

Riservato al Ludico

Riservato a: Miglioriamo la fornace  
Nessuna notizia

INFORMATIVA DEL 27/03/2024 NR. 20

# Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

27/03/2024 nr.20

## Milano, citta' d'acque

Giuseppe Canella (1788-1847) Veduta del Naviglio dal ponte di San Marco  
Prima di "sfociare" nell'omonima piazza, la via San Marco si allarga oggi in uno spazio adibito a parcheggio, dove, fino a poco più di novant'anni fa, le acque del Martesana formavano una piccola darsena dalla forma oblunga, scavata nel 1469 - sfrattando il cimitero che da tempo memorabile vi si trovava, le cui tombe vennero trasferite lungo il fianco dell'attigua chiesa di San Marco - per poi immettersi nella Fossa interna. Alle sponde del Laghetto di San Marco attraccarono per secoli barconi carichi di vini della Valtellina, manufatti in ferro del Lecchese, ardesie di Moltrasio, ciottoli per selciare le strade di Milano, legname per l'edilizia cittadina.

## Sparg a la milanese

La breve stagione degli asparagi termina in Giugno: approfittiamone, dunque, con questa ricetta tipica della tradizione lombarda, facile e veloce. Pulire 2 kg di asparagi freschi, raschiandone il gambo bianco con un coltello. Unire le punte e pareggiare i gambi. Far bollire dell'acqua salata in una pentola alta e stretta, dove poi immergere gli asparagi di modo che rimangano sommersi per tre quarti e le punte, molto delicate, possano cuocere a vapore. Lasciarli lessare per 25/30 minuti. A cottura ultimata, scolarli, disporli nei piatti di portata, con le punte rivolte al centro, e cospargerli di abbondante grana padano grattugiato. Nel frattempo, si saranno preparate tante uova all'occhio di bue quanti sono i piatti, da adagiare sugli asparagi, versandovi sopra del burro fuso.

Slogan aziendale:

Chi dorme non piglia sonniferi.

In questo numero

Milano, citta' d'acque  
Sparg a la milanese  
Nei tour dedicati al Risorgimento

I tour sui Visconti  
Comune di Crescen-  
zago

IL VINO considerato  
sotto il rapporto  
igienico

Ambrogio, architetto  
urbanista di Mila-  
no

**Speciali lavori**

**Nei tour dedicati al Risorgimento** un luogo importante è l'attuale piazza Cinque Giornate. Qui il 30 maggio 1843 fu posta la prima pietra per la Stazione di Porta Tosa, inaugurata nel 1846 anche se il Padiglione Viaggiatori rimase provvisorio fino alla



dismissione della stazione stessa, nel 1864. Questo fece la fortuna del Caffè Gnocchi, un castello in stile eclettico gestito da Leopoldo Parma, trucidato dagli austriaci in fuga il 22 marzo 1848. Una volta dismessa, l'area della stazione fu ceduta alla SEAO, che vi costruì un villaggio operaio con case dotate di giardino privato, ognuna diversa dall'altra ma tutte in tonalità pastello, ancora oggi esistenti nella pittoresca via Lincoln.



**I tour sui Visconti** spesso nominano Luchino e il suo intervento, nella parte meridionale della città, il 23 aprile 1339, giorno di San Giorgio, per liberare gli abitanti - soprattutto lattai e mandriani - da una banda di briganti capeggiata da Vione Squilletti. L'esercito del signore, sollecitato dai milanesi stanchi delle azioni di quei banditi, lo uccise e, per festeggiare, la popolazione offrì in dono al santo del giorno il pan de mej, che diventò il dolce legato alla ricorrenza, mentre il luogo della battaglia venne chiamato Morivione (dove morì Vione). Nel XIX secolo in quello stesso giorno si rinnovavano i contratti per lattai e mandriani che, in segno di buon auspicio, offrivano il pan de mej insieme alla panerada (panna liquida).



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

[redigio.it/rvg100/rvg-23-52.html](http://redigio.it/rvg100/rvg-23-52.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

Nelle prossime puntate:

**“Milla e milla” Fotografie di 25 anni fa**



INFORMATIVA

[Redigio.it](http://Redigio.it)



Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:

## \*Comune di Crescenzago (Carsenzagh / Crescenzagh)

Nome abitanti: Crescenzaghesi

Oggi fa parte del Municipio 2 (il nucleo di Cimiano, a oriente di via Palmanova, che nel 1923 faceva parte del Comune di Crescenzago, è ora nel Municipio 3). Il suo centro storico è collocato intorno alla chiesa parrocchiale di Santa Maria Rossa, nell'attuale via Berra. Il toponimo deriva dal latino Crescentii ager 5(campo di Crescenzi), ma la località era senz'altro abitata già nell'età del Bronzo, come attesterebbe il suffisso -ago di probabile derivazione celtica. In età romana il borgo fu un importante punto di passaggio per chi entrava o usciva da Mediolanum, motivo per cui Crescenzago si trova citato in numerosi documenti. Collocato lungo il Naviglio Martesana (costruito a metà del '400), storicamente caratterizzato dalla presenza di numerose cascate, nel '700 vi furono edificate varie residenze di villeggiatura per i milanesi benestanti, tanto che si iniziò a parlare di "Riviera di Crescenzago". Nel 1923, al momento dell'annessione del Comune a Milano, contava circa 8.000 abitanti.

Di Crescenzago ricordiamo:

\* la cascina Cattabrega, in via Trasimeno, nei pressi della quale nel 1869 furono scoperte alcune tombe con oggetti in bronzo e ceneri di defunti databili verso la fine dell'età del Bronzo; \*la chiesa di Santa Maria Rossa, fondata attorno al 1140 su una preesistente cappella dedicata alla Vergine, dove la leggenda vuole che si trovi nascosta la tomba di Matteo Visconti, che vi chiese asilo a seguito della scomunica; \*il palazzo dell'ex Municipio, affacciato sull'attuale piazza Costantino, oggi sede del Corpo musicale della centenaria banda di Crescenzago, di una sezione dell'Anpi e di Lega Ambiente, che rischiano di essere sfrattati qualora andasse in porto la sua vendita a privati.



## IL VINO considerato sotto il rapporto igienico (1-2)

Non v'ha alcun dubbio che il vino può esercitare un'azione più o meno favorevole sull'organismo umano, secondo la quantità che se ne fa uso e la sua qualità. Non sarà certo senza interesse quindi, per i lettori del mio povero Almanacco, che dica alcun che intorno a' suoi rapporti igienici.

Il vino preso in dose conveniente esercita un'azione eccitante, stimolante, utilissima al maggior numero di persone, facilitando loro la digestione. Esso aumenta il calore, la traspirazione, le secrezioni, facilita la nutrizione, della vivacità ai muscoli. Bevendone un po' più del bisogno eccita l'allegria, agisce sull'immaginazione, esalta le facoltà intellettuali, ma in fin dei conti, ed in via generale accorcia la vita. Abusandone, produce forti infiammazioni, paralisi, istupidisce e finisce per uccidere.

I fanciulli ed i giovanetti, già abbastanza dotati di organi attivi, dovranno farne uso pochissimo e sarà bene lo tagliano con acqua. La costituzione fisica dell'uomo, il temperamento e mille altre cose simili marcano la quantità che ogni corpo può bere giornalmente di vino. In media si può restringere a mezzo litro.

L'uso abituale del vino è nocivo alle persone delicate, gracili, irritabili, scrofolose, calorose, soggette ai reuma, ai bruciori di stomaco, affette da tisi, o soggette alle emorroidi; è soprattutto contrario nelle malattie febbrili, biliose, nelle infiammazioni. Tanto meno sarà l'uso che se ne fa, altrettanto sarà più facile sentirne i salutari effetti quando se ne prendesse per medicamento, una prova sta in questo che agli operai, ai contadini, ai poveri, basta fornirne loro quotidianamente una mezza bottiglia per un paio di settimane, per vederli ringagliardire ed acquistare quelle forze che per caso avessero perdute.



## Ambrogio, architetto urbanista di Milano - Antica Credenza di Sant'Ambrogio

Nel 881 papa Giovanni VIII definì per la prima volta la diocesi di Milano "ambrosiana", aggettivo che ancora oggi identifica non solo la Chiesa di Milano ma Milano stessa, indissolubilmente legata al suo Santo Patrono. È impossibile scindere la storia civile e laica di Milano da quella religiosa e spirituale, così come lo stesso Ambrogio fu prima uomo di legge, come governatore della regione Aemilia et Liguria, di cui Mediolanum faceva parte, e poi uomo di fede e vescovo. Una figura che ha marcato l'impronta nel carattere di questa città dalle due anime - religiosa e civile, appunto - che da sempre dialogano, ma anche nella sua forma fisica. Sul piano urbanistico la visione di Ambrogio ha infatti determinato la forma radiale racchiusa in un cerchio dalla quale Milano si è sviluppata lungo i secoli. Come? Ambrogio "uomo del fare" fece costruire, ispirandone anche la forma, quattro basiliche fuori dalle mura cittadine con l'intento di dedizione e di protezione della città a Cristo, perché fossero veri e propri punti di riferimento topografico.

Quando Aurelio Ambrogio divenne vescovo, nel 374, Milano era una delle sedi imperiali e contava 120.000 abitanti, con tre fazioni politico-religiose: conservatori (dei culti pagani), cristiani ariani e cristiani di credo niceno (cattolici). La dottrina ariana, seguita da Ausenzio, predecessore di Ambrogio, sosteneva che Gesù Cristo era Figlio di Dio, ma di natura divina inferiore e derivata dal Padre, contrariamente a quanto professato dai cattolici.

Attraverso la costruzione delle basiliche fuori dalle mura Ambrogio operò la sostanziale "scelta di campo" per la città: da qualunque parte vi si arrivasse, quelle costruzioni all'orizzonte cittadino dovevano essere lo specchio dei valori collettivi.

Ecco le quattro basiliche di Ambrogio, descritte seguendo la loro collocazione in senso orario.



### SPECIALI LAVORI da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno

In Luglio si prosegue la solfatura delle viti, avvertendo che non importa più che questa sia generale, bastando solfare leggermente le zocchette di uva, e specialmente là dove la malattia si presenta. Qui ne piace avvertire come a certe zucche di uva che si mostrano ribelli alla solfatura, così che noi guariscono, è trovato utilissimo dar loro una pennellata di una medicina molto facile a l'arsi e che qui indichiamo.

Prendete un poco dello solfo da insofforare, per esempio un meno chilogramma, e mettetelo in una pignatta d'acqua assai più grande con un chilogramma di calcina. Empite la pignatta d'acqua e fate bollire questo miscuglio, rimescolando di tanto in tanto. Otterrete un bel liquido giallo, che allungherete con acqua comune e rene servirete per quelle rocche di uva che non vogliono guarire col solo solfo. E cosa provata e riesce benissimo

