

TRADIZIONI e RACCONTI

"lib1256-minestra-risotto "

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

redigio.it/BiblioV8/lib1256-minestra-risotto.html - Il testo celebra il riso come un elemento sacro della tradizione culinaria milanese, intrecciando memoria storica e sacrificio umano per sottolinearne il valore inestimabile

redigio.it/BiblioV8/lib1256-minestra-risotto.mp3 - l'Originale 1884 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

lib1256-minestra-risotto.html - Il testo celebra il riso come un elemento sacro della tradizione culinaria milanese, intrecciando memoria storica e sacrificio umano per sottolinearne il valore inestimabile

Il testo celebra il riso come un elemento sacro della tradizione culinaria milanese, intrecciando memoria storica e sacrificio

umano per sottolinearne il valore inestimabile. L'autore apre con un toccante ricordo d'infanzia legato alla fatica delle mondine nelle risaie, elevando il chicco di riso a simbolo di un lavoro sofferto che impone il massimo rispetto a tavola. La narrazione traccia poi l'evoluzione gastronomica dai primi minestrini lombardi fino alla creazione del risotto giallo, la cui origine leggendaria viene fatta risalire al 1574. Secondo il racconto, questa eccellenza nacque dall'intuizione di un giovane vetraio del Duomo, soprannominato Zafferano, che scelse di tingere il riso nuziale con lo stesso pigmento dorato usato per le vetrate, consacrando così un'icona dell'identità di Milano.

lib1256-minestra-risotto - La minestra e il risotto. Quando da ragazzi la mamma voleva che sul piatto della minestra non lasciassimo nemmeno l'ultimo granello di riso, perché diceva che anche esso aveva impiegato un anno a crescere e che le povere mondine avevano dovuto entrare nell'acqua fino al ginocchio.

La minestra e il risotto. Quando da ragazzi la mamma voleva che sul piatto della minestra non lasciassimo nemmeno l'ultimo granello di riso, perché diceva che anche esso aveva impiegato un anno a crescere e che le povere mondine avevano dovuto entrare nell'acqua fino al ginocchio. per liberare la sua pianticella dell'erba e forse per quell'ingrato lavoro potevano essere di morte di febbre all'ospedale. Eravamo presi da un senso di così sacro rispetto che nemmeno la leggenda di Gesù Cristo sceso da cavall da cavallo per raccogliere una briciola di pane ci ne incuteva altrettanto e ci sembrava di sentire sulle nostre gambine la puntura delle sanguisughe ferocemente appese alle gambe di quelle povere donne e ragazze che sotto il sole di agosto, riparate soltanto da un capellaccio di paglia fermato da un fazzolettone di colore, avevano visto un giorno dal treno curve sui larghi specchi d'acqua geometricamente divisi da arginetti di terra illimitati da quei filari d'It che da lontano sembravano girare in tondo, mentre ad accrescere il nostro segreto disagio,

i fili del telegrafo si alzavano e abbassavano misteriosamente. Era l'epoca in cui i contadini di certe regioni criticavano la boie, la boie e i miei titori facevano sciopero. Il governo mandava i bersaglieri a segare il grano e l'attenzione generale e la rivolta alle pietose condizioni di chi lavorava alla terra. Le povere risaiole, sopra tutti, venivano da noi compassionate perché fra esse abbondavano le domestiche di primo servizio, le quali a giugno lasciavano Milano per la bassa e ne ritornavano, se riuscivano a ritornare e mostravano anche ai ciechi le conseguenze dei mesi passati in Risaia, lavorando dall'alba tra Monte e dormendo in costume sottoporticati, meno riparati dei letamai. Il riso costa quindi fatiche e sacrifici più del frumento, delle patate, della verdura e non parliamo della frutta che nuoce soltanto a chi ne mangia troppo. Viceversa è così poco considerato che chi vuole invitare un amico a pranzo senza darsi delle arie, gli dice che lo aspetta a mangiare la minestra. Ma ci sono Ma se ci sono delle minestre che farebbero resuscitare un morto, anzi, se si pensa che il frumento risale alla creazione del mondo e che da allora tutti i progressi raggiunti nella fabbricazione del pane si riducono a una maggiore varietà delle forme, c'è da stupire che in soli quattro secoli, cioè dal 1500, quando il riso cominciò a essere coltivato in Lombardia, siano arrivati ai ministroni che allietano le nostre mense. Beh, certo, i primordi saranno stati difficili e senza dubbio la prima massaia che avrà messo in tavola una marmitta di riso bollito nell'acqua, ma se avrà pensato a mettervi un po' di sale, non avrà ottenuto un gran successo. Ci vorrebbe ci vorrebbe qualche cosa che vi si aggiungesse sapore avrà osato osservare l'incontentabile marito che preferiva i guanti, come venivano allora chiamati i ravioli, inventati da una contadina di Cernusco sul Naviglio e l'hanno meno esigente suocera tenendosi la mascella. Bisognerebbe bisognerebbe anche prima di mettere il riso a cuocere a cuocere mondarlo dai sassi, ciò che fosse avrà suggerito al all'intraprendente cogiato l'idea di fondare la nuovissima industria delle tafferie. Così di giorno in giorno, gradino per gradino, oggi aggiungendo nell'acqua la pestata, domani faremo cuocere il riso nel brodo di carne e domani all'altro mettendo via la verdura e poi le cotenne e poi il

formaggio e siamo giunti alla perfezione attuale. E chissà dove saremo arrivati. con qualche secolo di vantaggio. Se il Rinascimento avesse conosciuto il riso, se il gran Leonardo, che ha dettato le leggi dell'aviazione avesse potuto gustarlo alla corte del Moro e dare qualche consiglio alla duchessa Beatrice, ma che non sdegnava occuparsi di cucina. Dicono che la minestra risalga ai cinesi, i quali coltivano il da tempo immemorabile e non ne dubitiamo. Il cucchiaino, però per mangiarla l'abbiamo inventato noi, mentre i cinesi sono rimaste le bacchette di bambù. Inoltre noi, proprio noi melanesi, abbiamo inventato il risotto, diciamo il risotto, intorno al quale purtroppo mancano notizie precise, così che il signore si ignora chi abbia pensato per il primo midollo di manzo al verrato alla cipollina. Chi abbia avuto l'idea di accompagnarlo coi funghi, i tartufi, le code di gambero eccetera. Si sa appena che per molti anni non si mangiò che il risotto bianco e che il primo risotto giallo risale a settembre del 1574. Anzi, come molti altri avvenimenti importanti della storia di Milano, si riallaccia anche a la storia del Duomo, perché E fu appunto in quell'anno che Valerio di Fiandra, maestro vetraio, incaricato dalla veneranda fabbrica, di terminare la vetrata di Sant'Elena, lasciata incompiuta da Rinaldo d'Umbra, riuscì a ultimare ben i 75 quadretti di quella vetrata. Il maestro Flamingo godeva fama di essere più onesto nel bere che nel lavorare, ma per incoraggiarlo la fabbrica gli aveva a titolo di premio, per ogni centro imperiale di vetri consegnati una brinta in mezza di vino. Direte che non era modo più adatto per sollecitare un lavoro d'urgenza. Invece il il Valerio ci si era messo con tanto impegno che, contrariamente a quanto si narra di un illustre pietone moderno che finì col bere le 4.000 lire convenute con un oste per fargli un ritratto ancora prima di mettersi all'opera. Era riuscito a rifornirsi di premi la cantina, pur non avendo sofferto la sete. Ma se il vino, com'era giusto, se lo beveva lui, alla tavolozza, che è la scorta dei vetri colorati, alla mufola che è il forno di cottura e all'impasto dei colori, attendeva lo zafferano e un intelligente scolaro che si era guadagnato da Valeria, da Valeria quel soprannome perché nel comporre il giallo del gent non mancava di aggiungere la polvera di di tripolo un pizzico di zafferano

ottenendole meravigliosi effetti. Chiedeva al maestro lo scolaro: "Cosa hai messo nella tinta di quelle carni così riuscite?" "Zafferano" rispondeva lo scolaro. "e nei capelli di quella santa zafferano e nella barba di quel profeta zafferano". Sempre zafferano. Tanto che un giorno il maestro ebbe a dirgli ridendo, "Eh, tu finirai col metro zafferano anche nel risotto?" Il ragazzo era rimasto medita bono. Ora avvenne che fra la bellissima figliola di Mastro Valerio e il giovane maneggione del Betolin di Bret, cioè la cantina di Camposanto dove si smerciava il vino dell'arcivescovo, si accendesse una di quelle passioni che a dire di molti non si estinguono che col matrimonio. Il partito era buono e poiché il maneggione aveva saputo acquistarsi le simpatie simpatie del futuro suocero, eseguendo con zelo e premura a ogni scadenza di premio gli ordini della veneranda fabbrica. Il consenso non tardò ad essere accordato e le nozze vennero fissate per la Madonna di settembre di quell'anno stesso che era appunto il 1574. Ed è qui che vi in scena il risolto giallo, perché al banchetto nuziale, tenutisi in mezzo al cantiere degli scalpellini fra blocchi di marmo, peduzzi, gugliette e statue appiene bozzate, con l'intervento di tutti i vetrai della fabbrica, fecero la loro comparsa quattro belle marmite di risotto, sulle quali sembrava che il sole di Mezzogiorno avesse lasciato cadere i suoi raggi d'oro. Era il donio di nozze che il zafferano d'intesa con il cuoco del Betolin di Pret offriva agli sposi. Il giorno appresso tutta Milano mangiava il risotto giallo e perché il miglior zafferano arriva arrivava da Aquila, ogni droghere droghiere esponeva in vetrina un falchetto impagliato con il cartellino zafferano d'aquila. In seguito l'aquila fecero dipingere sulle imposte della bottega.

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