

cie da class di asin La città cha la bèe, Trani e avvicinavamo il pollice alla bocca per indicare l'azione del bere. Restando nel campo dei pampini dei grappoli dei raspi di pincirò e di tagasc (acino e pelle dell'acino): Dimm trè città ch'inn dientàa famus par ul ven e al ven di so vign an dai ul nomm. C'era un piccolino che per via del padre dispensiere e cantiniere conosceva a menadito vini e città: ul Gatinares Piemuntes, ul Bardulen, lag da Garda, Manduria e Squinzan, Puglia. I due ultimi gioielli liquidi venduti dul circolòn. Ven du la basa. Marsala la città dello sbarco dei Mille e il suo vino né ven ne liqùr, ven pài donn, Crema la città più dolce d'Italia e Pomezia la città delle mele. Amor capovolto era Roma.



a San Marco la Martesana, scendeva lungo la Circonvallazione, arrivato all'altezza dell'attuale Via Pietro Mascagni, in contrada san Damiano, si vedeva sca- valcato da un ponte. Era il primo ponte metallico costruito in Italia: lo avevano inaugurato il 23 giugno 1842 e il disegno era dell'architetto Francesco Tettamanti il quale, per abbellire l'opera, aveva fatto fondere nella ghisa le nostre quattro Sirenette. Per questa loro origine i milanesi le avevano presto chiamate "sorelle Ghisini" o anche, in alternativa, riferendosi al loro autore, "i sorej del Tetta". Per qualcuno, più malizioso e salace, erano anche "i sorej del pont di ciapp": si faceva confusione tra gli attributi di Venere Callipigia e la assai meno provocante parte inferiore del corpo delle pur maliarde Sirene.

Le Sirenette mitologiche sfrattate dai Navigli 1

A centro del Parco Sempionel una bacinella d'acqua torbida si spaccia per laghetto. Vi guizzavano i pesci rossi, nei mesi freddi ospiti abituali sono quattro anatre annoiate, germani reali. Dove il bacino si restringe c'è un ponte, ingentilito alle estremità da quattro figurine mitologiche, le Sirenette. Facciamo un passo indietro. Quando il Naviglio fluiva a cielo aperto e, dopo aver ricevuto



Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

02/02/2024 nr.03

Slogan aziendale:

Se vai con lo zoppo, aspettalo.

In questo numero

- Le fornaci con forno Hoffmann 2
- LUDI GIOVANILI
- Le Sirenette mitologiche sfrattate dai Navigli 1

Date importanti

- ◆ Preparati alle piccole manutenzioni di inizio stagione



RadioFornace è il creatore del podcast culturale storico Redigio¹². Redigio è un **podcast** culturale storico con vari indirizzi, puoi ascoltare il podcast su Spotify¹ o Google Podcasts². e3 alcuni altri indirizzi. Inoltre, ho trovato un articolo su Oradio che parla di un programma chiamato "E la storia continua" tenuto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano¹. Spero che queste informazioni ti siano utili!

"E la storia continua" è il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove racconta aneddoti, poesie, notizie e curiosità del territorio di Legnano¹.

redigio.it/rvg100/rvg-24-04.html - Il testo della settimana - lettura

Redigio.it/rvg100/Radio-Fornace-informa-1.html —La lista completa dei files di Radio Fornace Informa

Nelle prossime puntate:
"Milla e milla" Fotografie di 25 anni fa



INFORMATIVA
Redigio.it

Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:

Le fornaci con forno Hoffmann 2

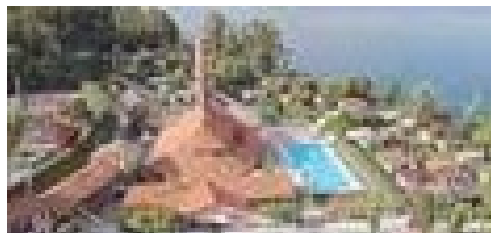
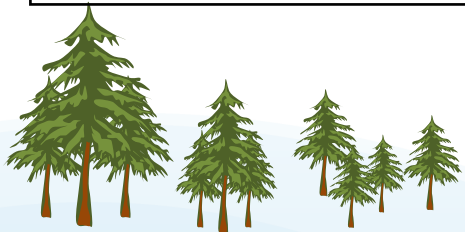
L'avvento del forno Hoffmann, messo in funzione per la prima volta il 22 novembre 1858, col principio del funzionamento del forno continuo, con il recupero del calore, produsse effetti sorprendenti, contribuendo a meccanizzare l'industria dei laterizi.

I primi forni Hoffmann hanno la forma di una galleria circolare fiancheggiata da due muri verticali e coperta da una volta: nel muro esterno ci sono varie aperture o porte per "infornaciare" e "sfornciare"; nel muro interno esistono bocche aperte a livello del pavimento che, con condotte in muratura regolate da valvole a campana, permettono alla galleria di comunicare col collettore del fumo; quest'ultimo circonda la base del camino, che per mezzo di aperture, attiva il tiraggio del fumo stesso.

Nella volta si trovano, ad intervalli regolari, aperture munite di coperchio per l'introduzione del combustibile. Il fuoco è attivato in due celle dalle quali fuoriescono i prodotti della combustione che riscaldano i mattoni posti nelle celle successive. L'aria che entra dalle porte di celle antecedenti si scalda a contatto dei mattoni in queste contenuti, già in fase di raffreddamento, accelerando così il raffreddamento stesso e acquistando del calore che renderà più sollecita la cottura dei mattoni posti nelle celle in cui si fa fuoco. Scaricando così le celle nelle quali i mattoni si sono raffreddati e ricaricandole con materiali pronti per la cottura, l'operazione diventa continua. È per questo che le fornaci Hoffmann sono dette a "fuoco continuo".

Col tempo il forno Hoffmann assunse la forma allungata per permettere il passaggio uniforme delle correnti d'aria calda e fredda; il camino venne spostato lateralmente o in testa al forno.

Per meglio proteggere i mattoni durante le fasi di carico e scarico attraverso le bocche, vennero allungate le falde del tetto: nel forno Hoffmann, a differenza del forno a pignone dove le "cobbie" costituivano il nucleo centrale fisso del forno, l'accatastamento del materiale è distribuito su tutta la lunghezza del percorso esterno per essere poi introdotte attraverso bocche laterali.



Il taglio delle teste permise di caricare i pacchi di mattoni sfruttando meglio la capienza del forno ed i mezzi meccanici. Quest'ultimo intervento iniziò il processo di meccanizzazione che stravolse la conformazione originaria.

La produzione a "ciclo continuo" rivoluziona, con l'introduzione dei mezzi meccanici, la lavorazione dell'argilla; dopo la miscelazione, per recuperare consistenza e plasticità, l'argilla veniva impastata e passata attraverso una filiera che la sagomava a secondo delle dimensioni volute per essere poi tagliata ad intervalli regolari da un filo di ferro. Tra le macchine si ricorda la "stupida" di Clayton in grado di impastare e trafilare.

LUDI GIOVANILI

A giugum a induinà i cità

Era il gioco dei giorni di pioggia e di neve. Non si poteva correre in giro per il mondo e tacitamente il raduno della masnada avveniva sul pianerottolo di mezzo della mia scala esterna che dalla cucina a pianterreno portava al ballatoio, (ul curidur), al granaio (ul granè) e alle camere da letto (i stanz da sura). Ci si sedeva per terra o meglio sui graditi da sass (sul primo della seconda rampa) ai bordi del pianerottolo (bord da sass, perché l'interno era formato da mattoni madòn) di cotto. Si tirava a sorte a chi doveva essere il capo, a chi spettava fare le domande (te ori pari o dispar? Dispar. Giò i man. Pari. Tuca a mi).

Sapete qual'è la cità pusè longa dul mond? No? Vergogna. Ma è Ventimiglia. E la Cità cha la ula (vola)? Mosca. No, no. Al var no. Niente città straniera. Si sente una vocetta che suggerisce Aquila. Gha sto no, gha la dià lù. Stronz, sèra quela bucàscia. Altre domande su altre città. La cità cha la fa i bus in tera? Ma rigordi pu. No, no ma egna in ment. L'e in Sicilia: Trapani. Esultanza e orgoglio. Sorriso compiaciuto di chi la sa lunga. qual'è la cità cha la caccia via 'l pà. Subito veloce come un razzo Pavia. La cità cha gha n'è una insci anca in Egipt. Ul Richen ci pensa. Ma fa solo finta, sa già il nome e lo dice dopo un po' di sospensione: Alessandria. Qual'è la cità che legiù a l'incuntrari la vor di amor? E la tera cines cha l'e no in Cina ma in Italia? Questa l'è facil. Terracina. Gioco e geografia nello stesso tempo. Gioco sedentario per ragazzini decenni (importava stare riparati dalla pioggia) e geografia elementare capace di coinvolgere studentelli svogliati e somarelli. Una spe-