

TRADIZIONI e RACCONTI

"lib1254-Milano-uva "

il sito: www.redigio.it/BiblioV/indici-BiblioV8.html -

redigio.it/BiblioV8/lib1254-Milano-uva.html - Questa narrazione rievoca una Milano d'altri tempi, quando il tessuto urbano era ancora intessuto di vigne e ortaglie che fungevano da veri polmoni verdi per la città.

redigio.it/BiblioV8/lib1254-Milano-uva.mp3 - Originale 1738 parole

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

lib1254-Milano-uva - Questa narrazione rievoca una Milano d'altri tempi, quando il tessuto urbano era ancora

intessuto di vigne e ortaglie che fungevano da veri polmoni verdi per la città.

Questa narrazione rievoca una Milano d'altri tempi, quando il tessuto urbano era ancora intessuto di vigne e ortaglie che fungevano da veri polmoni verdi per la città. L'autore descrive con nostalgia il rito della cura dell'uva, un'usanza che permetteva ai bambini cittadini di scoprire la campagna e godere della generosità dei filari prima che l'espansione edilizia trasformasse questi spazi in quartieri signorili. Attraverso aneddoti storici e leggi d'epoca spagnola, il testo delinea l'importanza del commercio vinicolo locale, ricordando come persino i palazzi nobiliari vendessero il proprio prodotto sotto insegne gentilizie protette. Il racconto culmina nel declino di questa tradizione agricola, causato non solo dalla speculazione edilizia, ma anche dall'arrivo devastante della fillossera, che pose fine a un'epoca di abbondanza e convivialità radicata nel cuore della metropoli lombarda.

lib1254-Milano-uva - Si vende uva. Non occorre avere la barba bianca fino ai piedi per ricordare i cartelli di questo genere, spesso scritti a mano, che durante la vendemmia si leggevano non solo sulle tarlate, cioè quelle cadenti porte di molti casinali atua a Milano. ma anche su quelle di certe casupole del vivaio, della commenda,

Si vende uva. Non occorre avere la barba bianca fino ai piedi per ricordare i cartelli di questo genere, spesso scritti a mano, che durante la vendemmia si leggevano non solo sulle tarlate, cioè quelle cadenti porte di molti casinali atua a Milano. ma anche su quelle di certe casupole del vivaio, della commenda, del quadronno, giù dai ponti di San Celso e Porta Magenta, che ancora nascondevano nei passanti quelle vigne e quelle ortaglie, polmoni della città, che le esigenze dell'edilizia e della speculazione dovevano più tardi trasformare in nuovi quartieri signorili. Si vende uva o almeno una volta nel corso della dolce stagione le buone mamme milanesi conoscevano l'utilità della cura dell'uva. Vi conducevano i loro piccini che

mangia mangia finivano farne una indigestione. Sicché la mattina dopo era necessaria una buona dose dell'olio di ricino con un prologo di scapellotti ed epilogo di una giornata di letto a digiuno. Ciò che non toglieva il diritto delle buone mamme di cui sopra, di dire alle amiche e magari anche al medico che i loro bambini la cura dell'uva l'avevano già fatta. In realtà il fatto più gradevole di quella cura di un giorno, specialmente per quei ragazzi che ignoravano le gioie della campagna, era la visita alla vigna, perché quella distesa di filari, quel quell'abbondanza di grappoli che fra il diradar delle dei tralci rossini dorati sembravano offrirsi da sé. Erano tali novità che non soltanto gli occhi ne erano estasiati, ma anche le piccole anime inconsce già prese dalla marinconia dell'autunno. L'ortolano vignaiuolo, dopo averla pesata e mondata alla meglio, rovesciava sulla tavola di pietra dove usava pranzare sotto la pergola, la sua uva. E tutti se ne servivano senza lavarla, perché lo zolfo veniva usato con tanta parsimonia che le piogge se lo portavano via. E quanto ai ragnateli, agli insetti e a tutto il resto, dove se ne sarebbe andata la bella semplicità campestre se la schifosità cittadina avesse voluto prendere il posto. In compenso il prezzo variava a secondo degli anni, del raccolto, della qualità, della località, delle voci di guerra, eccetera, del 40 centimi al chilo. Buon peso, fatta eccezione per la malvasia che l'ortolano escludeva anche dai contratti a persona, grazie ai quali, come una volta in piazza Castello, dove si negoziava il vino nuovo, che era al soldo, se ne portava da bere una dalla una sorsata che non finiva più. Così nella vigna a prezzo fisso si poteva mangiare quanta uva si voleva. Un bel rischio per il diremmo così del banco, che spesso salutava il cliente quasi incapace di andarsene con un cordiale che se la al vede più. Non si deve però credere che tanto le in città quanto quelle dei suburghi si fossero sempre limitate a produrre uva mangiereccia. Vi fui un un tempo in cui anche a Milano e nell'immediato contado ogni qualità della vite prosperava quanto il frumento la segle. Così che negli anni di abbondanza secondo il bonve della riva, il monaco che per primo fece suonare Milano l'Ave Maria della Sera, il milanese produceva più di 600.000 carri di vino. Il Pio Frate non dice quante brente o brentine potessero portare un carro,

ma poiché assicurava che nel 1300 la città e il suo territorio contavano 700.000 bocche. Sarebbe quasi un carro divino che ciascuna di quelle boche aveva a propria disposizione. Infatti non c'è notizia che qualcuno sia mai morto di sete in Milan. Si si intende che ogni famiglia civile pigiava del suo e le botti venivano conservate in cucina o a terreno, quasi sempre per mancanza di cantine. Solo i palazzi avevano vasti sotterranei e un po' di tale comodità, un po' per smerciare il soverchio, le case Patrizia e lo stesso arcivescovo non sdegnavano vendere vino al pubblico. Non sono molti anni La cantinetta del cacastione. Oggi Silvestri a Porta Venezia era conosciutissima, anzi, poiché tali osterie ostentavano lo stemma gentilizio del proprietario della casa, per rispetto al quale i fanti del Bargello si astenevano dall'entrarvi quando dovevano procedere a qualche arresto. E una grida del 1668 bandiva dalle osterie qualunque insegna nobiliare, permettendo solo a quella di Sua maestà. Una bella soddisfazione per i tre Filippi di Spagna. Giorni di Letizia, Milano, quelle delle antiche vendemmie, quando l'aria era satura del profumo di mosto e nelle piazze sotto i pubblici coperti in tutti i cortili era un governar di tini, un rotolare di voti, uno spillare dei Borin, del quale non veniva negata una ciotola a chiunque la chiedesse. Insieme con gli uomini, anche le donne e le fanciulle, rimboccate le gonne, quasi come oggi quando vanno a spasso e pigiavano allegramente la propria o o l'ugava del vicino, mentre i brentatori affaccendati fingevano di non sentire la campana di Piazza Mercanti quando segnalava qualche incendio. trovando più conveniente portare vino che portare acqua. Poveretti, la mania disciplinare, attrice del governo spagnolo, proibiva loro non solo di mettere becco fra chi contrattava una partita di vino e di ricevere senserie, ma persino di avvicinarsi, non chiamati alle botti, delle quali dovevano stare lontani almeno 12 passi. Nemmeno tartassati erano gli osti che non potevano comperare vino, se non oltre 15 miglia dalla città, divieto che tendeva a favorire gli acquisti dei privati e che faceva il paio con quello di accedere ai mercati prima che gli altri avessero fatto le loro provviste. E non contiamo l'obbligo di comperare i boccali, i mezzi, le zaine e altre misure di vetro da un fornasaro gradito al vicario.

obbligo di chiudere bottega durante la messa grande della domenica, l'obbligo di non vendere vino se non per un'ora a mezzogiorno e un'ora a tramonto. Qua immaginate come come obbedissero e malgrado tutto gli osti aumentavano e allora giù gride per diminuirli finché si misero a fare le rostre anch'egli a labardere del re, i quali come uomini di darne non volevano né pagare imposte né sottostare alla propria corporazione. Ma cò nove guida e nove rigori inutili, mentre il miglior vino si pagava sempre otto soldi al boccale. Tanto che ne venne il proverbio miel bevi devot per significare il proprio buon gusto e le proprie pretese. Ahimè che tanta abbondanza doveva essere distrutta da un miserabile insetto portato dall'America. nel 1866, proprio da un famoso vigaiolo di Bordeaux, altro che far vendemia in via Comenda e inquadronno alla cascina Berlinera o la Simonetta. La fillossera mangiava le radici delle viti di mezza Italia, così che anche senza l'invasione dei palazzi di cemento il cartello Si vende uva sarebbe scomparso dai portoni sgancherati dalle vigne milanes

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.