

# TRADIZIONI e RACCONTI

"lib1243-colomba-milanese-1.mp3 "

il sito: [www.redigio.it/BiblioV/indici-BiblioV8.html](http://www.redigio.it/BiblioV/indici-BiblioV8.html) - 1558 parole  
[redigio.it/BiblioV8/lib1243-colomba-milanese-1.html](http://redigio.it/BiblioV8/lib1243-colomba-milanese-1.html) - l'incerta genealogia della colomba pasquale, oscillando tra la rivendicazione di una tradizione milanese e l'ipotesi di un'appropriazione ai danni della città di Pavia.  
[redigio.it/BiblioV8/lib1243-colomba-milanese-1.mp3](http://redigio.it/BiblioV8/lib1243-colomba-milanese-1.mp3) - originale mp3

[redigio.it](http://redigio.it)  
[redigio.it/BiblioV0/Indici-BiblioV0.html](http://redigio.it/BiblioV0/Indici-BiblioV0.html) - l'inizio  
[redigio.it/BiblioV/indici-BiblioV.html](http://redigio.it/BiblioV/indici-BiblioV.html) - La prima parte dei libri  
[redigio.it/BiblioV2/indici-BiblioV2.html](http://redigio.it/BiblioV2/indici-BiblioV2.html) - La seconda parte dei libri  
[redigio.it/BiblioV3/indici-BiblioV3.html](http://redigio.it/BiblioV3/indici-BiblioV3.html) - la terza parte dei libri  
[redigio.it/BiblioV4/indici-BiblioV4.html](http://redigio.it/BiblioV4/indici-BiblioV4.html) - attualmente vuota e in costruzione  
[redigio.it/BiblioV5/indici-BiblioV5.html](http://redigio.it/BiblioV5/indici-BiblioV5.html) - Libri tratti da redigio.it  
[redigio.it/BiblioV6/indici-BiblioV6.html](http://redigio.it/BiblioV6/indici-BiblioV6.html) - Libri tratti da redigio.it  
[redigio.it/BiblioV7/indici-BiblioV7.html](http://redigio.it/BiblioV7/indici-BiblioV7.html) - Libri tratti da redigio.it  
[redigio.it/BiblioV8/indici-BiblioV8.html](http://redigio.it/BiblioV8/indici-BiblioV8.html) - la ottava parte dei libri  
[redigio.it/BiblioV9/indici-BiblioV9.html](http://redigio.it/BiblioV9/indici-BiblioV9.html) - attualmente vuota e in costruzione  
[redigio.it/BiblioV10/indici-BiblioV10.html](http://redigio.it/BiblioV10/indici-BiblioV10.html) - attualmente vuota e in costruzione  
[redigio.it/BiblioV11/indici-BiblioV11.html](http://redigio.it/BiblioV11/indici-BiblioV11.html) - attualmente vuota e in costruzione  
[redigio.it/BiblioV12/indici-BiblioV12.html](http://redigio.it/BiblioV12/indici-BiblioV12.html) - attualmente vuota e in costruzione

---

## indici

lib1243-colomba-milanese-1 - l'incerta genealogia della colomba pasquale, oscillando tra la rivendicazione di una tradizione

milanese e l'ipotesi di un'appropriazione ai danni della città di Pavia.

lib1243-colomba-milanese-1 - Una festa, un dolce, una tradizione, una leggenda. Ma la colomba pasquale ha avuto origine dalla tradizione gastronomica di Milano oppure da quella di Pavia.

---

**lib1243-colomba-milanese-1 - l'incerta genealogia della colomba pasquale, oscillando tra la rivendicazione di una tradizione milanese e l'ipotesi di un'appropriazione ai danni della città di Pavia.**

Il testo esplora l'incerta genealogia della colomba pasquale, oscillando tra la rivendicazione di una tradizione milanese e l'ipotesi di un'appropriazione ai danni della città di Pavia. Sebbene manchino prove storiche concrete nei testi classici dell'Ottocento, l'autore suggerisce che il dolce possa essersi evoluto dalla carsenza, un antico dessert lombardo simile alla moderna veneziana, assumendo la forma simbolica del volatile solo in epoca recente. L'analisi sottolinea come la leggenda e l'industria dolciaria del Novecento abbiano colmato i vuoti documentali, trasformando quello che forse era un furto gastronomico tra città rivali in un pilastro dell'identità culinaria meneghina. In ultima analisi, il brano descrive il processo culturale attraverso cui una ricetta locale si eleva a rito alimentare nazionale, mescolando sentimenti patriottici e radici popolari.

**lib1243-colomba-milanese-1 - Una festa, un dolce, una tradizione, una leggenda. Ma la colomba pasquale ha avuto origine dalla tradizione gastronomica di Milano oppure da quella di Pavia.**

La leggenda della colomba pasquale. Una festa, un dolce, una

tradizione, una leggenda. Ma la colomba pasquale ha avuto origine dalla tradizione gastronomica di Milano oppure da quella di Pavia. Amore di municipio, mai sopite. fra città, eccessi sentimentali di scrittori animati da troppo amore per la propria patria dall'anima. E tutto ciò e anche qualcosa di più è rivelato dalla ricerca, dalle origini di una tradizione che porta sulle tavole milanesi e lombarde il gustoso dolce pasquale. E dove la storia manca, l'appuntamento con la verità su un rito alimentare della Pasqua ambrosiana. E la leggenda rivela invece ragioni e origini inaspettate. La leggenda della colomba. La colomba è notoriamente il dolce che gran parte degli italiani mangia il giorno di Pasqua. Come il panettone proviene dalla tradizione lombarda, anzi i milanesi hanno sempre sostenuto con orgoglio che fosse una molta antica tradizione, una tradizione in verità molto meno celebrata di quella del glorioso panitone rispetto al quale viene ritenuta una sorella minore, ma la colomba comunque è sempre stata considerata come una delle irrinunciabili preziosità gastronomiche meneghine. Sulle origini di questo dolce però si hanno ben poche notizie. gravano grandi vuoti e lacune che impediscono di stabilire con precisione l'iter evolutivo che la portò a comparire stabilmente nella mensa pasquale dei milanesi. In compenso dove la storia è assente prolifera la leggenda. Il vocabolario milanese italiano di Francesco Cherubini, Bibbia e Vangelo del Sapere meneghino, la ignora completamente, non se ne trova una parola, nemmeno nelle numerose giunte e correzioni che lo integrano e questo è un dato piuttosto importante. L'attentissimo che Rubini parla ampiamente di vari e non di tutti i dolci principali della cucina milanese, dalle frittelle al panettone. Difficilmente si sarebbe lasciato scappare almeno un accenno a una presunta colomba pasquale milanese. Se questa avesse avuto effettivamente alle spalle quella vetusta tradizione che certi scrittori del 9 vogliono far credere che avesse. Tutto l'otto bibliografico milanese non fa parola di questo dolce. Poi improvvisamente con il 9 la colomba riceve ampi accenni celebrativi da parte di molte monografie nelle quali si parla

delle tradizioni alimentari meneghine. Tutto ciò fa venire un dubbio. Quella della colomba milanese, così come la intendiamo oggi, forse è una tradizione piuttosto moderna della seconda metà dell'8 da mettere in relazione con il nascere delle famose pasticcerie milanesi come i biffi, il cova e altre dalle quali si sarebbero originate le grandi industrie pasticcere dei Mota e degli Alemanian. Milano però aveva un dolce la carsenza del Bonbon, in poche parole l'antenato diretto dell'odierna veneziana che alla colomba assomigliava moltissimo, quantomeno del sapore del gusto. La Corsenza era un dolce di pasta levada. cioè di pasta fatta lievitare, composta da farina bianca, burro, zucchero e uova. La si mangiava tradizionalmente a Capodanno e all'Epifania e di questa invece il cherubini parla con precisione di dati. Col tempo si arricchì anche dei pezzetti di scorza d'arancia candita e sulla sua sommità tra i grossi grani di zucchero della sua grassa fecero la loro comparsa, anche i zacarei o semandorle dolci tostate. La Carsenza era, gastronomicamente parlando, una specie di supplente ufficiale del Paneton, il famoso dolce del Natale che era ed è la festa per eccellenza. Questa carsenza compariva in tavola con una precisa volontà di diversificazione dolcearia. Era indicatore di altre e differenti feste che, pur essendo importanti, come Capodanno l'Epifania, non era popolarmente considerate alla stregua del Natale. Non è da escludere, quindi, che in quest'ottica la si mangiasse anche in occasione di altre feste, per esempio della Pasqua. Ora, l'impasto di questa cassenza, come accennato, era in tutto simile a quella dell'odierna. colomba mancava solo la forma dell'uccello e poi il risultato poteva dirsi raggiunto. Può darsi che per distinguersi della carsenza delle feste di inizio anno, la corsenza di Pasqua abbia finito con il personalizzare e personalizzarsi assumendo la forma del simbolo della Pasqua stessa, ossia quello della colomba della pace. Alcune fonti invece dicono che Milano non fece altro che appropriarsi con superiore indifferenza e chissà quando, del dolce che la vicina Pavia confezionava tradizionalmente e con successo in occasione della Pasqua. Felice Csolo, autore di un libro intitolato La cucina

lombarda, edito a Milano nel 1963. è tra coloro che ritengono che la colomba sia invenzione pavese e non milanese come certi ritengono. Tra la capitale Milano e la subalterna Pavia correva sempre un rapporto strano. Fedeltà reciproca ormai da lunga data, si intende, ma anche un sentimento di antica e larvata gelosia. Pavia era stata a sua volta nell'alto Medioevo una capitale una città reggia al tempo dei sovrani longobardi, quando aveva messo in ombra Milano. Aveva colto con onore, ospitato a lungo il peggior nemico che Milano avesse mai avuto, il Barba Rossa. E quando Milano venne rasa al suo al suolo, lo aiutò a renderne possibile la distruzione. Spesso Pavia era stata preferita a Milano anche da alcuni duchi e duchesse dalla viscontea e sforzesca, inevitabile, quindi una certa rivalità. La gastronomia milanese si appropriò dunque del dolce volatile. Nulla di strano, in fondo Milano non era estranea ad altri furti del genere. Dietro certe radicate consuetudini alimentari dei milanesi c'era nascosta la la storia di tutto l'antico Ato come un navi da piovra. Milano rubava piatti e ricette a pieni tentacoli, un po' a destra e un po' a manca. Alle terre che erano già sue suddite, prendeva vidamente tutto ciò che le serviva per arricchire i suoi menù di sapori diversi e speciali. Così dalla cucina milanese oggi fa parte anche la cassera rubata al Brianzoli. La Buse e la polenta rubate agli abitanti delle campagne circondanti ad ampio raggio della città. I pesci in carpione rubati alle terre dei vicini laghi di Como della Brianza, il riso con le rane rubato ai pavesi. Non stupisce quindi che ai pavesi si sia potuto rubare anche la colomba, dimenticando poi subito che si era trattato di un furto al punto da come una tradizione assolutamente meneghina. Continua con la prossima puntata.