

*A TAVOLA NELLE CORTI*



“A tavola nelle Corti”

*Testi di:*

Marina Velati

e Nicoletta Airenti

## A tavola nelle corti lombarde

**ALESSANDRO** L'edizione 2016 di SuperMilano Days si propone di valorizzare - attraverso approfondimenti storici, visite guidate, attività culturali - gli spazi rurali, ed in particolare corti e cascine, che appartengono al tessuto storico e tradizionale del nostro territorio.

Anche l'Uniter, come Associazione che opera sul territorio aretino, vuole fare la sua parte e ha pensato di proporvi un racconto a più voci per ripercorrere la storia della cucina lombarda e riscoprire le abitudini alimentari in uso nelle nostre corti, ricostruite attraverso documenti e testimonianze dirette ma non solo.....perchè stasera avrete la possibilità anche di gustare alcuni piatti d'altri tempi. Ricette semplici, fatte con quello che si trovava in dispensa o nell'orto, le uova che c'erano sempre, il maiale, le frattaglie....Piatti poveri che hanno origini lontane ma che hanno lasciato un ricordo indelebile in molti di noi....

**MARINA** Dobbiamo dire che le abitudini alimentari sono sempre state vincolate alle disponibilità economiche: i ceti abbienti - lo sappiamo - hanno potuto "inventare" una cucina più ricca mentre i poveri, a causa della scarsità delle risorse, hanno dovuto affidarsi molto spesso alla fantasia. *"Cosa creare, con quel poco che abbiamo?"*.

**NICOLETTA** Vediamo di fare un po' di storia della gastronomia lombarda e delle abitudini della sua popolazione.

Terra di frontiera, percorsa nei secoli dagli eserciti di tutta l'Europa, la Lombardia, colonizzata in tempi antichi da popolazioni indoeuropee di stirpe ligure-veneta, ha dovuto di volta in volta fare i conti con la cultura etrusca, con quella celtica e poi con i Romani, con i Longobardi, con i Franchi e più tardi con i Francesi, gli Spagnoli e gli Austriaci.

**MARINA** Nel secolo scorso infine la forte industrializzazione ha di nuovo mischiato le carte, modificando sostanzialmente l'aspetto del territorio e attirando all'interno dei confini lombardi costanti e cospicui flussi migratori dalle altre regioni e, più recentemente, una non trascurabile immigrazione extracomunitaria, apportatrice di modelli culturali e alimentari molto diversificati.

**NICOLETTA** È indubbio che le migrazioni della prima metà del Novecento e l'espandersi dell'industria alimentare su scala nazionale abbiano in parte oscurato, soprattutto nella pianura e nella fascia prealpina, l'originalità della cucina rustica o di paese, basata essenzialmente sul consumo dei prodotti locali, contribuendo a quel processo di scambio di materie prime, merci e ricette che entrano poi nella cucina quotidiana delle famiglie lombarde.

**MARINA** Se vogliamo però ricercare un filo conduttore nelle consuetudini alimentari delle famiglie lombarde dobbiamo guardare alla comune tipologia di materie prime che, nel corso dei tempi, ha caratterizzato la cucina locale.

In particolare: le farine, le verdure degli orti, i latticini, gli animali da cortile (polli, oche, conigli, tacchini) e l'animale per eccellenza: il maiale.

**NICOLETTA** Le basi della cultura culinaria lombarda furono messe proprio dai Celti i quali producevano, oltre a prodotti agricoli come rape e granaglie (tra cui miglio, orzo, segale, grano tenero), anche il vino. Ecco quindi che la cucina di questo periodo è costituita in prevalenza dalle

minestre e dalle *pultes* o *polt*. Impasti di grano, fagioli, castagne, noci, da cui deriverà in seguito l'odierna polenta, arricchite spesso con l'aggiunta di carne lessata o stufata come nel caso della *bidoja*.

**MARINA** Cos'è la *bidoja*? È una specie di polenta molliccia fatta con farina di granoturco cotta nell'acqua, con insalata, fagioli, foglie di cavolo, e simili. Nella Valassina, per dire "recitare il rosario", si dice "*Di' la bidoja*". Forse perché si dice il rosario intanto che si aspetta che cuocia la *bidoja*.

**NICOLETTA** Ma andiamo avanti. Anzi no, torniamo indietro all'epoca romana per vedere come si nutrivano allora. Stiamo parlando del III secolo a.C.

Il pane aveva un'importanza notevole nell'alimentazione locale, così come le verdure (rape, carote, cicoria, cavoli, cipolle, legumi,...) e la frutta. La carne più diffusa era quella del maiale, seguita da quella del capretto e dell'agnello considerate più pregiate. Il bue invece era considerato un animale sacro in tutta l'area del Mediterraneo ed era simbolo di abbondanza e fertilità. E dove il bue si fermava, lì i popoli migratori costruivano i propri villaggi.

**MARINA** I condimenti si basavano esclusivamente su grassi animali quali il lardo e il burro come quasi ovunque sopra la linea dell'Appennino mentre l'olio d'oliva era prodotto in grande quantità nella Roma antica ed era il condimento per eccellenza. Pensate un po' che Plutarco racconta che Giulio Cesare, ospite nella città di Mediolanum, si vide servire un piatto di asparagi sui quali, invece dell'olio, venne versato uno strano unguento, dall'aspetto simile a sego, che suscitò la perplessità di molti commensali i quali si rifiutarono di mangiare la pietanza tanto da essere rimproverati dallo stesso Cesare per la villania dimostrata nel non accettare "queste cose di campagna".

Dopo alcuni anni di opulenza, quando Milano fu una delle capitali dell'Impero romano, seguì un periodo di decadenza caratterizzato dalle invasioni barbariche e anche la cucina locale conobbe un lungo periodo di depressione.

Quando giunsero i Longobardi, nel 569 d.C., Milano e il suo contado vivevano in una profonda indigenza, il popolo si sfamava con bacche, radici ed erbe; il pane di frumento era scomparso e sostituito da quello di segale e cereali selvatici.

La povertà portò anche a un decadimento culturale cosicchè oggi ci rimangono poche testimonianze sulle abitudini alimentari dell'epoca.

**NICOLETTA** E ad Arese? Il popolo che più interessò direttamente la storia di Arese fu quello degli Ungari, guidati dal loro re Alessio che, dopo varie scorribande, nel 507 sembra abbia fondato il villaggio di Alessium, successivamente denominato Arese.

Anche durante le invasioni barbariche continuava quel processo di cristianizzazione della popolazione rurale, iniziato con l'opera missionaria di Sant'Ambrogio nel corso del VI secolo, e proprio sotto la dominazione longobarda tale processo trasse maggior impulso. È in pieno dominio longobardo che viene istituita la Pieve di Bollate, fulcro dell'organizzazione ecclesiastica delle campagne circostanti, che aveva la facoltà di riscuotere i tributi e raccogliere le decime sui prodotti di prima necessità (quali frumento, orzo, segale, avena, fave, vino, miele, lenticchie) e di coordinare i lavori che riguardavano la difesa del territorio, come le bonifiche e le canalizzazioni.

È proprio attraverso gli scritti che documentano queste funzioni che possiamo risalire alle abitudini alimentari che si sono sviluppate sul territorio e ai prodotti coltivati nella zona nel corso di questo periodo storico.

**MARINA** Solo verso l'anno Mille le condizioni iniziarono a migliorare, le campagne ripresero a essere coltivate e l'economia dette cenni di ripresa. Si racconta che gli ecclesiastici di Sant'Ambrogio

indissero, in occasione di una festività, un banchetto che comprendeva, tra l'altro, *lombolos cum panitio* (l'antenato della cotoletta alla milanese) e la *piperata*, antenata della peverada (la salsa al pepe). Il cibo era più abbondante di una volta ma non sempre eccellente: non si faceva più pane bianco e il vino che si beveva era di pessima qualità. Il formaggio, prodotto nell'antichità, fa la sua ricomparsa ma stagionato e spesso grattugiato perché le forme dure si conservano meglio. Milano divenne la principale produttrice di grana e continuò a esserlo per secoli.

Alla fine del XIII secolo inizia la Signoria dei Visconti e successivamente quella degli Sforza. Fu proprio Galeazzo Maria Sforza, assieme ai monaci cistercensi, a dare impulso alla coltivazione del riso che sino ad allora non era un prodotto di uso comune in quanto arrivava dall'India e dalla Cina. Sia i Visconti che gli Sforza contribuirono a diffondere nei territori conquistati le abitudini alimentari di Milano e dei borghi periferici. In quel periodo si preparano i vari pani dolci arricchiti di frutti freschi e secchi che diedero poi origine alla ricetta del pangrande, progenitore del panettone. Si diffondono poi le ricette dei bottaggi di carni di pollame e di maiale miste con le verdure, che daranno origine alla *cassoeula*.

**NICOLETTA** Un momento! Cosa vuol dire bottaggio: da dove deriva?

**MARINA** Probabilmente dal francese *potage*, che è un brodo con verdure passate. Bottaggio che si dice anche *potaggio*, sarebbe uno stufato di carni e verdure. Però solo carni di pollo, al posto del maiale.

**CESARE** **Lettura poesia LA CAZZOEULA L'È ONA MEDESINA**  
di Giorgio Caprotti

*Gh'hoo on quejcòss che se moeuv denter,  
che me spong e me spizziga,  
fra i sciattitt e el mal de venter.  
Tirà el fias l'è ona fadiga  
e riessi nò a stà in pee  
se me pòggi nò dedree.*

*"Tròppa carna, tròpp i grass,  
el boricch l'è adree a s'cioppà!  
Chì besògna regolass  
- el cerusich el me fa -  
"Latte e brodo", cara lù,  
"Latt e broeud" per tirass sù!*

*"Me le cunta-sù soave.  
Giald e smòrt come l'è lù...  
Ma debon sont inscì grave?  
Devi pròppi mangià pù?  
A guardamm dent'in del spècc  
me par minga de vèss vècc.*

*Sì, gh'hoo l'aria on poo sbattuda  
ma i oeugg hinn minga giald.*

*La mia ora l'è vegnuda?  
Voeuri famm on bèll piatt cald  
come ultim desideri...  
poeu a diètta ma sul seri!*

*Guarda on poo, pòrco sciampin,  
a gh'hoo denter la giazzerà  
costajoeul, pescioeu, verzin,  
codigh frèsch tajaa iersera.  
Sul poggioeu la moschiroeula  
coi verdur per la cazzoeula.*

*Scigollètt de rosolà  
cont el laor e 'l butter,  
tajaa fin ben remenaa.  
Poeu giontagh, senza penser,  
el pescioeu e i codeghètt,  
quattaa d'acqua, in sguazzètt*

*Lassa andà quiètt quiètt...  
Quand che l'acqua l'è sugada:  
costaioeu al gran complètt  
poeu de sora ona brancada  
de caròttol a tocchej...  
saa e pever, "amore dei".*

*Quatta e lassa in santa pas.  
Verzitt e verz vann cobbiaa,  
moresina 'm'el bombas,  
se la verza l'ha ciappaa  
la gelada denter l'òrt  
quand che passa el dì di mòrt.*

*I verzitt vann spongiuu  
con la guggia in de la pèll,  
perché inscì a s'cioppen pù.  
Adèss s' che ven el bèll:  
lassa coeus bèlla bujenta  
fina a diventà tacchenta!*

*La cazzoeula l'è inscì fada  
per poccia con la polenta  
ma perchè la sia gustada  
la dev vess nò sbrodolenta!*

*Senti in bocca on savorin,  
me borbòtta el bamborin:*

*hoo provaa on tal stremissi...  
se la mangi...mi guarissi!*

**MARINA** Tutti gli ingredienti poveri rientravano nell'alimentazione della gente del contado, tra cui le interiora dalle quali deriverà la celebre *busecca*, ...

**NICOLETTA** La *busecca* è la...

**MARINA** Oh, dai: la *busecca* lo sanno tutti che è la trippa ed è il piatto del popolo. A corte no, si esagerava invece in ostentazione di potere con pasticci di carne, cacciagione, animali ripieni di altri animali interi come vere e proprie matrische. Si racconta che in un banchetto Ludovico il Moro fece preparare un maiale intero, farcito con un tacchino, a sua volta farcito con un fagiano che conteneva una quaglia. Gli animali venivano arrostiti con l'intero pellame e piumaggio e colorati poi con rosso d'uovo e zafferano. Si faceva molto uso di spezie che, costando molto care, evidenziavano il potere del duca. Gli accostamenti agro-dolci erano inoltre molto di moda sulle tavole del tardo medioevo.

**NICOLETTA** E andavano matti per quei piatti? Mi da l'idea che...

**MARINA** Be', dovevano fare bella figura, ma in quanto a mangiarli...

**CESARE** **Lettura della poesia "La regal polpetta"**  
**di Ferdinando Fontana**

*On'olivetta  
che, al post de l'oss, la gh'abbia on trifolin  
involtiàa in dò fett  
de carna de cavrett.  
Mett dent sto polpettin  
in d'on ortolanin;  
mett dent l'ortolanin in d'on dordin;  
mett quest in del panscin d'ona quajetta,  
e la quajetta in d'ona pernisetta,  
e la pernis in d'on fasan doràa,  
che in del sciampagn primma el dev vess lavàa.  
Sto fasan mèttel dent in d'on cappon;  
sto cappon mèttel dent in d'on pollin;  
sto pollin mèttel dent in d'on ocon;  
e sto ocon mèttel dent in d'on porscell.  
Poeu mètt dent el porscell in d'on vitell;  
e sto vitell mèttel dent in d'on boeu;  
e liga sù tuscoss cont del ramett.  
Fà coeus caròtol, verz, fasoeu,  
aj, scigòll, rosmarin, biedrav, ravett,  
baggiann, sèller, tomates, erbion  
e pomm de terra in d'ona gran caldera,  
cont dent on mila liter de barbera;  
mett la caldera sora on gran fogon,*

*e bûttegh, quand la buj, di peveron,  
 del timm, de la cannella, tanto sà,  
 e cent chili de zuccher raffinà;  
 e poeu traggh dent el boeu ligà ben ben,  
 e lassel coeus on dodes or almen!  
 Quand sarà sugà sù el barberon,  
 tra via, senza paura,  
 tutta la toa verdura;  
 e, dopo, boeu, vitell, porscell, ocon,  
 pollin, cappon, fasan,  
 pernis, e quaja, e dord, e ortolan;...  
 e serv, caldo fumante, el nisciorin:  
 che saran i dò fett  
 de carna de cavrett,  
 cont denter l'olivetta,  
 cont dent la trifoletta!!!  
 Questa l'è la ricetta - de la regal polpetta!*

**NICOLETTA** Lasciamo stare le matriosche e torniamo ad Arese. Risulta che in quell'epoca Arese dipendesse ancora dalla Pieve di Trenno e dai conti che la dominavano ma poi, sulle vicende areesine, ebbe un determinante influsso la vicinanza di un centro importante come Bollate, tanto che, nella prima metà del 1700, si deciderà l'aggregazione di Arese alla sua Pieve.

La principale casata tra le famiglie nobili che avevano proprietà in Arese era quella dei Pallavicini i quali erano proprietari di una gran parte delle case e delle corti del centro abitato tra cui l'edificio con la torre.

Ma molti anni prima... eh, sì, tra i documenti antichi troviamo una grida del 1470 che estende la coltivazione dei gelsi alla città di Milano e ai suoi sobborghi, tra cui Arese, obbligando a piantare, quell'anno, cinque moroni ogni cinque pertiche di terra. Il Codice Visconteo Sforzesco ci parla infatti di terreni a nord di Bollate, nelle vicinanze di Arexio, molto fertili, ricchi di cereali, gelsi, prati irrigati da acque che zampillavano dal suolo (i fontanili).

**MARINA** Poi arriva la dominazione spagnola. Sì, c'è sempre stato qualcuno che veniva a comandarci. E con gli spagnoli la popolazione rurale viene gravata anche dell'imposta sul sale. Anche gli enti ecclesiastici avevano la loro bella influenza sull'economia della zona in quanto, oltre a essere proprietari di beni territoriali, esigevano decime, livelli e primizie sul territorio pievano. I livelli erano dei canoni da pagare, legati al terreno stesso, che si trasmettevano anche in caso di vendita; le primizie consistevano in quantità prestabilite di prodotti agricoli che i massari dovevano versare alla Chiesa locale, le decime venivano pagate in natura in base alla tipologia del fondo.

**NICOLETTA** Lasciamo le tristezze dei tributi e torniamo a parlare di cibo.

Per avere notizie sulle abitudini alimentari del tempo possiamo riferirci al pranzo di nozze di Renzo e Lucia, un pranzo a base di nervetti con cipolle, salsiccia all'antica, minestra con scervellata, cassoeula, risotto giallo, pangrande e pan de meii (con farina di miglio). Ad accompagnare le pietanze i vini *banino* rosso e *verdea* passita (vini ormai sconosciuti). Manzoni nomina anche due formaggi: *stracchini* (prodotti quando le mandrie rientravano dall'alpeggio stanche, appunto *stracche*) e *raveggioli*.

Ma non dimentichiamo che era la cucina delle feste e non certo quella delle mense contadine di tutti i giorni! E se consideriamo l'arrivo di pestilenze e carestie a cui si aggiunse anche l'Inquisizione,

abbiamo un quadro ben triste di quello che era il cibo dei poveri: quando c'era, se c'era, consisteva in erbe selvatiche, rape, cipolle, fagioli. Insomma nulla era cambiato!

**MARINA** Verso la fine del Seicento arriveranno dal nuovo mondo mais, pomodori, tacchini, zucchero, caffè, che determineranno, a poco a poco, una svolta nelle abitudini gastronomiche locali ma inizialmente saranno riservati solo alle mense dei ricchi. Come sempre. E se Dio vuole la dominazione spagnola termina nel 1713 con la pace di Utrecht.

**NICOLETTA** Oh, finalmente liberi.

**MARINA** Per niente, perché il Ducato milanese passa nelle mani degli Austriaci. Negli anni successivi viene realizzato un censimento, e dalle mappe che ne derivano si capisce come l'economia agricola locale sia ancora legata ai proventi della terra e alle sue coltivazioni essenziali - tra cui cereali, castagne e vite - già presenti nel periodo celtico. Molto accresciuta era la produzione vinicola, favorita dalla conformazione geologica del terreno e dalla posizione. Però qualcosa cambia: in risposta alla crescente domanda del mercato, la dominazione asburgica aveva messo in campo una più concreta organizzazione dell'attività agricola, regolamentando la gestione dei numerosi terreni incolti, che le comunità possedevano dall'età medioevale, e imponendo la vendita di parte delle brughiere comunali appartenenti a privati.

**NICOLETTA** La popolazione rurale però viveva in condizione di estrema povertà perché non era proprietaria di niente. La terra che lavorava non era sua e non riusciva mai a raggiungere le quantità di prodotto pattuite con i padroni. E così non ricavava nemmeno la quantità di farina sufficiente per produrre il pane. Per aumentare la produzione sarebbero servite infatti maggiori risorse economiche oltre a una famiglia più numerosa per lavorare i campi. Senza contare che le condizioni atmosferiche spesso rendevano vani gli sforzi fatti.

**MARINA** In città però i signori non rinunciano ai banchetti: le pietanze sono meno abbondanti ma più sofisticate, la selvaggina da pelo a carne rossa cede il passo ai volatili e compaiono ostriche, tartufi e frutti esotici. In Francia nasce la *Nouvelle Cuisine* e i suoi influssi arrivano anche a Milano. Nella seconda metà del secolo, nelle locande si mangiava carne bollita o arrosto, insalata e frutta, pane accompagnati da buon vino.

**CESARE** canta **“Donne, donne ghe chi el magnano”  
dei Gufi**

**MARINA** Ma non basta: per stare allegri, arriva a Milano anche Napoleone, che per far fronte ai continui salassi finanziari derivanti dalle campagne militari, dopo aver provveduto a depauperare il patrimonio ecclesiastico di beni artistici si prende anche le rendite fondiarie. E se tutto ciò non basta, arrivano anche una serie di carestie ed epidemie che falchiano a più riprese la popolazione che dalla dominazione francese passa a quella austriaca!

**NICOLETTA** Nel 1859 Milano fu liberata dagli Austriaci e venne annessa al regno sabaudo che nel 1861 completò l'unità d'Italia. Ed è in questo periodo che si afferma e si consolida in città la cucina milanese preparata con ingredienti del territorio. Ma cosa succede nelle campagne? Come le ha lasciate la dominazione austriaca?

Nel 1885 la “Sotto-Commissione Sanitaria” per la provincia di Milano descrive così le abitudini alimentari della popolazione:



*“Si mangia in prevalenza grano turco sotto forma di pane e più di rado sotto forma di polenta. Riso e latte non sempre una volta al giorno, poco lardo e verdure a condimento del brodo che serve ad inzuppare il pane di mais. Pane di frumento, carne e vino e uova non vengono mangiati che in casi eccezionali di convalescenza, di malattie e di feste solenni. Gli operai maschi, addetti a stabilimenti, spesso si permettono di bere un po' di vino e mangiare carne.”*

*“In pochissimi Comuni del circondario si fabbrica buon pane di mais. In generale è poco cotto, voluminoso, con pochissimo sale e con lievito di cattiva qualità. In moltissimi Comuni di sale non se ne fa alcun uso nel pane e così dicasi della farina di segale e di frumento, grani che venendo seminati e raccolti in piccola quantità per uso contadino, servono solo per piccola parte dell'anno a essere mischiati alla farina di mais onde migliorare la condizione del pane giallo”.*

**MARINA** Il secolo terminò con una serie di tumulti in varie zone determinati dal fatto che il popolo era maturato e non accettava più con passiva obbedienza l'imposizione di affitti e decime particolarmente esose. Cominciava però il tramonto della millenaria civiltà agricola del contado di Milano che veniva via via rimpiazzata dalla civiltà industriale. L'industrializzazione e l'urbanesimo hanno contribuito a un irreversibile declino delle strutture abitative che avevano contraddistinto molti secoli di storia locale: le cascine e le corti.

Uno dei motivi del mutamento delle abitudini alimentari della popolazione lombarda sta proprio nei cambiamenti della struttura sociale e del territorio determinati dal processo di industrializzazione forzata che in queste zone, più che altrove nel nostro Paese, ha modificato gli stili di vita e il panorama agricolo e forestale.

Le attività agricole e la produzione di generi alimentari primari sono ormai una voce marginale nella struttura economica della zona e sono scomparsi gli ingredienti di una cucina secolare così come la memoria stessa delle tradizioni alimentari.

**NICOLETTA** Il profilo alimentare lombardo, così come era in origine, è ormai solo nella memoria dei più anziani o consegnato a testi che tentano di rinnovare l'attenzione verso i piatti perduti.

Per riuscire a farci un'idea di quelle che erano le abitudini alimentari di una sessantina di anni fa, nel contado milanese, abbiamo fatto due chiacchiere con alcuni diretti protagonisti della vita dell'epoca che sono nati o comunque hanno abitato da queste parti per molti anni: la Piera, la Maria, la Tarcisia e la Teresina.

La maggior parte di loro abitava in una casa di corte....

**MARIELLA (La Piera):** “Lungo il Villoresi siamo sempre stati tutti contadini, a differenza di Varedo o Limbiate, dove c'erano già le falegnamerie. Si faceva il foraggio per le stalle anche se le bestie non erano di proprietà, ma erano spesso del macellaio che dava la mucca in gestione alle famiglie che così avevano il latte, ma dovevano poi consegnare annualmente il vitello per il macello. Si coltivavano varie specie di frumento: il grano Mussolini, senza ciuffetti in cima alla spiga e il Mentana con spiga lunga. Si coltivava anche il mais perché il terreno veniva sfruttato al massimo con il sistema della rotazione per farlo rendere al meglio. Del granturco si utilizzava tutto: il fiore si cimava e il ciuffo si dava agli animali; la pannocchia, prima di sgranarla, si sfogliava e le foglie si mescolavano all'altro mangime. Il fusto si strappava dalla terra in autunno, si batteva con una specie di mattarello in legno per poi farne delle fascine che si utilizzavano in inverno per far fuoco. Il bosco dava anche il “païetun”, un'erbaccia tagliata a mano che formava lo strame per il bestiame. C'era poi la coltivazione dei gelsi, i “muruni” per i bachi da seta, che ne mangiavano le foglie fresche. Il baco era

l'ospite d'onore in casa, anche se diffondeva un terribile odore. Il centro della casa era una grande sala col camino con il tavolo grande su cui si mangiava e un tramezzo o una tenda che divideva la sala dalla dispensa, dove si tenevano le granaglie e la farina già macinata o addirittura il pane. C'era la stufa tonda o la cucina economica per cucinare. Si mangiava quello che dava la terra: si caricava la carriola col grano che restava dopo aver pagato la decima e si andava al mulino. Si faceva a turno per macinare il grano, per cui si andava anche di notte e non c'era modo di controllare che la farina che ne usciva fosse proprio quella del grano di proprietà. Si portavano per esempio 20 chili di grano a macinare e se ne portavano via solo 15, perché i restanti 5 andavano in pagamento al mugnaio. Ne usciva dell'ottima farina integrale che si mescolava a quella del mais o furmentun per fare il pan giald e si andava personalmente dal fornaio: la farina s'impastava là direttamente o la sera a casa e si restava là in attesa che il pane fosse pronto. A volte le mamme preparavano anche dei biscotti, ma semplici, fatti solo con pochi ingredienti. La pasta veniva tagliata al momento con la rotella dentata per cui riuscivano di misure e forme diverse. Per mangiare qualche biscotto c'erano spesso delle lotte tra i fratellini. Qui in zona potevamo dire di essere fortunati, perché in tempo di guerra i milanesi affamati arrivavano col tram a comprare le patate, perché in città non ce n'erano. Di sale ce n'era poco, si riusciva ad averne grazie alla ditta Tonolli, una fabbrica che recuperava piombo, alluminio e lega leggera (dagli aerei ad esempio) e per questo procedimento era necessario il sale; allora i ragazzi a volte riuscivano a recuperarne un po', ma era scuro, sporco, per cui lo si doveva far bollire, in modo da togliere le impurità. In tempo di guerra mancava il riso. La zona dell'Isolino era stata spianata per raccogliere l'argilla che serviva a cuocere i mattoni per ricostruire le case. Ma con qualche idea giusta... Sì, abbiamo pensato che bastava mettere un po' di terreno fertile di riporto sopra alla spianata e con l'acqua del Villorosi il gioco era fatto: così la risaia era pronta, dato che il terreno argilloso è impermeabile. Un po' di riso veniva da lì e un po' lo si recuperava in Piemonte; gli uomini andavano in bicicletta fino a Stradella e d'inverno, quando le mani gelavano per il freddo, si mettevano delle pelli di coniglio attorno alla manopole per tenerle al caldo. A volte però le lunghe pedalate erano fatica sprecata, perché poi arrivavano i repubblicani e ti requisivano i sacchi di juta con dentro il riso.

**BARBARA (La Maria):** “Gestivo il ristorante “Stella d'oro”, in zona Belvedere, fin dal 1940. Era un locale dove c'era di tutto: era il posto di telefono pubblico, quando è arrivata la linea telefonica, ma era anche l'unico posto dove, chi passava per lavoro, poteva fermarsi e mangiare un boccone. Era anche una trattoria con alloggio, come si usava dire a quel tempo perché c'era una stanza, una sola. Facevo una cucina familiare, fatta di pomm a' tocc', con patate scottate e fatte cuocere a pezzi con un po' di condimento, o in umido col pomodoro. Non mancavano le lumache in umido con la polenta o il risotto con le rane, le rane di qui. I risotti venivano prenotati dai gruppi che volevano venire lì a pranzare: c'era il risotto giallo, quello classico con lo zafferano, che si mangia con l'ossobuco. Oh, io non facevo economie sul mangiare, perché la gente non doveva lamentarsi. Così, se arrivava qualcuno all'improvviso, pur avendo all'ingresso del locale anche un angolo di posteria dove si vendevano il formaggio e i salumi o il tonno e l'olio, andavo di corsa dal macellaio: “cur, va' a toe una bistecca” perché si doveva servire bene il passante che voleva pranzare. C'era la cassoeula, quando faceva freddo e le verze sono più buone, dopo il gelo, e si ammazzava il maiale. E c'erano i famosi mondegghili, piccole polpette fatte con i resti della carne, magari il bollito della domenica. La curada, il polmone cotto in spezzatino insieme al fegato e al rognone, era un piatto molto diffuso, perché poco costoso e insieme alla polenta risolveva bene il problema del pasto. C'era lo spezzatino con le patate e c'era la trippa, ma quella la si cucinava soprattutto a settembre, per la festa patronale: allora tutto il paese la gustava grazie alla sciura Maria. La trippa si faceva anche il 4 novembre per la festa di San Carlo Borromeo: allora però si trovava in tutte le osterie. Invece per Natale si preparava l'oca, solitamente arrosto, ma quello era il pranzo di famiglia. Allora la trattoria

chiudeva e il Natale si festeggiava in casa, con i familiari. L'oca arrosto era la tipica pietanza che faceva la festa. A volte la si cucinava anche in cassoeula, e com'era buona, più delicata di quella di maiale! L'oca era usata in molte famiglie, per non dire in tutte: si mettevano i salamini nelle olle sotto grasso d'oca. E ad accompagnare il tutto c'erano la polenta, gialla e fumante, immancabile sulle tavole durante la settimana, il pan giald fatto in casa con la farina di mais e veniva cotto nel forno o sotto la brace o il pane del prestinée. Sul bancone del bar c'era sempre un piatto di uova bollite pelate che accompagnava il bicchiere di vino o di spuma che gli uomini solitamente bevevano".

---

**CESARE:** canta "L'è tri dì....."

**MAGDA** (La Tarcisia): "Sono arrivata qui dalla Valtellina insieme alla mia famiglia numerosa negli anni '40. Mi viene in mente il profumo che si sentiva entrando nelle case quando le massaie cucinavano: soprattutto il mio ricordo corre al profumo del bollito, la domenica. La carne di quel tempo ora non esiste più o quantomeno non è quella che cuciniamo noi oggi; il bestiame era libero al pascolo e il nutrimento era di certo più sano e saporito. E le carni ne traevano grande vantaggio. La carne di manzo o vitello era solo per pochi: la maggior parte delle persone mangiava pollo, coniglio o oca, quando ci si poteva permettere della carne. Altrimenti i pasti prevedevano la polenta, quasi sempre sulla tavola, ad accompagnare magari uno stufato di fagioli o lo spezzatino con la curada. Le zuppe la facevano da padrone sulle tavole lombarde dove non mancava mai la pasta e fagioli, fatta con i ditalini di pasta secca oppure con degli gnocchetti fatti freschi con farina e uova. Poi c'erano il pancotto, pane un po' raffermo cotto nel brodo a cui si poteva aggiungere un uovo a testa e il riso e latte, che poteva essere o dolce o salato. Solo per Natale si mangiava la pasta ripiena e allora il pomeriggio della vigilia tutte le donne di casa preparavano la pasta o il ripieno di carne per i ravioli che venivano cucinati il giorno dopo in un buon brodo. Solo dopo gli anni '60, quando inizia il periodo dell'immigrazione dal Sud e dal Veneto, si cominciano a intravedere abitudini diverse: siciliani e calabresi portano con sé l'abitudine di far la pasta in casa, ma con la farina di grano duro e la sola acqua e quindi si comincia a sentir parlare di bucatini col ferro – di solito si usava un ferro dell'ombrello per attorcigliare la pasta tagliata a listarelle e raggiungere così la forma del torciglione o fusillo lungo – e di orecchiette da mangiare assolutamente con le cime di rapa, verdura sconosciuta fino a quel momento da queste parti. Le rape sì, si usavano come verdura e si cucinavano lessate o crude in insalata, ma la cima di rapa arriva solo nel tardo dopoguerra qui al nord. I veneti invece, scappati dalle loro terre dopo l'alluvione del Polesine, hanno trovato qui un alimento a cui erano abituati, la polenta, ma gialla e non bianca, come si usa dalle loro parti accompagnata con il baccalà, pesce che era poco usato in Lombardia. Il baccalà lo si mangiava impanato, tassativamente il venerdì, ma si potevano anche acquistare tonno, sgombri e aringa affumicata, sfusi a peso, in posteria o nei negozi di alimentari. In Valtellina c'era l'abitudine di utilizzare in cucina il grano saraceno. Da queste parti non si usava, anzi era del tutto sconosciuto. Mio papà, dopo la raccolta del frumento, seminava il grano saraceno che veniva pronto a settembre. Fioriva tutto di bianco e la gente del posto pensava che noi valtelinesi fossimo matti a utilizzare campi così estesi per seminarci fiori! Il grano serviva per la mia famiglia e in parte veniva venduto in Valtellina dove, per carenza di aree coltivabili, il raccolto era di per sé sempre piuttosto scarso. Dalle nostre parti però questa specie di cereale non si diffuse perché forse non incontrava il gusto locale. Mia mamma faceva tutto in casa, dai pizzoccheri, preparati con farina di grano saraceno, poca farina bianca e un uovo (che allora però avevano la forma più semplice di gnocchetti), agli sciatt, altro tipico piatto valtelinese al formaggio che preparava con il latte delle nostre bestie. Gli sciatt sono una specie di crespella di grano saraceno all'interno della quale si metteva del formaggio a scaglie che si scioglieva sul fuoco. Li preparava spesso la sera, tagliandoli a tranci, e li mangiavamo come accompagnamento

al resto della cena. Ma la gente di qui, che non li conosceva, li confondeva con pezzi di carne e diceva che i valtellinesi, alla sera, mettevano sempre in tavola un bel piatto di bistecche! Noi avevamo la fortuna di avere sempre a disposizione il latte fresco e, al mattino, non si usciva di casa se non dopo aver mangiato pane e formaggio, o pane e salame, e bevuto una tazza di latte con l'orzo che la mamma tostava direttamente in casa".

**CARLA** (La Teresina): "Le corti avevano tutte un nome. La mia si chiamava... si chiamava... me ricordi più... eh, va be' gh'è passaa tanto de quell temp... Quasi ogni casa di corte aveva a ridosso un pezzetto di terreno, bello fertile, in cui fare l'orto; si coltivavano l'insalata, le carote, il sedano, il prezzemolo, le cipolle. Mio nonno coltivava gli asparagi col cappuccio rosa... gli asparagi avevano il cappuccio, non mio nonno. Li coltivava nei luoghi destinati proprio alla coltivazione di questa verdura, le spargine, c'erano piante che duravano 5 anni: si coglievano quelli sottoterra al mattino alle 5 altrimenti andavano in semenza col sole. Quando non si potevano più cogliere, si tagliavano alla base i butti verdi e si vendevano ai fiorai che li utilizzavano come riempitivo nei mazzi di fiori. In quei tempi non si sprecava niente.

La cucina era povera e si cucinava al meglio senza scialare. Nella cucina più ricca si poteva trovare anche il tipico risotto giallo, cotto con il midollo degli ossi di manzo, accompagnato dall' ossobuco di vitello. Nella cucina di casa invece si usavano molto le minestre con le verdure, con i fagioli o i piselli e la cotenna di maiale, con soffritto di lardo e cipolla. Le minestre non venivano arricchite da un giro di olio crudo e una macinata di pepe, come si fa oggi! Come carni si utilizzavano la gallina e il manzo bollito, ma più di ogni altro piatto mi piaceva quello che chiamavamo il "caviale dei milanesi", cioè i nervitt, che altro non sono se non il ginocchio e il piede di vitello bolliti a lungo. Quando erano cotti si pulivano bene dall'osso e si tagliavano a listarelle che si rimettevano a bollire con poca acqua perché così rilasciavano l'umore denso della cartilagine e poi si mescolavano a cipolla cruda, fagioli lessati e prezzemolo e si condivano con olio, sale, pepe e aceto. Per condire si utilizzava l'oli de ravisciun, che sarebbe l'olio di rapaccione, la colza, altrimenti si usava il burro che faceva la nonna in casa perché aveva una mucca e poteva fare la panna dal latte per affioramento. Questa, la panna, si metteva nelle bottiglie e si sbatteva a lungo finché si trasformava in burro; il nonno invece attendeva che il latte si cagliasse per mangiare la cagiada con il pan giald, oppure la zuppa con il pane integrale di segale. Si confezionava in grosse pagnotte fatte cuocere nel camino, preparate con la pasta madre. A quei tempi, anche il sapone si faceva in casa: si andava a comprare gli ossi dal macellaio e poi si mettevano sul fuoco nel parioeu, il paiolo, quello che di solito si usava per cuocere il mangime del maiale, insieme alla soda caustica. Si faceva bollire il tutto due giorni e mezzo, poi si metteva negli stampini di legno a solidificare. In cascina si allevavano un po' tutti gli animali da cortile: i conigli in tempo di guerra si vendevano ai milanesi che avevano poco da mangiare. Dovendo vendere i conigli, il nonno trovò un'alternativa per mangiare carne bianca: nella parte superiore della cascina mise in gabbia due cavie che si moltiplicarono molto in fretta. Così c'erano cavie da mangiare: si uccidevano, si pelavano e si mettevano tre giorni sotto la neve per farle frollare. Poi si mangiavano in umido con le patate, nello stesso modo in cui si cucinava lo spezzatino, o stüfaa: pezzi di carne o di salamino con tante patate... sì, di solito più patate che carne,. Ma non c'erano solo cavie e conigli, c'erano le oche e le anatre. L'oca si mangiava sempre a Natale, arrosto e il suo grasso lo si conservava nelle olle di terracotta dove si mettevano a maturare i salamini. Al mattino si mangiava la pumià che era latte caldo col pan giald, fatto con farina di mais integrale. Con la farina bianca, in casa si facevano le cremonesi, panini di pane brioche lievitato, dalla forma tipica a spuntoni. Se ero stata brava a scuola, la nonna mi premiava con una cremonese per merenda. Ecco perché questi pani sono rimasti nella memoria come qualcosa di prelibato e speciale. Ma di solito le merende erano ben altra cosa: la nonna cucinava il minestrone a mezzogiorno e questo veniva tenuto al caldo vicino al camino, di modo che, tornando a casa da

scuola il pomeriggio, potessi mangiare qualcosa: minestrone per merenda, quindi. E dovevo mangiarlo! Non c'era l'abitudine di dare la frutta per merenda; la frutta in zona c'era, eccome: c'era una vasta area coltivata a frutteto e vi si trovavano piante di pesche, ciliegie, prugne, albicocche, pere, ma i ragazzi, dopo la scuola, si servivano da soli e quando il contadino vedeva il gruppo di ragazzi sulle piante, imbracciava il fucile caricato a sale e gli sparava nel sedere. Sai che bruciore! Non tutti però andavano a scuola.....le braccia servivano per coltivare i campi.....e non tutti sapevano cosa fosse "la pisside" .....

**CESARE recita:**

### *J Boeu de 'Res*

*Ormai la gh'ha pussée de centvint ann  
la stòria che riguarda i «boeu de 'Rés»;  
insci me l'hann cuntada, a oeugg e a spann,  
e insci, mi ve la cunti senza offés.*

*In del vòttcent, là quasi invèrs la fin,  
i "asnitt" de Terrazzan e quèi del Sioeu  
e tucc quèi di paes che gh'è vesin,  
sbergnaven quèi de Ares con: «...quèi di boeu...».*

*In 'Res, gh'era on moment de gran fermént,  
aveven miss in pee ona grand' impresa,  
passava innanz e indree on sacch de gént:  
se andava a inaugurà la noeuva Gésa.*

*L'era curaa de 'Res on tal Don Mòra,  
ch'el ciama li in canònica on famèj,  
le manda a toeu la "pisside" «L'è dòra!»  
Ghe dis. «Te raccomandì! El mèj del mèj!»*

*La pisside, l'è on caliz cont el coèrc  
doe se tègn i òsti consacraa,  
el sann i sord, i struppi e anca i squèrc  
come l'è gròssa, che dimension la gh'ha.*

*El nòst famèj, per minga avègh di rògn,  
el catta-su tutt quell che fa bisògn,  
savendo nò: nè pès nè dimenzion  
diuu boeu e on càrr de gròssa proporzion.*

*De mattina bonora l'è già in pee,  
e, sèttaa-giò a cassèta, 'sto pòr òmm,  
ghe da la vós ai bèsti e 'me on lecchee  
el ciappa-su la strada che va a Còmm.*

*S'è mai poduu savè quell ch'è succèss  
appèna l'è riva a destinazion,  
cèrt, el sarà restaa compagn d'on pèss  
in del vedè i minuder dimension*

*Quèll ch'è sicur l'è, che i sò vesin,  
quand l'è torna, hann vist l'incongruenza,  
insci, a cunt de 'st'asen d'Aresin  
me dann del "boeu de 'Res" senza clemenza.*

*Ares, 21 de Giugn del 2006*

### **Cesare canta "El te fa mal" con Alessandro**

**ALESSANDRO** Ringraziamo tutte le persone che ci hanno dedicato un po' del loro tempo per raccontarci i loro ricordi di gioventù e ci hanno così permesso di realizzare questo lavoro. Ringraziamo l'Amministrazione comunale che ha sponsorizzato la manifestazione, l'Associazione culturale "I Venticinque" di Baggio che ha dato la voce ai personaggi, la cooperativa COOP che ci ha ospitato in questa corte, tutti gli amici dell'Uniter che hanno contribuito alla realizzazione dell'evento e naturalmente voi che avete partecipato e avete avuto la pazienza di ascoltarci!

### **CESARE Eventuali canzoni, filastrocche se siamo in anticipo (I Och, il paltò, La balilla,....)**

**ANGELO E BURONI** La corte de la Cuperativa. Scopertura della targa.

**NICOLETTA** Per voi abbiamo preparato un aperitivo d'altri tempi con pane, salame, lardo e buon vino. Potrete poi gustare la busecca con i fagioli di Cesare e infine assaggiare le torte delle nostre nonne: la Bertolda di Lodi, la Miascia o la Pacciarella (la torta di pane che nasce dall'arte del riciclo), la Tortionata, il Pipasener di Mantova, il Masigott di Erba, il Pan de mei,.....tutti preparati dai partecipanti ai corsi di cultura gastronomica dell'Uniter.