioè praticamente non c'è sala cinematografica o discoteca che non vi mette a disposizione. Però non sono solo i coccone, eh i ricavati della del mais, c'è anche la cic Morada che è questa è un infuso morada perché usano il gran turco nero, zona Cele, Messico, eccetera. È leggermente alcolica. Se poi la fanno praticamente la concentro diventa abbastanza alcolica a livello di a livello di una grappa. Oppure c'è il whisky che si distingue whisky e whisky. Secondo di loro lo fanno se lo fanno in Canada piuttosto che nord nord. Eh, questo qui è il barbar perché questo lo fanno nel cant che chi è

e la vedo che non bevi. Eh, quella che è sotto invece si chiama pogo ed è una birra leggera leggera, poco alcolica e che è usata moltissimo perché basta semplicemente un vaso pieno di acqua e pieno di gran turco messa con un tappo di foglie messa al sole, pian pianino fermenta e dopo circa 5-6 giorni tirate fuori una birra leggera. Stavamo prima parlando di quantità immense di eh di grano che vengono coltivato nel mondo, soprattutto negli Stati Uniti. Il Il grano rappresenta il insieme ai suoi derivati di biomassa eccetera il 10% di quello che è la produzione mondiale di energia. Voi sentite in questi giorni qualcuno che blatera sul

fatto che l'Italia al 37% è autonoma con l'energia solare da tutte le balle. Sarà il 3,7%. Sono sbagliati di 0. Guardate qui l'energia solare geotermica al mondo, la carta che praticamente a oggi non esiste. Tutto il resto dipende dal petrolio, dal carbonio, dal gas. Poi c'è l'energia nucleare idroelettrica che è il 9% quindi poca cosa e stanno venendo invece davanti le biomasse, quindi il legno o tutte le risorse naturali, tipo il grano, perché usano anche il grano, eh, il granaccio che non va bene per di alimentazione umana, viene usato per bruciato. Questo è il ciclo negli Stati Uniti su 330 milioni di tonnellate. 130 milioni par al 40% della produzione di mais, viene usato per la produzione di etanolo che va a finire nei biocarburanti, quindi serve a al posto del petrolio per alimentare le automobili. Non lo usano puro, eh, attenzione, lo mischiano come additivo nei carburanti del 7-8% alla benzina o al gasolio per aumentare la, diciamo, l'economicità della cosa. Però non si usa solo per questo il mais, il mais si usa per fare anche materie plastiche tipo questa o questa qua o questo qui che voi prendete in mano tutte le volte che andate al supermercato perché perché sono biodegradabili. Quindi questa plastica qua buttata nella pattumiera nel giro di 2 anni scompare. Adesso stanno facendo anche le bottiglie che sono fatte con il grano, anzi gran turco, pardon, e che nel giro di 7-8 mesi messi dentro nell'umus, praticamente diventano una polvere che è quasi un cinema. Altre cose importanti, questo che è il ciuffettino maschile della infiorescenza contiene una eh una sostanza che è in grado di curare le ricche, il diabete ha delle proprietà particolari e riesce a essere efficace. Evidentemente, però ci vuole un trattamento che sia, come dire, eh chimico farmaceutico, non è che uno se lo prende, se lo mangia in questo modo, ma poi c'è l'olio che viene usato praticamente in cucina, ricavato sia dai chicchi sia dai germi. E poi c'è questo che in casa mia c'è questo qua viene considerato la cura migliore di tutte per curare la cellulite. Quindi se voi prendete una bella una bella bottiglia di olio d'oliva, un lattino di olio d'oliva per le signore un bel fusto di quelli 90 30 60 che vi spalmano un'ora al giorno con l'olio d'oliva vi scompare totalmente. Eh, si può fare la carta. Vedete che al contrario di quello che è la produzione attuale di carta

che viene esclusivamente dalla cellulosa degli alberi, con la pasta di gran turco lavorata si ottengono questi questi eh filati di pasta di carta dove qua si costruiscono anche delle carte che vanno bene per la carta come carta come corda alimentare, quando fate un bell'involto, vi mettete su un cordoncino, fate di questi, non avete nessun tipo di contraddizione chimica che entra nel piatto perché perché è roba da mangiare, è gran turco in pratica. E poi l'ultima cosa che finalmente eh è arrivata sulle nostre tavole è il grano.

Si può dare nipoti, ma non fa male perché perché non c'è più dentro la convulsa, che comunque è una cosa che ingerita poi andare espulsa. Questo invece viene digerito tutto quanto, si fanno le loro brave bolle e i nipoti non fa male, ma neanche i nonni. Io ho finito.

Questo documento rappresenta un vasto archivio digitale multimediale dedicato alla preservazione della memoria storica e delle tradizioni locali di Legnano. La struttura è organizzata come un indice cronologico dettagliato che copre oltre un decennio di contenuti, includendo programmi culturali, podcast e materiale folcloristico raccolto sotto il progetto "Radio-Fornace". Attraverso migliaia di file in formato audio, video e documenti PDF, il portale funge da biblioteca virtuale per esplorare racconti comunitari e rassegne storiche. L'obiettivo principale è quello di offrire una storia web interattiva che colleghi il passato e il presente del territorio lombardo tramite una moderna consultazione online.

1. redigio.it/dati16/QGLC663-legnano-cibo.mp3 - la storia del cibo in Legnano. Accantonando per una volta il racconto degli avvenimenti epici, il riferimento alle numerose testimonianze monumentali e artistiche ha rivolto l'attenzione ad un argomento dal titolo singolare "Il borgo delli Ambrosini e la zea mais". - #48