

dal 1872 fino alla morte (1901). Fu in questa stanza che compose gran parte dell'Otello; la sera della prima di questa sua penultima opera, il 5 febbraio 1887, una folla in delirio staccò i cavalli dalla sua carrozza e la tirò sino al Grand Hotel: il Maestro ringraziò con un concerto fuori programma, affacciandosi al balcone della sua stanza, e il tenore Tamagno cantò alcune arie dell'opera.

2 Nel tour su Margherita Pusterla è prevista un'inevitabile tappa in piazza Sant'Alessandro, dove si trova Palazzo Pusterla Brivio, appartenuto alla nobile famiglia dei Pusterla. La Madonna con Bambino all'angolo con vicolo Pusterla è nota come Madonna dei Facchini, corporazione che aveva sede nelle vicinanze ed era al servizio proprio dei Pusterla. Furono i Facchini a ritrovare il corpo di Sant'Aquilino (morto nel 1015) e a portarlo in San Lorenzo: il 29 gennaio, giorno dedicato al santo, nacque la Facchinata, colorita processione che da piazza Sant'Alessandro portava offerte alla cappella di Sant'Aquilino.



Storie, uomini e sapori Tutti i modi per <<graffiare>> la terra - Una diffusione capillare

L'aratro passò dalla Mesopotamia all'India nel primo periodo Harappa (3300 a.C.), come provano le tracce di un campo arato a Kalibangan (Rajasthan); da lì avrebbe raggiunto la maggior parte dei Paesi del Sud-Est asiatico, inclusa la Cina dell'ultimo periodo Yangshao (3000 a.C.), dove fu appesantito e dotato di ruote, in modo da penetrare più a fondo nel suolo. Un'importante innovazione si manifesta in ambito mesopotamico con l'aggiunta di un imbuto vicino

all'impugnatura-timone, grazie al quale un solo contadino riusciva contemporaneamente ad arare e a far cadere i semi nel solco appena scavato; questo «aratro seminatore» (nummun-gar) è ancora usato in alcune comunità agricole africane e della Valle dell'Indo. Più o meno nel 2800 a.C. il semplice vomere in legno venne provvisto di un dentale in bronzo che aumentava la forza di taglio; sei secoli più tardi al bronzo si sostituì il ferro. Nell'Europa continentale, l'introduzione dell'aratro semplice o «graffiatoio» risale al Neolitico, ma la sua diffusione sembra iniziare con l'età del Bronzo Antico. L'esempio più significativo è tra i più antichi al mondo, è stato rinvenuto nell'insediamento palafitticolo del Lavagnone, un'antica conca lacustre abitata ininterrottamente dalla fine del III millennio al XIII secolo a.C. L'aratro venne alla luce nel 1977, sommerso dalla torba anaerobica accumulatasi tra i pali dell'insediamento. Risale alla «cultura di Polada» (2000 a.C. circa) e presenta un corpo lavorante (stegola e vomere) in legno di quercia con giogo in faggio. Conservatosi quasi integro grazie all'ambiente privo di ossigeno è ora esposto al Museo Civico Archeologico «G. Rambotti» di Desenzano del Garda. Questo tipo di aratro è definito dagli storici «di Trittolemo», creando così un legame ideale con quel personaggio della mitologia greca al quale la dea Demetra insegnò l'agricoltura perché ne trasmettesse la tecnica e i saperi ai Greci. Autori attici menzionano anche le figure leggendarie di Buzige, <<«l'aggiogatore di buoi» e di Echeto, l'eroe che a Maratona combatté brandendo una stegola di aratro. Quasi venti secoli più tardi, poco o nulla era cambiato nella struttura dell'aratro che Virgilio, nella Prima Georgica, istruisce di costruire così: «Senza indugio, nei

Radio Fornace Informa

Volantino del giorno

02/04/2024 nr.28

Slogan aziendale:
Occhio per occhio
dente per dente
..... un sacco di
gente cieca e
sdentata

In questo numero

*Comune di Greco
Milanese (Grech
Milanes)
SPECIALI LAVORI da
farsi alla Vigna del
Villaggio ogni anno
Milano ssto la neve
Milano a tavola
Alla ricerca del borgo
antico
In giro per Milano: lo
sapevi che...?
Storie, uomini e sapori
Quel tuffo clandestino
delle signore ai bagni
Diana

INFORMATIVA

Redigio.it



Tel.: 555-555 5555

Fax: 555-555 5555

Posta elettronica:



Varie

“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/dati2011/QGLG1000-bradamante-Lupulia.mp3 -
Uno strano caso - Una leggenda - Bussero - 4,46 -

redigio.it/dati2011/QGLG1001-vigna-leonardo.mp3 - Il Moro,
Sforza, lascia una vigna a Leonardo - Casa Atellani -
(668,15) - 7,42 - -

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



*Comune di Greco Milanese (Grech Milanese)

Nome abitanti: Grechesi

Oggi fa parte del Municipio 2. La sua piazzetta con la chiesa di San Martino, eretta inglobando una preesistente cappella (forse risalente al IX secolo), era il centro del vecchio borgo ed è tutt'oggi il fulcro del quartiere. Il toponimo viene da alcuni ricondotto a uno stanziamento di coloni greci ai tempi di Giulio Cesare; un'altra ipotesi lo deriva dalla collocazione a nord-est di Milano (il vento grecale soffia dalla stessa parte); più probabilmente è riconducibile alla famiglia Greco (1147), vassalla del monastero di San Simpliciano. Comune autonomo di origine medievale, dall'Unità d'Italia (fino al 1863 il Comune ebbe la denominazione di Segnano) agli anni Venti del secolo scorso vide decuplicare la sua popolazione che, nel 1923, quando il Comune venne aggregato a Milano, ammontava a oltre 20.000 abitanti. Nel 1904 dovette rivedere i propri confini a favore del capoluogo, cedendo l'area dell'attuale piazzale Loreto e la zona della futura stazione Centrale.

Di Greco ricordiamo:

* la citazione ne / Promessi Sposi (cap. XXXIII) quando Renzo, che sta tornando a Milano durante la peste alla ricerca di Lucia, dopo esser passato per Monza trascorre la notte in un cascinale di Greco;

*la Cassina di Pømm, affacciata sul Naviglio Martesana, oggi in fondo a via Melchiorre Gioia, di origine quattrocentesca, un tempo inserita in un'area da alcuni denominata il Bois de Boulogne milanese dove, fino ai primi decenni del XX secolo, si davano appuntamento all'alba i duellanti per risolvere "al primo sangue? le pro- brindarono, fra gli altri, Casanova, Stendhal, prie dispute. Presso la sua rinomata osteria Napoleone Bonaparte, Carlo Porta e Garibaldi; *il cimitero, costruito nel 1914, con pregevoli inferriate realizzate da Alessandro Mazzucotelli che a Greco aveva la sua "officina".



SPECIALI LAVORI da farsi alla Vigna del Villaggio ogni anno



In Giugno si fa la seconda solforatura generale delle viti, ed è in quest'epoca che raccomandiamo di spargere il solfo nelle ore calde del giorno, perchè è il calore del sole insieme «lo solfo che scaccia le malattie, e sarebbe quasi dannoso solfare la mattina colla guazza. Oltre ad essere solfate, le viti vanno sarchiate, lasciando loro soltanto i tralci ove sono le zecche eli uva e quei capi che si destinano per l' anno futuro.

Milano sotto la neve

Angelo Inganni (1807-1880) Corsia dei Servi sotto la neve Sistemato dopo le devastazioni dei bombardamenti della Seconda guerra mondiale, corso Vittorio Emanuele ha assunto da tempo quel "rigore tutto marmi e cristalli" delle moderne arterie cittadine nel quale è pressoché vano ricercare l'aspetto armonico della contrada dei nostri padri e nonni, quando ancora si fregiava dell'edilizia tardo-neo-



classica conferitagli nell'Ottocento. Immutato è però rimasto il suo tracciato, che «ricalca quello dell'antica strada romana, la quale - come ricorda Bruno Pellegrino in Così era Milano: i sestieri discendendo dal suburbio nord-orientale della città, faceva capo alla corrispondente Porta della cinta Augustea».

Milano a tavola

Pallottoline di mascarpone

Per finire l'anno in dolcezza... mettere 300 gr di mascarpone in una terrina, unirvi 150 gr di amaretti pestati, un uovo, un cucchiaino di grana padano grattugiato e un pizzico di cannella in polvere. Amalgamare bene e formare con il composto delle pallottoline, da passare poi in un uovo sbattuto e 70 gr di pane grattugiato. In un tegame dai bordi alti far soffriggere 200 gr di burro: quando sarà bollente, tuffarvi alcune pallottoline, da friggere velocemente. Scolarle e metterle su della carta assorbente, proseguendo con la cottura delle restanti. Servire ben calde, accompagnandole con un calice di buon spumante. Auguri di buon 2025!



Alla ricerca del borgo antico

Chi, oggi, guardando Varese dall'alto d'uno dei suoi sette colli, volesse riconoscere nella slargata disordinata espansione edilizia della città quell'impronta del nobile antico Borgo collocato in piccola pianura... circondato d'alcune collinette che a Paolo Morigia, storico della fine del Cinquecento, era apparsa tanto singolare da rievocare la più illustre e famosa di Roma, riuscirebbe a fatica nell'intento.

Una ininterrotta svariata sequenza di tetti annulla la naturale armoniosa dislocazione antica, che lascia-va tra Borgo e castellanze ampie aree di verde; oggi, soltanto i colli risaltano al margine della naturale conca, tutti centrati nel Borgo, non più distinti ma in esso assorbiti.

Quel Borgo si annidava entro l'ansa che il Vellone, scaturito a sud del Monte Tre Croci, formava, venuto giù da Masnago; presa per naturale anche se minima difesa da una Terra che si definì pure con circuito di mura e porte adeguate, servite da ponti. L'impronta di quel Borgo, di matrice medioevale, si avverte perdurante, anche se parzialmente ridotta, là dove una variegata coltre di vecchi tegoli scoloriti è sforata dalla sveltante mole della torre campanaria: la torre del Borgo, il campanile di San Vittore, in corrispondenza del centro storico.



Se vorrete seguirmi, percorrendone le strade, cercando di riconnetterne la storia attraverso i monumenti rimasti a segnalarla, converrà dirigerci proprio verso quel monumentale gnomone, in un tempo orologio meccanico e solare, verso la torre campanaria e da quel punto iniziare la gita.

In giro per Milano: lo sapevi che...?

1 Nei tour dedicati al Risorgimento milanese raccontiamo la storia del Grand Hotel et de Milan di via Manzoni (allora corsia del Giardino): inaugurato nel 1863, diventò punto di riferimento per politici, diplomatici, uomini d'affari anche perché l'unico albergo in città ad offrire un servizio di posta e telegrafo. Tra gli innumerevoli ospiti illustri che vi alloggiarono, Giuseppe Verdi occupò, ogni volta che si trovava a Milano, la stanza n.105

composta da un coltello verticale (coltro) per tagliare il solco, un vomere orizzontale che lo apriva e un versoio che girava la zolla. Così i corti campi arati a scacchiera si trasformarono in lunghi campi a strisce, che favorivano il drenaggio del terreno nel clima umido del Nord Europa. Tuttavia, l'attrito del nuovo aratro a versoio era tale che sui terreni più densi e duri richiedeva l'utilizzo di otto buoi, ed erano pochi i contadini che potevano permettersi un tal numero di animali da aggiogare. Il problema fu risolto adottando l'aratura di comunità che, in breve, evolse in forme di cooperazione diffusa anche per la semina e il raccolto delle singole proprietà individuali. Il nuovo aratro e i sistemi di gestione collettiva si diffusero tra le popolazioni germaniche all'inizio dell'VIII secolo e furono portati in Gran Bretagna alla fine del IX, giungendo in Norvegia una manciata di decenni più tardi. Grazie all'aratro a versoio fu possibile rendere coltivabili e produttivi anche i terreni più pesanti, attuare un vasto taglio delle foreste e provvedere alla bonifica delle paludi per scopi agricoli: il volto del Nord Europa era cambiato. Parallelamente al nuovo modello di coltivazione dei cereali, andava affermandosi una migliorata tipologia di allevamento del bestiame. I Romani non erano riusciti a integrare efficacemente l'allevamento con l'agricoltura. La scarsità di falci lunghe (utilizzate per tagliare l'erba) di epoca romana giunte fino a noi dimostra che bovini e ovini pascolavano quasi sempre nell'ager e solo sporadicamente erano alimentati col fieno raccolto. Lo stesso letame, anziché essere gestito in modo razionale - raccolto e fatto maturare prima della concimazione -, era lasciato disperdersi dagli animali nella campagna, in balia degli eventi atmosferici che ne riducevano l'efficacia concimante.



Romani non erano riusciti a integrare efficacemente l'allevamento con l'agricoltura. La scarsità di falci lunghe (utilizzate per tagliare l'erba) di epoca romana giunte fino a noi dimostra che bovini e ovini pascolavano quasi sempre nell'ager e solo sporadicamente erano alimentati col fieno raccolto. Lo stesso letame, anziché essere gestito in modo razionale - raccolto e fatto maturare prima della concimazione -, era lasciato disperdersi dagli animali nella campagna, in balia degli eventi atmosferici che ne riducevano l'efficacia concimante.

Cosa ascoltare oggi:

redigio.it/dati-eva/QGL-eva-regina-10301.mp3 - i mariti guardati dalle mogli - 5,35 -

redigio.it/dati-eva/QGL-eva-regina-10302.mp3 - L'eta' del marito e l'eta' della moglie - 4,01 -

Riservato al Ludico

Riservato a:
Miglioriamo la fornace



boschi, si doma un olmo piegandolo a viva forza perché diventi una bure, e così prende la forma ricurva dell'aratro. Gli si attacca, dal ceppo, un timone dell'estensione di otto piedi, due orecchi e il dentale con le due regge: inoltre prima ancora si abbatte un taglio, leggero, per il giogo, e un alto faggio, come manico, che da dietro faccia girare sotto di sé le ruote. La bontà dei legni, sospesi sul focolare, la saggia il fumo»

Quel tuffo clandestino delle signore ai bagni Diana

Milano si è candidata a ospitare le Olimpiadi e sta studiando dove e come costruire gli impianti sportivi indispensabili per il grande avvenimento e dei quali oggi è sprovvista. Le manca, tanto per dire, una piscina regolamentare.



E pensare che 150 anni fa, il 9 luglio 1842, proprio la nostra città aveva inaugurato la prima piscina pubblica d'Italia. Certo, non era nata per accogliere gare natatorie: prometteva soltanto - stando alla dizione del progettista, l'architetto Andrea Pizzala - di essere uno

"stabilimento per la scuola di nuoto" e romanticamente era stato battezzato "bagno di Diana". Questo "stabilimento" era sorto in mezzo agli orti di Porta Orientale (Porta Venezia) e aveva il suo ingresso nell'attuale via Paolo Mascagni. Come si presentava nella parte interna, dove si apriva la grande vasca di 100 metri per 25 possiamo vederlo in un dipinto del medesimo Pizzala esposto al Museo di Milano.

Attrezzatissima, questa piscina. A disposizione dei bagnanti c'erano ottantaquattro camerini, comunque l'ambiente accoglieva anche i signori, in prima linea gli ufficiali, che non si tuffavano: erano aperti un caffè, un ristorante e un giardino. Attorno alla vasca svettavano pioppi, ippocastani, salici piangenti. C'era tuttavia una nota stonata.

Perché "bagno Diana", visto che la piscina era rigorosamente vietata alle donne? Non sarebbe stato più appropriato chiamarlo "bagno Apollo"? Soltanto nel 1886 le signore ottennero libero ingresso nello "stabilimento". Vi entrarono in modo quasi clandestino, nascoste a occhi indiscreti e obbligate, con scarsa galanteria, a rispettare rigidi orari mattutini, quando l'acqua era più gelida.

Bisognerà aspettare anni e anni prima di avere una piscina a "uso promiscuo": l'evento risale al 1930, quando fu inaugurato il "Lido" di piazzale Lotto. Allora il "bagno di Diana" non esisteva più. Già nel 1908 l'impresario teatrale Luigi Zerboni l'aveva trasformato in un centro di ritrovo, di svago e di spettacoli concepito secondo la corrente moda parigina: era il "Kursaal Diana", dotato di ristorante, hotel meublé, sala da ballo, gioco della pelota e, fiore all'occhiello, di un teatro soprattutto destinato a ospitare i più acclamati cantanti e attori di operette senza peraltro rifiutare cabarettisti, "fini dicitori" e "divinatori del pensiero".

La festa spensierata durò fino alla sera del 23 marzo 1921. Una bomba collocata all'esterno del teatro provocò ventuno morti, un centinaio i feriti. Il sipario era appena calato sul secondo atto della "Mazurka blu" di Franz Lehar.

Millavottcentquarantadu: - l'è staa el primm sitt che hann tiraa sù per fà 'na noadina tucc insemma, foeura di dòn: l'era 'na bestemma.

Millavottcentvòttantases: - poeden vegni anca i dòn, però a sò spes, ma de mattin bonora e vess content con l'acqua freggia de fà sbatt i dent.

Fenii 'me bagn, teater d'operett, el Kursaal Diana 'na bomba la faa nett: 'na barca de ferii e i mort vintun, la sera de quell marz noeuvcentvintun.

I BARBARI

La triste situazione peggiora ulteriormente durante i regni barbarici. Caduta Roma, l'Italia e' sotto il dominio dei Goti comandati da Odoacre. L'impero romano d'Oriente sollecita gli Ostrogoti a calare in Italia colle loro donne e bambini. Odoacre e' vinto e ucciso. Il nuovo signore Teodorico assegna un terzo delle terre occupate ai suoi Ostrogoti, pone la capitale a Pavia, ma lascia intatte le istituzioni preesistenti. Per la stessa incapacita' e l'inferiorita' culturale del suo popolo deve accettare la collaborazione dei vinti senza pero' che le due popolazioni, l'ariana e la cattolica, si fondano insieme. Per alquanto tempo accetta i consigli degli ultimi rappresentanti della cultura romana, Cassiodoro, Simmaco, Boezio; ma quando l'Impero d'Oriente intensifica la lotta contro gli ariani, Teodorico infierisce contro i maggiori latini e fa uccidere Simmaco e Boezio. Bisanzio ebbe fortuna nel liquidare il potere gotico e nel riprendere il dominio d'Italia, devastata e colpita da carestie e pestilenze.

Di male in peggio, una quindicina d'anni dopo una nuova invasione barbarica s'abbatte sull'Italia. Un popolo rozzo e brutale, gia' disceso dalla Scandinavia fino al Danubio, trasmigra nella pianura Padana (568) spingendosi fino nell'Italia Meridionale. Solo Puglia e Calabria, le isole e le citta' di mare rimangono all'Impero d'Oriente. Le conseguenze dell'invasione sono terribili: tremende distruzioni, popolazioni abbandonate ai soprusi e alle rapine dei vincitori, miserie e malattie. Quelli tra i maggiori che sfuggono alle stragi si rifugiano a Ravenna, a Genova, nelle isole della laguna veneta. Le cose migliorano quando la regina Teodolinda, da Monza spinge i suoi Longobardi a seguirli nella conversione al cattolicesimo e ad aprirsi all'influsso civilizzatore dei Latini. Il re Agilulfo adotta una politica filocattolica. Dona a Colombano una vasta proprieta' su cui il santo monaco costruisce il monastero di Bobbio, dove i residui tesori della cultura classica sono conservati e tramandati fino a noi; ma nonostante il relativo miglioramento si puo' dire che sotto i Longobardi l'Italia tocca il fondo della sua decadenza.

E' impossibile che a cosi' tragiche vicende i Legnanesi siano del tutto sfuggiti. Della presenza longobarda si hanno indizi in alcuni reperti, come la tomba del guerriero con lungo spadone nel prato di S.Magno dietro il Castello (Sutermeister, L.R., p.22), un luogo dove non ci aspetteremmo i sepolcri. Un segno piu' sicuro e' dato dal toponimo di due vicine localita': Olgiate Olona (in dialetto Ulgia' da un precedente Olza') e Ulza' (la chiesetta della Madonna d'Ulza', italianizzata nel Quattrocento in Dio el sa) a Parabiago nei pressi dell'Olona. Si tratta di un termine d'origine longobarda: aiuta, prato verde. Il popolo longobardo numericamente esiguo fu infine assorbito dalla popolazione latina, che ne conserva alcuni vocaboli e alcuni toponimi tuttora in uso. Ricordiamo il vocabolo schirpa, che indicava la dote della sposa, fino alla passata generazione.



Gran pampel

Il Gran Pampel è una bevanda alcoolica calda a base di rum e vino bianco, in certa misura simile al noto vin brulé. È bevanda tradizionale di gruppi speleologici e alpinistici di Trieste e provincia. L'origine di questa bevanda è sconosciuta e probabilmente molto antica, ne esistono molte varianti regionali in tutto il Nord Europa.

Ingredienti e materiale necessario

Come si vedrà più avanti non è possibile, per motivi pratici, preparare meno di cinque litri di Gran Pampel, quelle che segue sono le dosi minime e possono essere aumentare a piacere mantenendo le proporzioni.



4 litri di vino bianco.

1 litro di rum creola o fantasia.

1 kg di frutta fresca di stagione. Solitamente mele e arance.

1 kg di zucchero.

50 g di burro.

Cannella e chiodi di garofano, eventualmente altre spezie.

Sono inoltre necessarie alcune attrezzature:

Una pentola sufficientemente capiente da contenere comodamente tutti gli ingredienti.

Un colino a fori grossi o un grosso mestolo o un pentolino con il manico lungo senza parti in plastica.

Un bastone di legno lungo almeno un metro e mezzo.

Del filo di ferro non rivestito ed eventualmente delle pinze per stringerlo.

Sono inoltre consigliati almeno due paia di guanti da lavoro in cuoio.

Il colino deve essere saldamente fissato con il filo di ferro ad una estremità del bastone, in modo da costituire una prolunga per il manico.

Per la preparazione è anche necessario un coordinatore, tradizionalmente indicato come druido e due aiutanti o (in dialetto triestino) bubez.

Preparazione

Si spalma il burro all'interno della pentola, poi si versa il vino, assieme alle spezie e alla frutta tagliata a pezzi. Poi si aprono le bottiglie di rum lasciando il tappo socchiuso e si appoggiano in piedi nella pentola possibilmente lasciando sporgere il collo.

Si riscalda il tutto a fuoco vivace finché il vino non sia ben caldo ma senza farlo bollire.

Quando il vino è sufficientemente caldo i due aiutanti portano il pentolone all'esterno e uno di essi estrae le bottiglie di rum. Allora il druido prende in mano il colino e, tenendolo sopra il pentolone, chiede ai due aiutanti di versarci dentro alternativamente zucchero e rum e di dargli immediatamente fuoco. È opportuno iniziare versando una certa quantità di zucchero in modo che il rum non coli direttamente nella pentola.

È importante che nel colino rimanga sempre una miscela densa e infiammata di rum e zucchero in modo che possa caramellare e colare direttamente nel pentolone. Se si usa un mestolo o un pentolino al posto del colino il druido deve versarne di tanto in tanto parte del contenuto all'interno del pentolone.

Dopo che il rum e lo zucchero vengono esauriti, solitamente nel giro di circa dieci minuti, il druido rimescola alcune volte il contenuto del pentolone e poi lascia che le fiamme si spengano. La tradizione vuole che a questo punto le persone presenti intonino un coro popolare.

« Odino! Odino!

No stane mandar piova!

Manda vino! »

(Canto popolare associato alla preparazione del Gran Pampel)

Lunghi campi a strisce

Fino al VI secolo d. C. la punta dell'aratro scavava un solco più o meno profondo ma non rivoltava le zolle e prima di seminare era necessario effettuare una seconda aratura, ad angolo retto rispetto alla prima. Apparve allora, probabilmente in ambito slavo, uno strumento più efficiente, pesante e munito di ruote, con la parte lavorante