

**Puntuale come ogni anno, la tradizione del falò della Giobia torna a Mercallo.**

**L'appuntamento è domenica 21 gennaio alle 17.30 in piazza Balconi.** I bambini offriranno i propri bigliettini dei desideri al falò e ci saranno cioccolata e vin brulé per tutti. Per l'occasione, si potrà ascoltare l'esibizione della Fanfara dei bersaglieri. Dopo il falò, sarà il momento della risottata offerta dal Comune.

**La manifestazione giunta alla sua 14esima edizione è organizzata dal Comune di Mercallo** col patrocinio dei Comuni di Comabbio, Ternate, Varano Borghi e Vergiate. Il ricavato sarà donato in beneficenza all'**associazione Caos** (Centro ascolto operate al seno).



### **Semm in man del pojan - Siamo negli artigli del nibbio**

nel dialetto meneghino chiama pojan il nibbio. Si tratta di un uccello rapace che si può scorgere spesso nelle campagne della pianura padana: vola in cerchio cercando le prede sulle quali gettarsi in una picchiata repentina, per ghermirle con i forti artigli e trasportarle nel suo nido. Nel gergo popolare il pojan corrisponde all'usuraio, allo strozzino, alla persona famelica e impietosa. Per aver fornito un piccolo aiuto - certo non dettato da generosità - pretende indietro somme inaudite, compensi non dovuti e perseguita i malcapitati finiti nella sua sfera d'influenza. Costoro si disperano perché, nelle man del pojan, si sentono come un passerotto nelle grinfie di un nibbio: senza alcuna speranza. Guai ad avere a che fare con el pojan in carne e ossa: il volatile è indubbiamente più onesto e pietoso.



INFORMATIVA DEL 31/01/2024 NR. 01

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

31/01/2024 nr.01

*Slogan aziendale:*  
**Chi va piano va sano, ma viene tamponato poco lontano.**

### In questo numero

- ◆ Medicine fatte in casa
- ◆ Mangiare, per tenere in vita il cervello
- ◆ La colonna del diavolo
- ◆ (Basilica San Ambrogio)
- ◆ Semm in man del pojan

### Date importanti

- 1) - 31/01 - Giorni della Merla
- 2) - Prossima rata di spesa
- 3) - Cena de Imercoledì

INFORMATIVA

Redigio.it

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



Giorgio Redigonda è il creatore del podcast culturale storico Redigio<sup>12</sup>. Redigio è n **podcast** culturale storico con vari indirizzi, puoi ascoltare il podcast su Spotify<sup>1</sup> o Google Podcasts<sup>2</sup>. Inoltre, ho trovato un articolo su Oradio che parla di un programma chiamato "E la storia continua" tenuto da Giorgio Redigonda, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>. Spero che queste informazioni ti siano utili!

"E la storia continua" è il titolo di un programma radiofonico condotto da Giorgio Redigonda, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano<sup>1</sup>.

[redigio.it/rvg100/rvg-24-05.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-24-05.html) - Il testo della settimana - lettura

[Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-Inforna-1.html) — La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

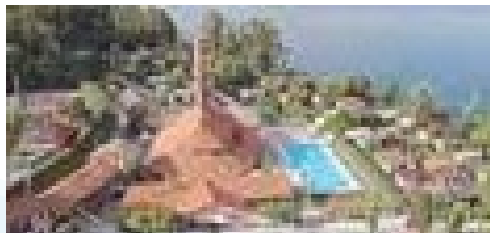


### MEDICINE FATTE IN CASA - Decott da Bisii

Medicine fatte in casa. Le materie prima erano a portata di mano: il fuoco del focolare, un po' di acqua, un po' di zucchero, e 'l padelott. Mezz'ora un ora di cottura. Far raffreddare il tutto, 'l culen, una scudelòna o tazinòna da due litri da riempire di liquido che in genere aveva colorazione e riflessi dorati, più o meno come il tè. Ul decott da bisii è quello che ricordo con più vivezza perché ne ho bevuto un vasèll, una botticella. Ragazzo, ero debul da pulmòn, e dovevo specialmente d'inverno ricorrere allo sciroppo Famèl. Vuoi perché costava soldi, vuoi perché a furia di berlo si ottenevano, per assuefazione, scarsi risultati (la penicillina era ancora da scoprire) si ricorreva a quelle medicine casalinghe che si conoscevano da tempo memorabile e che, nei casi di tutti i giorni non gravi né pericolosi, si usavano in tante famiglie. Cùstan nient. Un pù da temp a catàj. Un po' da zúcar e da fogh. Fa mà, i fan ma nò. A me hanno sempre fatto bene e devo dire che bevevo con un certo piacere quegli intrugli zuccherati, forse perché mi sono sempre piaciuti i cibi e le bevande dolcificate. Servivano per la tosse, per purificare il sangue, per eliminare l'infesciadùra, per vincere la stitichezza, per rinforzare i reni ai bambini che ancora grandicelli mollavano la pipì a letto, per vincere l'infiammazione degli occhi o della bocca, perfino erbe da mettere nelle orecchie per calmare il dolore dei denti.

Decott da malva, da scigull e da àji, impacc da camamèla, aqua buia di ratt mui-giò par rinfurzà i reni, barbìs da furmenton, fiur da sambugh, buter par fa egni a cò i bugnon, impacc da pisa, (sì, impacchi di pipì per calmare o meglio annullare in brevissimo tempo il dolore acuto dovuto a storte o distorsioni articolari). La pel da bera per guarire gli orecchioni, i ragnèe (ragnatele) per disinfettare le ferite da taglio e le abrasioni. La povertà e il fabbisogno aguzzano l'ingegno. I buoni risultati e la convenienza (costi minimi) sono motivi sufficienti per far continuare sulla stessa strada. I bisii, le ortiche, sono erbe cattive perché le loro punture irritano la pelle arrossandola e producendo vescichette dolorose, ma sono utili come medicamento e buonissime e gustose cotte nella minestra. MEDICUS CURAT, NATURA SANAT. E' un latino così facile che non ha bisogno di traduzione.

Mi viene in mente proprio adesso un altro decotto: decott da gramègna. Erbaccia difficile da estirpare totalmente (basta una radice dimenticata o sfuggita alla ripulitura per dar vita in pochissimo tempo a una rigogliosa nuova colonia) che si faceva bollire e il decotto ottenuto si usava, ma per cosa? E poi si faceva bollire davvero la gramigna? Mah. Quando una persona era attaccaticcia, noiosa, insistente, veniva definita peg du la gramègna.



### MANGIARE, PER TENERE IN VITA IL CERVELLO (1/2)

Non c'era penuria di cibo, ma solo penuria di soldi. Pochi erano i soldi, molto pochi, e bisognava tirare la cinghia. Però non ho mai sentito dire che qualcuno fosse morto di fame. Magari si viveva di uova (per chi aveva le galline) di galline quando finiva la stagione produttiva delle uova (galina vegia fà bon brod) e di patate come è capitato a me. No la fame non l'ho mai patita. A volte un pasto (e non qualche volta solamente) consisteva in una scodellona da due litri colma di minestrone. E che minestrone: gambe di sedano, fagioli, carote, patate, foglie di verza intere, riso o pasta a piacere, qualche volta ne' riso ne' pasta, ma solo verdura. Cotta e ricotta ma mai frullata.

Il condimento consisteva in un po' d'olio, un pizzico di burro, e una bella fettona di lardo dalla larga e viva vena rossa.

La carne si comperava solo una volta la settimana per il brodo del risotto della domenica. Quanti piatti di risotto ci sono nella mia vita, tanti quante le stelle della via lattea: coi fegatini, con la luganiga, con i ossbus, coi bruscitt, con lo zafferano, coi funghi, ul ris in cagnon, ul risott in padela (coi fagioli e le patate). Quel riso che in tempo di guerra andavamo a barattare, in bicicletta, fino a Cameri, a Trecate, a Cerano.

Cotto in bianco con un goccio d'olio e con un po' di burro, o con un cucchiaino di salsa o di pesto, cotto col latte e con le rape, o compresso in polpette.

E la "buseca" (trippa), mangiare popolare, ma gustoso con quei fagioli borlotti o di Spagna che mi ricordavano sempre quel verso dantesco che dice: "ed elli avea del cul fatto trombetta" e la "cazola" che mia mamma preparava il giorno prima cuocendo per delle ore di fila le foglie delle verze che alla fine si riducevano a un decimo del volume iniziale.

### La colonna del diavolo (Basilica di Sant'Ambrogio)

Milano anche il diavolo ci ha messo lo zampino, anzi, le corna. E le ha lasciate impresse in maniera indelebile nella colonna romana posta a sinistra dell'ingresso della Basilica di Sant'Ambrogio, dove a circa un metro di altezza dal suolo sono visibili due fori perfettamente rotondi. Secondo un'antica leggenda, il diavolo avrebbe tentato il vescovo Ambrogio in persona, per farlo vacillare dalla sua fede, ma in cambio avrebbe ottenuto solo un fortissimo calcio, finendo per piantare le corna contro la colonna, prima di sfuggire al vescono dileguandosi attraverso i due fori. La colonna in questione è un resto dell'antico palazzo imperiale fatto erigere da Massimiano nel III secolo, quando l'antica Mediolanum era capitale dell'Impero romano d'Occidente. In ricordo di questo avvenimento, si dice che talvolta dalla colonna escano effluvi solforosi, e che la domenica che precede la Pasqua il diavolo faccia ancora la sua comparsa alla guida di un carro che carica le anime dei dannati da portare all'Inferno.

