

## Riservato al LUDICO

Sabato 23 e domenica 24 il bar e' chiuso. - Quindi niente ludico e precluse le presenze in villaggio

### Homo stupidus (2-2)

Arriva l'Inverno, la neve (ma solo al Sud, dove fino ad ora l'unico ghiaccio che conoscevano era quello sui gelati), il freddo, la nebbia e il Sole, che ogni tanto passa, giusto per vedere se gli uomini nel frattempo hanno combinato qualcosa di buono; poi, puntualmente deluso, scompare all'orizzonte.

Le donne in questo periodo sono dei soffici involtini bisognosi d'amore, pronti ad attaccarsi al collo del proprio compagno per succhiargli via il calore corporeo. Da donne a sanguisughe.

Una donna per sopravvivere ha bisogno, al giorno d'oggi, di una stufetta portatile. Ma tranquilli giovanotti, ci sta benissimo in borsa; quando sarete in giro voi dovrete solo portare tremila pacchetti e borsine, mentre fate un salto mortale carpiato per prendere il portafogli e comprarle la cioccolata calda. Poi, forse, se non avrà il ciclo, mal di testa, non sarà stanca o non dovrà uscire con le amiche, solo se queste condizioni sono soddisfatte, FORSE ve la farà vedere. Con il cannocchiale.

L'uomo medio, invece, a causa del freddo, o forse perché ormai si è arreso al fatto che può mettere via la terza gamba, mentre aspetta che questa si ritiri, passa le giornate a giocare a Fifa con gli amici, portatori del suo stesso macabro destino.

Comprendi che in un uomo sta avvenendo questa straordinaria evoluzione intima quando comincia

### la dahabié del viceré d' egitto.

Le Dahabié, barche del Nilo, sono vere case galleggianti, e quella del viceré, quantunque adorna nell'interno con gran sfarzo, nella sua forma esterna non differisce dalle barche ordinarie. — Un gran casero a poppa-contiene l'abitazione propriamente detta, e dalla sommità dell'alte ponte si ha comodo di ammirare!! paesaggio : è là che si trascorrono le ore respirando il benessere, vivendo dolcemente in quelle notti trasparenti, nelle quali il firmamento vi diffonde intorno lo splendore di milioni di stelle raggianti come diamanti. Egli è allora che si dimentica il patire, che si spera ; eppure la calma vostra mente, in perfetta armonia colla forza del corpo, non vi trascina in quegli impeti che affrangono. S e, attirato dagli splendori di quel cielo senza eguale, il pensiero s'innalza e si perde nell'infinito, quando ricade nella realtà, vi riede dolcemente cullato dalla placida atmosfera di beatitudine che vi circonda. — In ogni altro luogo vivere è soffrire; laggiù, si danno alcune ore, e queste sono molte, nelle quali il vivere, l'azione del respirare, di sentire il fluido fortificante, è per sè solo una felicità. — Molti lo avranno provato sulle nostre Dahabié dei laghi.

## riservato a:

### Miglioriamo la fornace

Oggi 25 febbraio siamo in attesa di qualche parziale verdetto

a depilarsi, a truccarsi o quando smette di ruttare ad ogni respiro. Quando un uomo si adegua alla mentalità senza logica che muove la società dell'immagine, sai che è finita. Perché poi il problema degli uomini, e delle donne, non sarà più essere in sintonia e stare bene, ma apparire belli insieme.

Infine arriva la Primavera con il verde, la rinascita, i fiori, gli uccellini che cinguettano due volte e poi muoiono soffocati dai gas di scarico.

Ma cosa sto dicendo, l'unico verde che vedremo sarà quello in televisione, che cerca di illuderci che in realtà tutto questo grigio non sia un grande problema.

Eppure le donne continuano a pensare alla prova costume dell'Estate che verrà, passando il tempo a cinguettare, convinte che finché verranno prodotti i trucchi e potranno nascondere i propri difetti sotto un po' di fondotinta, cambiare i propri lineamenti con un poco di fard e di blush, tutto andrà per il meglio. Dopotutto finché le cose funzionano perché preoccuparsi?

E l'uomo? Solo perché durante la partita sotto la pioggia non si riduce a uno scheletro non vuol dire che non sia acida. Al campetto va tutto bene, l'erba è verde, la temperatura sempre ottima anche in Inverno. In Primavera si può stare tranquillamente in pantaloncini corti fin da febbraio.

Fantastico, no?

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

23/02/2024 nr. 11

**Slogan aziendale**  
**Errare humanum est, perseverare ovest.**

## Cose importanti

### In questo numero

Miglioriamo la fornace  
Riservato al LUDICO  
la dahabié del viceré d' egitto.  
MILANO SOTTO LA NEVE  
El vicol di lavandee  
LA RACCOLTA DEI TARTUFI  
MODI DI DIRE - Chi stà vesin al campanin,  
La cucina milanese - »  
viale Pasubio 10  
Via Durini  
SPECIALI LAVORI  
I PICCOLI MESTIERI - I MERLETTI.



“E la storia continua” e' il titolo di un programma radiofonico condotto da RadioFornace, dove si racconta aneddoti, poesie e curiosita' del territorio..

[www.redigio.it/rvg100/rvg-24-10.html](http://www.redigio.it/rvg100/rvg-24-10.html) - I testo

della settimana - lettura e ascolto

[www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html](http://www.redigio.it/rvh100/Radio-Fornace-Inforna-1.html) - La lista completa dei files di Radio

Fornace Informa

Nelle prossime punte : “Milla e milla fotografie di 25 anni fa.”

[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

La radio da leggere

Informativa:  
[www.redigio.it](http://www.redigio.it)

tel: 123 1234 567  
Mail: qwertygmail.com



## MILANO SOTTO LA NEVE

Angelo Inganni (1807-1880) Naviglio sotto la neve ) Pare strano pensare a "schiere di skiatori" - come si chiamavano un tempo - al Castello Sforzesco e al Parco Sempione, così come a gare di sci di fondo organizzate sempre li nei primi decenni del Novecento, favorite da inverni freddi e generosi di neve. I milanesi rispondevano sempre in massa a quelle "feste sulla neve", come nel gennaio del 1924, quando il "Secolo Illustrato" dedicò addirittura la copertina allo spettacolo eccezionale durante l'ultima grande nevicata». Si dovettero poi aspettare il 1947 e il 1985 (quando, fra il 13 e il 17, gennaio si toccò il livello record di 90 cm di neve in città!) per ritrovare Milano sommersa da un notevole manto bianco e, di nuovo, presa d'assalto dai fondisti.



## LA RACCOLTA DEI TARTUFI

Vedete voi quei due uomini figurati nel disegno accompagnati da due vecchie scrofe? Quella scena, presa dal vero, vi mostra chiaramente la maniera più usitata di cogliere i tartufi. Il gruppo a sinistra vi mostra la scrofa che apposta il misterioso tubero, come il cane apposta la selvaggina. L' uomo che la dirige, tien l'occhio sulla bestia, e ne segue tutti i movimenti; egli è ansioso come un cacciatore il cui cane scopre una recente pedata.

Il secondo gruppo, a dritta, ci mostra la scrofa che ha odorato il tartufo, ed è in procinto di estrarlo dal suolo. Il suo padrone munito di un randello non la perde di vista. Con una mano tiene pronto il bastone per percuotere l'anima le quando avrà rinvenuto il tartufo, coll' altra tiene una ghianda che gli darà per ricompensa della sua scoperta, e per istimolarla a nuove ricerche. Qualche volta si adopera il cane, ma sembra meno adatto a quest'uopo.

Perchè, si chiederà, si adopera la femmina del majale e non il maschio? Ciò succede perchè, passata la stagione dei tartufi, si consacra la femmina alla riproduzione, mentre converrebbe nutrire il maschio per otto mesi senza vantaggio di sorta.

Tutte le scrofe non sono egualmente adatte alla ricerca di questo tubero prezioso, tanto caro ai buongustaj.

Conviene che abbiano un odorato perfetto, e che siano ammaestrate con gran diligenza. Col tempo vanno sempre più perfezionandosi, e sonvi delle scrofe vecchie e cieche che disimpegnano meravigliosamente il loro compito una volta che siano condotte sul sito. Questi animali sono preziosissimi, si vendono a caro prezzo, e si conservano sino all' estrema vecchiaia.

In un prossimo numero offriremo ai lettori dell' Emporio il frutto dei più recenti studii sulla natura e la produzione dei tartufi, nella speranza che il piacere da essi provato nel gustarli venga aumentato dal sapere, che cosa veramente essi sieno.

## Via Durini

Nonostante il naufragio delle cospirazioni la marea antiaustriaca continuava a salire, ma alcuni episodi portarono i cittadini all'esasperazione. L'8 settembre 1847 venne organizzato un corteo popolare per acclamare il nuovo arcivescovo. Quando la folla entrò in piazza del Duomo inneggiando a Pio IX, la Polizia caricò la folla a sciabolate senza i prescritti squilli di tromba, papa "italiano", la lasciò sul terreno un morto e 60 feriti.

Il 3 gennaio 1848 era in atto lo sciopero del fumo, attuato da poveri e ricchi, con lo scopo di togliere all'erario asburgico le entrate di quasi 5 milioni di lire annue derivanti dal monopolio del tabacco. Alcune bande di soldati in libera uscita, che fumavano in maniera provocatoria, vennero fischiate e insultate in varie zone della città. La reazione portò alla morte di sei persone, di cui una in contrada Durini. La tensione aumentava di giorno in giorno. Il viceré e il tore lasciarono la città a Radetzky, che emanò una proclama che governa - concludeva: "... distruzione al nemico che osa con mano traditrice attentare alla pace, al benessere dei popoli".

Era il preambolo alle Cinque Giornate. Un momento sublime che affratellerà spontaneamente tutta la città, dai più poveri ai giovani aristocratici, dai seminaristi agli anticlericali, dai monarchici ai repubblicani, dalle donne agli orfanelli.

## La cucina milanese - » viale Pasubio 10

L'Antica trattoria della Pesa aprì nel 1865, "per la vendita di vini con servizio di trattoria". Le ricette, i mobili, le posate, le stufe in maiolica, sono di allora. Il nome deriva dalla vicina pesa pubblica. È il periodo in cui la cucina milanese si standardizza.

Tra i piatti più tradizionali i famosi asparagi col burro fuso che disgustarono i centurioni di Giulio Cesare abituati a usarlo come unguento, quelli a base di riso come ris in cagnon, ris e erborin, ris corada, ris e spargitt, ris e rann, il risott giald (una delle leggende racconta che fu inventato da un lavorante alle vetrate del Duomo che al suo matrimonio volle copiare il risotto giallo di polve-

## La vigna del Villaggio

**SPECIALI LAVORI** da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno. Nel Gennaio si scavano le fosse per le viti, « qui si abbia cura di fognare il più sollecita mente possibile e di distendere la terra vergine sui ciglioni delle nuove fosse, gettandola tanto più lontano quanto più si va al fondo, in modo che quanto più si riempirà la fossa, la terra « he si distenderà nel fondo a contatto coi maglioli, coi piantoni ecc., sia quella che si trova alla superficie del campo. Non importa dire che questa appunto è la terra migliore, e che quella che era più profonda, dovendosi rimettere nella fosse più tardi, si bonificherà, si ingentilirà a contatto dell'aria. Tutti sappiamo che nel Gennaio si fanno gli scassi per apparecchiare convenientemente il terreno a ricevere nuove piante. Alcuni usano potare in Gennaio le viti; è operazione che si può fare, purché non si eseguisca nelle giornate rigidissime. T

re d'oro dei ricchi tingendolo con lo zafferano), scigolla e nervitt, il minestrone semifreddo, la costoletta impanata (già citata in un atto dei canonici di Sant' Ambrogio nel XII secolo, come "lombolos cum panitio", cioè lombatine con impanatura), la cazzoula (piatto povero brianzolo arricchito dai sciori milanesi con le costine), la busecca (trippa di quattro tipi: chiappa, cuffia, foiole, riciolotta), L'oss-bus a Gremolata, l'œuv a Cereghett.

Presente fino a qualche decennio fa, ma prodotto-base per secoli, fu il cervellato, preparato dal salumiere (cervellee), una specie di grossa salsiccia contenente pancetta di maiale, midollo di bue, grana lodigiano, spezie, probabilmente cervello e zafferano che la colorava di giallo (già citata da Scappi nel 1526). Le massaie ne mettevano una cucchiata per insaporire le minestre.

Tra i dolci il più noto è il panettone. Il nome è probabilmente solo l'accrescitivo di panett (piccolo pane da lievitare), arricchito in occasione delle feste natalizie, ma una leggenda narra che sia nato un Natale alla corte degli Sforza. Il dolce preparato dal cuoco era in parte bruciato e impresentabile ma un aiutante, Toni, aggiunse all'impasto rimasto canditi, uvetta, burro e zucchero, cioè il Toni. Artefice del panettone prodotto su larga scala fu Angelo Motta, subito seguito da Gioacchino Alemagna.

Poi la colomba pasquale, le cui origini sono legate a storie medioevali a lieto fine di belle fanciulle e re Alboino, e il pan de mèi (miglio) da "pucciare" nella panera (panna), tanto amata dal popolo che Foscolo chiamò Milano "paneropoli".

## I PICCOLI MESTIERI - I MERLETTI.

#vol11 - I merletti al fuso, ossia i merletti neri, sono un' industria anche italiana.

Il merletto viene eseguito nei nostri contadi, e l'influenza del lavoro largamente proficuo è benefica e moralizzatrice. I legami delle famiglie si consolidarono; e alla sera, nella principal stanza di ogni abitazione, si vedono riuniti intorno alla lampada dai verdiflessi la madre, le figlie, le serventi facenti scorrere i piombini, mentre il padre attende ai suoi affari.

Venne spesso rimproverato all'industria dei merletti di compromettere la vista delle operaie. A tale proposito facciamo una semplice osservazione. Non è il lavoro ragionevole e normale, ma bensì l'eccesso del lavoro nato dal desiderio di guadagnare maggiormente quello che poté favore questo tristo risultato.

## MODI DI DIRE - Chi stà vesin al campanin,

ghe manca mai ne 'l pan ne 'l vin! Un tempo, a Sant'Antonio (17 Gennaio) i contadini si auguravano che l'anno nuovo portasse prosperità a colture, mandrie e greggi e i sacerdoti venivano condotti nei granai e nelle stalle a benedire ogni cosa con spruzzi di Acqua Santa, dietro un'im-mancabile generosa offerta di cibo e vino. Nel corso dei secoli, la devozione all'illustre eremita egiziano ha dato vita a innumerevoli manifestazioni di carattere religioso-folkloristico in tutta Italia, fra le quali quella dell'accensione - la sera della vigilia - di un grande falò, lasciato bruciare per gran parte della notte, a simboleggiare il desiderio di abbandonare tutto ciò che appartiene ai mesi passati e di rinnovarsi a partire dal primo mese del nuovo anno.