

4.5 Le tasse e le tariffe alla fiera di San Michele

Ieri

Nel 1909 il Comune di Parabiago, istituendo la Fiera del bestiame di San Michele, si garantì nuove “entrate” .

I soldi ricavati venivano poi spesi per il bene della Città.

Per esporre il bestiame si doveva pagare:

- £. 0,20 per ogni cavallo, asino o mulo;
- £. 0,20 per ogni vacca, toro o bue.

Per ogni animale il contadino o l'allevatore doveva avere un Certificato Sanitario recente e senza cancellature.

Il Certificato Sanitario aveva un costo:

- £. 0,25 per il modulo B e cioè per un certificato individuale;
- £. 1,00 per il modulo C e cioè per un certificato collettivo.

Si dovevano inoltre pagare al Comune i diritti di Segreteria e il deposito per ogni contratto di compravendita (£.0.25 per ogni 100 lire di valore del bestiame commerciato)

Le tasse potevano anche aumentare di anno in anno.

Nel caso in cui avanzava spazio nella Fiera, gli altri commercianti, pagando.....



Oggi

Oggi, alla Fiera di San Michele, non si vende più bestiame, ma merce di altro genere.

I commercianti, per esporre la propria bancarella, devono pagare la T.O.S.A.P. (tassa per l'occupazione del suolo e delle aree pubbliche) sempre al Comune.

Il costo del “POSTEGGIO” di una bancarella è di € 0,207 al metro quadrato.

Per esempio, per una bancarella che occupa uno spazio di 26 m², la tassa è di € 5,38.

Oltre al costo del posteggio, i commercianti devono pagare anche la tassa per lo smaltimento della spazzatura (T.A.R.S.U.), che è di € 0,023 al m² per le bancarelle alimentari e di € 0.017 al m² per tutte le altre.

In occasione della fiera, molti commercianti tengono bassi i prezzi dei loro prodotti per vendere di più, visto che la fiera è visitata da tantissima gente.

4.6 Gli spazi alla fiera di San Michele

Ieri

La fiera si svolgeva in Piazza Vittorio Emanuele, l'attuale Piazza Maggiolini, per le merci.

Dalla Deliberazione del Consiglio Comunale si possono desumere alcune informazioni:

- all'art. 2 "la fiera si tiene provvisoriamente in piazza Vittorio Emanuele, fino a che non verrà trasferita in località più adatta";

- il bestiame in vendita, molto più numeroso di oggi, era esposto nei pressi del campo sportivo in recinti predisposti : ".....il bestiame dovrà essere collocato nelle località designate dalle Autorità comunali mediante avvisi affissi";

- all'art. 3 ".....dovranno entrare nel recinto della fiera dal lato del mezzodì ed uscire dal lato di tramontanaverranno assicurati mediante corde e catene".

Gli animali arrivavano a piedi, oppure trasportati sia con la ferrovia, sia con il tram di San Lorenzo, il "gamba de legn".

C'era bisogno, quindi, di predisporre anche nei pressi della stazione, spazi adatti ad accoglierli.

Gli ambulanti dormivano o sui carri o nelle poche locande del paese e qualche volta anche nelle stalle con i loro animali.

Oggi

Attualmente la fiera occupa la Piazza del Mercato, la via S. Michele e la Piazza S. Crispino per le merci.

Per il bestiame si utilizzano appositi spazi nei pressi del campo sportivo.

Gli animali rientrano "a casa" in giornata e non hanno bisogno di ricoveri di nessun genere.

Gli ambulanti che si trattengono in paese per più giorni (giostrai, venditori di dolci,.....), parcheggiano la loro roulotte in un campetto di via U. Foscolo.

4.7 Dalla somma dei ricordi dei nonni..... tante emozioni.

Tanto tempo fa c'era l'abitudine di aspettare il giorno della Fiera per comperare le cose utili, sia il vestiario, sia le cose per la casa.

Era un bel giorno per gli adulti, ma non per i bambini, perché volevano i giochi e i genitori non avevano la possibilità di comprarli.

Il sabato precedente il lunedì della Fiera, chi poteva, preparava i dolci in casa e poi c'era la festa religiosa.

Alla Fiera si vendeva anche la “triacca” dolce tipico, fatto con zucchero scaldato e allungato con le mani, che venivano raffreddati dagli sputi.

Molte persone si fermavano nelle osterie a mangiare la “cassoeula” e i pesciolini fritti con la polenta.

Presso il bar Lusardi, si preparava la “cassoeula” e gli uomini, dopo aver fatto il giro della fiera, si fermavano al bar per mangiarsela.

Nessuno, però, osava portare la moglie; le donne non entravano nei bar.

Quando uscivano dal bar, gli uomini dicevano:

“Siamo stati in chiesa.”

5. LEGGIAMO LA LETTERA DELLA NONNA DI GIULIA... UN ATTIMO DI EMOZIONE...

Sono la nonna di Giulia.

Volete sapere come passavamo il Natale?

Eravamo bambini come voi, però non avevamo le belle cose che avete voi ora.

A noi regalavano cose utili, vestiti, scarpe, materiale per la scuola.

La Sera, prima di andare a letto, la mamma metteva sul tavolo il piatto, così Gesù Bambino ci metteva i doni.

Quali doni?

Arance, caramelle, torroncini, fichi, noci.....

Al mattino, fuori presto dal letto per vedere cosa ci aveva messo dentro, ma erano sempre le stesse cose.

Perché?

Babbo Natale non aveva soldi, ma noi eravamo felicissimi.

Volete sapere come era il pranzo di Natale?

La mamma ci riuniva a tavola, poi arrivava con la zuppiera piena di ravioli fatti da lei e ci riempiva il piatto e di secondo arrivava tutta sorridente con un cappone ripieno e ne dava un pezzo a ciascuno: mangiavamo tutti felici e con tanta fame.

Però mancava qualche cosa che noi non sapevamo che esistesse: il panettone!....., ma la mamma non lo faceva mancare e lo sostituiva con la torta di mandorle, che era buonissima.

E poi, l'albero di Natale..... non se ne parlava neanche; per mancanza di soldi non potevamo addobbarlo.

Qualche famiglia benestante faceva il presepe e ci invitava a vederlo: noi guardavamo con dolcezza quel Gesù Bambino dentro alla capanna con il bue e l'asinello che lo riscaldavano.

Alla sera la mamma ci riuniva per le preghiere e poi tutti a letto.

Dormivamo tranquilli della bella giornata trascorsa e così era il nostro Natale.

SCUOLA MEDIA “S. AMBROGIO”

SCUOLA PRIMARIA “IDA E FELICE GAJO”

1. RAPPRESENTAZIONE DELLA BATTAGLIA DI PARABIAGO

1.1 Premessa

Il 28 maggio 2004 i ragazzi della Scuola Media Parrocchiale “S. Ambrogio” unitamente alla classe 4° elementare della Scuola “Ida e Felice Gajo”, con uno spettacolo teatrale hanno rievocato la battaglia ingaggiata sul nostro territorio, facendo rivivere l’avvenimento legato alle vicende di grandi personaggi e di gente comune, sullo sfondo della Parabiago del 1300.

Cornice naturale sono stati la piazza e la chiesa dei SS. Gervaso e Protaso.

Intento delle due Scuole : creare l’occasione per la riscoperta della nostra identità, avvicinando ragazzi, genitori e spettatori ad eventi storici locali.

Testi e scenografie sono stati interamente predisposti dai ragazzi.

I testi sono stati battuti a computer da Cassani Chiara, Lovati Elisa e Salmoiraghi Silvia. La scena si svolge nella Città di Parabiago.

Personaggi

AZZONE VISCONTI:	Signore di Milano (Francesco Toniolo)
LUCCHINO VISCONTI:	Zio di Azzone (Carlo Nebuloni)
LODRISIO VISCONTI:	Parente povero di Azzone (Marco Totino)
MALERBA:	Capo dell’esercito di S. Giorgio (Luca Bianchi)
S. AMBROGIO :	(Federico Cozzi)

ESERCITO DEI BUONI: Leonardo Agostoni, Alessandro Anzani, Riccardo Cozzi, Giacomo Del Ciampo, Francesca Grimi, Nicolò Landonio, Veronica Landonio, Diego Maffezzoni, Luca Milani, Edoardo Oldani, Ettore Provasio.

ESERCITO DEI CATTIVI: (Esercito di S.Giorgio) : Vandolf Austria, Luca Bergamaschi, Nicolò Bombardieri, Giorgio Cattaneo, Massimiliano Ceriani, Lorenzo Ceruti, Simone Cossa, Stefano Gajo, Cristiano Genellini, William Gigliotti, Nicolò Mezzadrelli, Paolo Nebuloni, Andrea Ruspi, Andrea Tino, Andrea Trinelli, Lorenzo Zorzet.

ESERCITO DELLA SALVEZZA : Sara Beccaglia, Giulia Bertolotto, Sara Brancaleone, Alberto DellaVedova, Linda Fusé, Priscilla Losco, Andrea Micucci, Alex Mondellini, Roberta Montalbano, Martina Nicoletti, Mattia Oldani, Francesca Pappini, Simone Pedandola, Edoardo Petriccioli, Giulia Sanna, Federica Turchi, Marco Vasconi, Luca Vecchi.

CASTELLANE: Alessandra Borella, Annalisa Cagnola, Francesca Clementi, Ditta Melissa, Margherita Fabrizi, Dalila Ielmini, Clara Lioi, Elisa Lovati, Francesca Massetti, Lucia Morandi, Silvia Salmoiraghi, Gloria Selmo, Elisa Terreni, Federica Tunisi, Giulia Limido

Mestieri:

FORNAIE : Alice Magnoli, Giovanna Mocchetti

LAVANDAIE : Diletta Berta, Ilaria Canino, Marta Molaschi, Francesca Monti

FIORAIE : Valentina Freschi, Vera Nebuloni e Amelia Restuccia.

TESSITRICI : Silvia Alberini e Giulia Vignati

VIGNAIOLI : Petra Bombardieri, Lorenzo Dall' Ava

FABBRIO: Ambrogio Grimi

NOBILDONNE : Rachele Bianchi, Gaja Laviani



Scene della rappresentazione (p. 46, 49, 50, 52)

Atto Unico

Prologo

S. Ambrogio, Azzone, Lodrisio, alcuni paesani

La scena si apre con tutti i personaggi sul palco. Sono al centro della scena, uno vicino all'altro e presentano al pubblico i personaggi e gli eventi più importanti della battaglia.

- Paesano 1 A volte siamo abituati ad ascoltare storie fantastiche di battaglia, eroi, draghi e magie.....
- Paesano 2 Ma ciò che vi stiamo per raccontare è un fatto realmente accaduto, qui, nella nostra città tra la nostra gente.
- Castellana 1 Il nostro popolo, che da secoli ci ha preceduto tra le strade nella nostra città, oggi rivivrà la drammatica esperienza di una battaglia, combattuta tra due parenti della stessa famiglia Visconti, Lodrisio e Azzone.
- Paesano 3 Noi, gente di Parabiago, eravamo totalmente ignari del destino che stava piombando sulle nostre vite. Tutto trascorreva nella più completa tranquillità.
- Castellana 2 La gente del paese passeggiava e, come ogni giorno, le botteghe si stavano aprendo. I contadini assolvevano ai loro lavori e noi, giovani ragazze, con spensieratezza, ci aggiravamo tra le vie del borgo.
- Paesano 4 Casualmente, infatti, i due eserciti, uno del male e l'altro del bene, si sono incontrati qui. Si stavano cercando da tempo, la battaglia per loro era inevitabile... una questione di potere... e i nostri campi sono diventati terreno di battaglia e di morte.
- Paesano 5 Molto sangue è stato sparso...tante le vittime che caddero a terra, colorando la candida neve dell'innocente sangue purpureo. Tremila uomini e settecento cavalli caddero nella lotta, mentre duemilacentocinquanta cavalli furono catturati dai vincitori.
- Paesano 6 Chi iniziò questo? Chi furono gli artefici? Eccoli, ve li presento: Lodrisio e Azzone, Signore di Milano.
- Azzone *(fa un passo in avanti)*
Sì, io, Azzone Visconti, figlio di un nipote dell'Arcivescovo Ottone e assunto al rango di Signore di Milano, mi sono dovuto difendere da quest'uomo. Lui ha voluto combattermi.
In lui i pensieri malvagi hanno generato atti di violenza e di morte.
(E con la mano indica il suo rivale Lodrisio)
- Lodrisio *(Ora al centro della scena, imponente e beffardo)*
Io, suo cugino di quarto grado, soprannominato il parente povero, volevo le sue terre, il suo potere, la sua gloria. Nulla mi avrebbe fermato. Con un potente esercito attorno a me ero ormai pronto per lo scontro.
Riuscii infatti a mettere insieme un corpo militare di circa tremila uomini a cui diedi il titolo di "Compagnia di S. Giorgio".
- Paesano 7 Ma ci stiamo forse dimenticando di qualcosa?
- Paesano 8 Sì, costoro, furono i protagonisti dello scontro, della feroce battaglia... ma....
- S. Ambrogio Non mano di uomo, non colpi ben calibrati di spada, non ingegno di abili strateghi portarono alla vittoria di un esercito sull'altro, alla faticosa e definitiva conquista della pace. La mia benevolenza si è posata su questo popolo fedele, la sua mano potente ha dispiegato la sua forza in aiuto di questo mio devoto e la vittoria gli è venuta incontro come inaspettato miracolo.

Tutti si ritirano lasciando il palco vuoto. Buio sulla scena.

I SCENA

Preparazione alla Battaglia

Azzone, Luchino, Lodrisio, Malerba, l'esercito di S. Giorgio

Nell'angolo a destra del palco una luce illumina Azzone seduto sul trono.

(E' turbato. Poi si alza. Monologo).

Azzone La gotta mi tormenta. Le mie mani, le mie povere mani, così livide e tumefatte mi impediscono ora di comandare sul mio esercito in difesa del regno. Sono impotente di fronte a tutto ciò ma il nemico è ormai alle porte. Mi devo difendere. Solo Luchino mi è sempre rimasto fedele. Su di lui affiderò le mie speranze.

Luchino *(Entrando nella scena)*

Azzone, nipote mio, eccomi, sono arrivato in tuo aiuto appena mi hai chiamato.

Azzone Luchino, sei l'unico parente di cui mi possa fidare ciecamente. Lodrisio sta per partire alla volta di Milano. Mi vuole spodestare. Solo tu puoi prendere il mio posto e comandare sui miei uomini. A te obbediranno fino alla morte. Parti e non temere, in tuo aiuto arriverà anche un altro esercito comandato da Villani. Sarà tuo alleato ed insieme, con l'aiuto di S. Ambrogio, di sicuro vinceremo.

Luchino Giuro fedeltà a te, o mio signore, ma ti prego, prima della partenza, dammi la tua benedizione.

(Luchino si inginocchia e Azzone gli mette la mano sulla spalla).

Buio sulla scena.

Nell'angolo sinistro, accanto alla fontana si illumina la scena. Appare Lodrisio. Monologo.

Lodrisio *(Con tono deciso e con voce minacciosa)*

Sono pronto per lo scontro. Nulla mi potrà fermare. Vigoroso, potente e superbo. L'esercito che ho radunato attorno a me sta per arrivare. E' forte, motivato e ben preparato. Ma, chi sento arrivare? Eccolo, è l'esercito di San Giorgio, è il mio esercito non vedo l'ora di abbracciare Malerba, il mio alleato più fedele. Vado loro incontro.

Arriva Malerba con il suo esercito. I due si salutano.

Lodrisio Salve o Malerba, finalmente sei arrivato!

Malerba Ai tuoi ordini, Lodrisio. Come accordato, ecco l'esercito che chiedevi.

(Si gira verso il suo esercito, fiero. Poi, rivolgendosi a Lodrisio).

E' qui, davanti ai tuoi occhi, salutalo e loro ti saranno fedeli alleati in battaglia.

Lodrisio *(Alza il braccio in segno di saluto e l'esercito lo acclama).*

Lodrisio Domani all'alba partiremo. Tutto è pronto.

(I due si salutano mettendo la mano sulla spalla dell'altro).

Buio sulla scena.

II SCENA

La Città

I mestieri e le castellane

Musica di sottofondo per la città. La luce sul palco si alza pian piano. E' l'alba e la città si sveglia. I bottegai aprono le loro botteghe e la città si anima di incontri e di piccoli dialoghi quotidiani.

- Panettiera 1 *(Gridando verso il pubblico)*
Oggi pane, pane fresco per tutti!
Panettiera 2 Venite, è ancora bello caldo!
Fioraia 1 Fiori, fiori appena raccolti!
Fioraia 2 Fiori, fiori profumati e di tutti i colori.

Le tessitrici entrano in scena, seguite poi dalle lavandaie.

- Lavandaia 1 *(Mentre passeggia sul palco)*
Oggi è proprio una splendida giornata.
Lavandaia 2 Sì, c'è una bella arietta fresca e un tiepido sole che fa dimenticare di essere in inverno!
Lavandaia 3 In questo modo i panni si asciugheranno in breve tempo.
Lavandaia 4 Forza, mettiamoci al lavoro; c'è molto da sbrigare!



Intanto le nobildonne passeggiano tra le vie del borgo, intente nei loro discorsi e pettegolezzi.

- Vignaiolo Vieni moglie, facciamoci un bicchierino. Assaggia il vino novello. E' proprio squisito.
Moglie Solo un goccio, però, perché è prima mattina.

Ed infine, anche il fabbro apre la sua bottega e si mette subito a lavorare. Inizia la musica per la danza ed entrano le danzatrici. Accorrono dai due lati del palco.

- Il fabbro Guardate, le castellane! Hanno sempre voglia di ballare.
Una paesana Andiamo a vederle.
C'è chi lavora e chi batte le mani a tempo di musica, con il sorriso sulle labbra. Alla fine della prima danza le danzatrici accorrono dalle altre ragazze sul palco, le prendono per mano e tutti insieme eseguono una danza popolare. Alla fine, le danzatrici, si siedono al centro del palco e sui gradi-

ni, scherzando tra loro. Gli altri ritornano in silenzio ai loro lavori.

Castellana 1 Guardate! Un esercito! Sta venendo verso di noi!
(indicando un lato del palco)

Castellana 2 Oddio, ne arriva anche un altro!
(indicando il lato opposto)

Castellana 3 Aiuto! Fuggiamo!
(tutti urlano ed anche i Parabiaghesi fuggono disperati lasciando i lavori, lì dove sono).



III SCENA

La battaglia

Luchino, Lodrisio, Azzone, Malerba, S. Ambrogio, l'esercito di S. Giorgio, l'esercito di Luchino, l'esercito della salvezza guidato da Panico

Si sentono le urla degli eserciti in arrivo. Accorrono dai due lati del palco e si scontrano.

Lodrisio Finalmente, all'attacco! Distruggiamoli tutti! Catturate Luchino, lo voglio vivo!

Iniziano i combattimenti, ma per breve tempo, perché Luchino è catturato e legato a un albero.

Luchino *(Rivolgendosi ai suoi)*
Fuggite, fuggite e chiedete rinforzi!
(Poi, rivolgendosi ai nemici)
Maledetti, lasciatemi andare, ve la farò pagare!

Lodrisio Miei prodi, guardate! Il nemico più temibile è qui, legato ad un albero come un salame! Gli altri sono fuggiti tutti come dei codardi. Esultiamo, amici, perché la vittoria è in pugno!

L'esercito acclama, poi si siedono e fanno baldoria

Malerba Ormai Milano è nelle tue mani. Poche ore di viaggio ti separano dalla città.

Lodrisio Sì, finalmente Milano sarà mia e Azzone morirà. Festeggiamo!
Donna, dacci da bere!

Si illumina l'angolo destra del palco. Azzone invoca S. Ambrogio.

Azzone *(Inginocchiandosi)*
Oh, S. Ambrogio, guarda benigno questo tuo umile servo e soccorrilo in quest'ora di grave pericolo. Il mio esercito sta per soccombere. Il più valoroso dei capitani, Luchino, è in mano dei nemici. Coloro che mi avevano promesso alleanza non sono arrivati. Che altra speranza posso avere? Solo in Te confido. Aiutami, aiutaci! Per la tua fedeltà alla mia casa e al popolo di queste terre di Milano che ti è devoto, vieni in nostro aiuto e donaci la vittoria!
S. Ambrogio, accorri, ti prego. Salvaci da Lodrisio.

La porta principale della chiesa si apre ed esce S. Ambrogio. L'apparizione avviene simultaneamente all'arrivo dell'esercito della salvezza che si unisce all'esercito di Luchino.

Si assiste alla battaglia e alla vittoria dell'esercito guidato da S. Ambrogio, che poi sparisce dalla scena.

Luchino viene liberato mentre Malerba, sconfitto, è messo in gabbia. I suoi soldati giacciono morti sul campo di battaglia.

L'esercito vittorioso infine s'inginocchia verso la chiesa e, insieme ad Azzone, tutti ringraziano S. Ambrogio.

Azzone Grazie, grazie, grazie S. Ambrogio.

CONCLUSIONE

Soldati - castellane

- Soldato 1 Bene questa era la nostra storia. Vi è piaciuta? Anzi è la storia della nostra città.
- Soldato 2 Oggi ve l'abbiamo raccontata noi ragazzi
- Soldato 3 Sì, siamo piccoli, abbiamo semplificato qualche avvenimento, ma le cose andarono proprio così.
- Soldato 4 L'ultima preghiera sale a te, S. Ambrogio, affinché più nessuno possa dimenticarsi del provvidenziale Tuo intervento nel combattimento finale.
- Soldato 5 Non distogliere il Tuo sguardo caritatevole dal nostro popolo e, come allora, mantienici nella certezza della tua protezione.
- Castellana 1 Non dimentichiamoci del nostro passato, non abbandoniamo nel cassetto più remoto della memoria ciò che può farci sentire più vivi e veri oggi: la nostra cultura, la tradizione del nostro popolo.
- Soldato 6 Accostiamoci alle vecchie mura delle torri della nostra città; soffermiamoci ad osservarle: sicuramente sussurreranno ancora vecchie storie lontane da secoli, piccoli e grandi avvenimenti, piccoli e grandi eventi di una città che pulsava di vita.
- Soldato 7 Noi ragazzi abbiamo voluto raccontarvi un evento storico realmente accaduto qui, tra queste vie e vorremmo sia l'occasione per sentirci tutti fieri di questa tradizione.



1.2 Le impressioni dei ragazzi nel periodo di preparazione

Questa trovata del teatro è molto istruttiva...
(Cristiano Genellini)

Il mio ruolo è quello del soldato. All'inizio ero contraria a combattere, ma poi mi sono resa conto che altre femmine avrebbero interpretato la stessa parte! La cosa più difficile è riuscire a marciare tutti assieme!
(Francesca Grimi)

Credo e spero di realizzare con i miei compagni uno spettacolo che possa lasciare il segno.
(Lorenzo Dall'Ava)

Il lavoro che stiamo svolgendo è molto bello anche perché trascorriamo più tempo coi nostri professori.
(Federica Tunisi)

Per me comunque è una cosa che va presa sul serio; non è mica uno scherzo!!!
(Gaja Lariani)

Questa idea del teatro mi piace davvero tanto! Una volta, fingendo di andare in bagno, sono sgattaiolato in aula di artistica solo per vedere le spade, le lance e gli scudi che stavo costruendo!
(Nicolò Landonio)

Io faccio la parte del cattivo Malerba. Questo mi ha coinvolto!!! E' davvero difficile interpretare un ruolo tanto diverso dal proprio carattere!
(Luca Bianchi)

E sì quest'anno ci siamo dati davvero da fare...reciteremo in Piazza Maggiolini!
(Diego Maffezzoni)

Che ridere durante le prove: all'inizio non eravamo neppure capaci di stendere i panni!
(Diletta Berta)

Dovevo scegliermi un avversario per il combattimento. Ho chiamato Alessandro ma me l'ha rubato Ettore. E allora con chi combatterò?
(Lorenzo Zorzet)

Io farò il mercenario e, per me, questa è una buona parte perché bisogna combattere!" E si sa...a me piacciono i combattimenti!
(Nicolò Bombardieri)

Io ho una parte divertente. Sono la moglie del vignaiolo. Pensate che dovrò persino bere un bicchierino in compagnia!!!
(Petra Bombardieri)

Sarà l'occasione giusta per confrontare la mia vita con quella di una nobildonna del Trecento!
(Rachele Bianchi)

1.3 Il ruolo di S. Ambrogio

La battaglia di Parabiago si è contraddistinta per un miracoloso evento: l'apparizione di Sant'Ambrogio, personaggio storico e religioso, che ha segnato l'esito della sfida.

E' stato un uomo particolarmente legato alla cultura milanese e il suo intervento in battaglia, in aiuto di Azzone, lo dimostra.

Ora sta a me il compito di far rivivere l'evento e di rappresentare al meglio la sua importante figura.

Inizialmente, quando mi venne data la parte, non concepivo esattamente quali dovermi comportasse un incarico simile.

Anche gli scorsi anni avevo partecipato alla recita scolastica e questo personaggio mi sembrava solo "uno dei tanti" interpretati; ma ora finalmente capisco l'importanza e l'unicità che questa figura porta con sé.

I suoi costumi sono particolareggiati, preparati con cura e attenzione.

I movimenti, le azioni, e le scene nelle quali appare sono abbastanza dure e ci fanno urtare contro la realtà dei fatti.

Durante le prime prove mi sentivo inadeguato e impreparato.

E' difficile che una persona attenta come me si lasci scoraggiare di fronte al lavoro da svolgere.

Questa volta ho decisamente peccato.

Ora ho capito come muovermi per affrontare l'impegno.

Si avvicina il momento delle prove più importanti e della fatidica messa in scena di fine maggio.

Devo raccogliere tutte le mie forze ed essere deciso per non commettere errori e portare alti il nome e la figura di Sant'Ambrogio.

(Federico Cozzi)



Nei panni di S. Ambrogio

1.4 Il pensiero dei bambini di quarta elementare

Oggi lunedì 24 maggio iniziamo a fare le prove per la Battaglia di Parabiago, alla Scuola Media S. Ambrogio. Le armi che usiamo sono: le lance, le spade e..., per difenderci, gli scudi e gli elmi! Faremo una settimana di intense prove, prima alla Scuola S. Ambrogio, poi in piazza Maggiolini.

Alla fine arriverà il giorno dello spettacolo e saremo tutti emozionati. Noi faremo il terzo esercito, quello della salvezza. Avremo una specie di armatura fatta di cotone con le maniche e il cappuccio fatto di rete. Sulla veste sarà cucito lo stemma della nostra casata. (Sara Beccaglia, Sara Brancaleone, Alex Mondellini, Federica Turchi)

Cari amici lettori, siamo qui per raccontarvi quello che ci accadrà la sera del 28 maggio: faremo la rappresentazione della Battaglia di Parabiago.

Siamo già organizzati con i nostri compagni delle medie e con i loro professori. Il professore Renato Fusi e i suoi ragazzi ci hanno preparato scudi e lance, mentre noi abbiamo preparato i vestiti con gli elmi. Noi interpreteremo “L’esercito della salvezza” che salverà “L’esercito dei buoni” contro i cattivi. I personaggi cattivi, Lodrisio e Malerba, sono a capo dell’esercito di S. Giorgio; i buoni, Azzone, parente di Lodrisio e signore di Milano, e Luchino, zio di Azzone, sono a capo dell’altro esercito.

Alla fine della storia saranno quasi sconfitti dall’esercito di S. Giorgio ma per fortuna arriveremo noi e porteremo la vittoria.

Faremo una serie di prove: lunedì 24 ci troveremo con la Scuola Media in cortile; mercoledì 26 e giovedì 27 in piazza, mentre venerdì 28 faremo le prove generali. Speriamo tutti che quella sera faremo bella figura. Saluti dalla classe 4°. (Priscilla Losco, Roberta Montalbano, Giulia Sanna)

Azzone era il signore di Milano, Lodrisio era il parente povero. Lodrisio voleva conquistare i territori di Azzone e sconfiggerlo con l’esercito di S. Giorgio. La battaglia di Parabiago è uno scontro tra due parenti: Lodrisio e Azzone.

Noi bambini di 4° elementare rappresentiamo “L’esercito della salvezza” mandato da S. Ambrogio invocato da Azzone.

Grazie al nostro esercito, i buoni vinceranno, mentre i cattivi perderanno. Le armi usate sono: lance, spade e scudi di legno. Dobbiamo fare ancora una serie di prove. La battaglia si svolgerà il 28 maggio. La nostra veste è stata cucita da alcune nonne con del lino e della rete verde scura.

Speriamo che lo spettacolo piaccia a tutti. (Giulia Bertolotto, Mattia Oldani, Francesca Pappini)

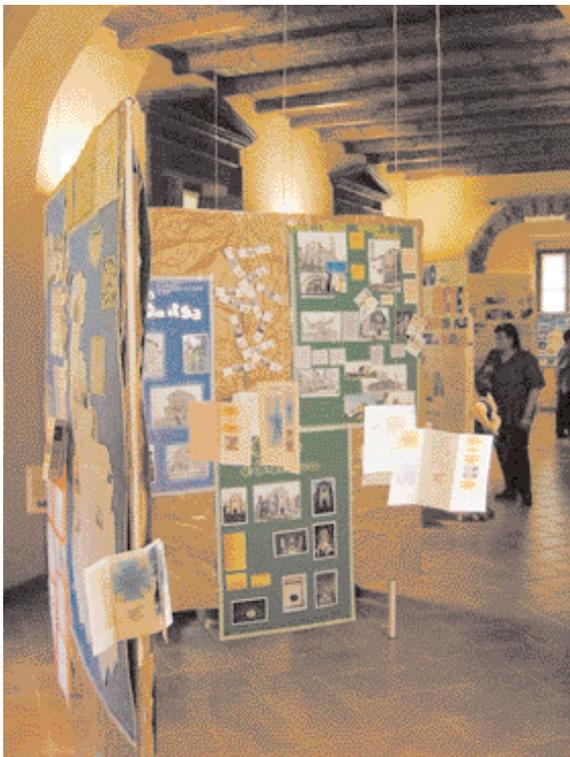
Sarà un’esperienza da non dimenticare tanto facilmente. Quella sera indosseremo una specie di armatura e avremo delle armi. Saremo “L’esercito della salvezza” e saremo

alleati di Azzone Visconti; sconfiggeremo il terribile Lodrisio Visconti che voleva prendere il potere su Milano. Speriamo che sarà una bella serata perché le prove sono state molto dure e ci siamo preparati con impegno. (Alberto Della Vedova, Linda Fusé, Andrea Micucci, Marco Vasconi, Luca Vecchi)

Cari lettori, la classe IV della Scuola "Ida e Felice Gajo" rappresenterà insieme alla Scuola Media "S. Ambrogio" la battaglia di Parabiago. Abbiamo fatto numerose prove nel cortile delle Scuole Medie. Noi saremo "L'esercito della salvezza". Il nostro scopo è quello di aiutare l'esercito buono che ha come capo Luchino, zio di Azzone e signore di Milano che deve sconfiggere l'esercito dei cattivi. Useremo scudi, spade e lance fatti di legno, costruiti dai ragazzi delle Medie.

Noi saremo vestiti da soldati. I costumi sono stati fatti anche loro a mano dalle nostre nonne con stoffa e rete. Al centro del vestito è disegnato uno stemma.

Siamo molto contenti di partecipare a questo evento che è parte della nostra storia. (Simone Pedandola, Martina Nicoletti, Edoardo Petriccioli)



Pannelli esposti dalle scuole presso Villa Corvini

2. VISITA ALLE CHIESE

2.1 CHIESA DEI SS. GERVASIO E PROTASIO

Cenni storici

La nostra bella chiesa parrocchiale, dedicata ai SS. Gervasio e Protasio, domina l'immensa piazza di Parabiago.

E' sorta nel 1610 per opera dell'allora parroco don Gianangelo Crivelli e del suo aiutante don Geronimo Rafaelli. Non fu certo la prima chiesa parabiaghese: altre antecedenti erano state abbattute e ricostruite, ma anche l'attuale non è sempre stata così. Pur essendo la più antica del luogo, ha superata imperterrita le vicende del tempo che le è passato sopra e le opere degli uomini che l'hanno ingrandita ed abbellita fino ai nostri giorni.

L'interno

A parte l'ampliamento anteriore, con la facciata del 1780, un altro ancora più vasto ed impegnativo è quello fatto eseguire sul retro della chiesa, nel 1939 ed ultimato nel 1942.

Abbattuti il presbiterio e il coro, si ricavò una costruzione a croce latina con l'ampio transetto e le due tribune laterali all'altare intonate con la navata del 1600.

Un ottagonò smussato con sei colonne massicce di granito rosato reggono la navata centrale; esse sono contornate da ricche lesene marmoree; agli estremi del transetto si trovano i due nuovi altari.

All'inizio della costruzione la struttura essenziale era rimasta quasi disadorna ad eccezione di qualche tela.

L'organo "Carrera"

Costruito nel 1841 dall'organaro Gerolamo Carrera, artista nativo di Canegrate, ma con bottega in Legnano, è tra i più stimati dell'Ottocento italiano.

Caduto in disuso attorno al 1953-54 circa, l'organo è stato restaurato nel 2000 dalla fabbrica organaria "Mascioni" di Cuvio (Varese). Detta ditta, oltre a costruire nuovi organi a canne per tutto il mondo, negli ultimi decenni si è fortemente specializzata in delicati interventi di restauro sugli organi antichi.

La realizzazione del restauro è stata possibile grazie a:

- PIETRO FERRARIO, organista e compositore abitante a Parabiago, dove ha fondato il "Comitato pro Organo", sviluppando una intensa opera di sensibilizzazione, di ricerca e di coordinamento, in circa sette anni di lavoro (1993 - 2000);
- DON RENATO BANFI e al suo decisivo apporto;
- IL COMUNE DI PARABIAGO;
- ASSOCIAZIONI cittadine (Lions, Centro, etc.);
- CITTADINI privati, numerosi, con le loro offerte.

L'inaugurazione dell'organo è stata effettuata il 18 novembre 2000 con un concerto tenuto dallo stesso Pietro Ferrario.

L'organo è collocato a metà della navata destra. Presenta 25 canne disposte in un'unica campata. E' corredato da una tastiera cromatica di 66 tasti e pedaliera con 27 pedali. I registri sono a manetta, disposti su due file, a destra dell'organista.

La facciata del Piermarini

La facciata attuale non è l'originale; essa risale al 1780, su disegno dell'architetto Giuseppe Piermarini e per opera dell'allora parroco don Antonio Maria Peregalli. Era in mattoni intonacati, ad eccezione delle due colonne granitiche del portale maggiore. Il 4 novembre 1780 la chiesa fu ampliata sulla facciata; in quella occasione venne a Parabiago il cardinale Lorenzo Litta per la posa della prima pietra. Nel 1952 fu rivestita in travertino e sugli acrocori furono installate alcune statue.

L'esterno

La chiesa parrocchiale è composta da un volume maggiore corrispondente alla navata che si incrocia con il transetto. L'altare è affiancato da due cappelle laterali di cui una permette la comunicazione con la sacristia. L'abside chiude la costruzione dietro l'altare. L'interno dell'abside è utilizzato dalla corale.

Non è possibile soffermarci a parlare della nostra chiesa senza accennare anche alla nostra bella piazza che le fa da cornice.



1908 - Chiesa Parrocchiale

E' senza dubbio anche il centro storico del paese; verso la stessa convergono, nei quattro punti cardinali, le principali e più antiche vie del borgo.

Anch'essa ha il suo trascorso intersecolare. Dal 1610, in cui fu costruita la chiesa, ha subito trasformazioni e varianti in periodi diversi.

Angusta e soffocata da case da massaro, solo nel 1783, allungandosi ulteriormente la chiesa, ha preso l'aspetto quasi attuale, su disegno dell'arch. Piermarini, con l'aiuto di G. Maggiolini.

Ristretta per ragioni di viabilità nel 1967 e pavimentata in porfido, è una delle meraviglie del contado, ora che le fanno corona una nuova piantumazione, la nuova canonica, la fontana dedicata a G. Maggiolini e palazzi accanto al già Collegio "Cavalleri", superstite retaggio del 1700.

2.2 CHIESA DI S. MICHELE

Cenni storici

La chiesa di S. Michele dà il nome al proprio rione. I documenti relativi all'origine di questa piccola chiesa, tanto cara alla devozione dei Parabiaghesi, sono scarsissimi.

Con tutta probabilità essa sorge sulle rovine di un'antica cappelletta dedicata all'Arcangelo delle battaglie, collocata vicino alla Costa di Canegrate dove, il 21 febbraio 1339, ci fu il primo scontro fra le avanguardie di Lodrisio Visconti e le truppe di Luchino Visconti: vinsero le truppe di Lodrisio, quelle stesse che, alla fine della giornata, perderanno la battaglia dei Visconti milanesi guidati da Luchino.

L'attuale struttura, in mancanza di documenti certi, dovrebbe risalire alla prima metà del sec. XVII. Nel 1735 furono effettuati i restauri dell'antica chiesetta per ordine del prevoisto Santini. Dunque essa è ora in gran parte quella che poteva essere trecento anni fa, perché non risulta che sia stata ricostruita in tempi successivi.

L'interno

L'interno è un'unica navata, con una profonda abside che accoglie l'altare.

Di particolare importanza due tele, a destra e a sinistra dell'altare: una rappresentante *S. Michele in lotta con Lucifero*; l'altra raffigurante *La Vergine incoronata da Cristo* insieme a un gruppo di Santi con l'Arcangelo.

Un affresco dipinto negli ultimi anni fu sostituito alla tela dell'Arcangelo: rappresenta *S. Michele* sullo sfondo di un paesaggio.

Il tabernacolo di legno dorato a tre specchi, è opera di esecuzione locale del 1800.

Negli ultimi anni una rinfrescata generale ha cambiato la faccia a tutto l'edificio, sanando le ferite inferte dalla insolenza del tempo.

A protezione del tempio concorre anche una cordonatura da una parte e una cancellata dall'altra.

Oltre a questi lavori, nel 1992, è stata collocata alla sommità del timpano una statua dell'Arcangelo S. Michele, opera dello scultore G. Colombo, di Villasanta.

E' seguito, nel 1993, il rifacimento del pavimento adornato con tre medaglioni disegnati da Padre Fumagalli.

Essi rappresentano:

- *l'Angelo del conforto che aiuta a portare la croce*
- *l'Angelo della speranza*
- *l'Angelo dell'amore che offre l'Eucaristia a sostegno del cammino della vita.*

La Chiesa è stata altresì dotata di vetrate artistiche.

Su quella che chiude la finestrella dell'abside sono presentati i tre Arcangeli: *Michele, Gabriele, Raffaele*.

Invece sulla vetrata prospiciente via Piermarini possiamo ammirare: *Dio Padre circondato dagli Angeli*; su quella verso Piazza Mercato: *Gesù che ha affidato la Madre all'Arcangelo S. Michele*, secondo una tradizione apocrifia.

Infine la vetrata sopra la facciata mostra: *S. Michele che trafigge il drago-Satana tentatore degli uomini al male*.

L'esterno

Il campanile fu innalzato nel 1853, per dare posto a tre campane costruite a cura della “Unione della Confraternita”, autorizzata direttamente dal Maresciallo Radetzky.

Nel 1924 la chiesa di S. Michele fu completamente restaurata dai “Confratelli del SS. Sacramento”, mentre ne era priore il Sig. Gaspare Mondellini. Tra i maggiori benefattori il Sig. Felice Gajo.

La facciata è in forme neo-classiche. L'ingresso è inquadrato da due paraste, da un ampio timpano; nella trabeazione sta un'iscrizione latina.



Chiesa di S. Michele

2.3 CHIESA DI S. AMBROGIO DELLA VITTORIA

Notizie storiche

La chiesa fu costruita per volere di Azzone Visconti e fu dedicata a S. Ambrogio che, con il suo intervento propiziatorio, assicurò la vittoria al Signore di Milano nella battaglia svoltasi a Parabiago, nel 1339.

Il tempio fu consacrato il 19 aprile 1713.

All'architetto Pietrasanta fu commissionata la costruzione del campanile, alto circa 40 m. L'erezione terminò nel 1723.

La chiesa, è stata trasformata nel primitivo impianto gotico; rimodernata nel 1600, ricostruita nel 1700, ha sopportato le vicissitudini storiche che, a lungo, ne hanno logorato le strutture. Ne è esempio l'incendio della cupola causato da un fulmine, nel 1786.

L'interno

Alcune iscrizioni sovrastano il portale d'ingresso e l'arco della grande volta è posto nel prospetto centrale del vecchio monastero. Le pareti perimetrali della chiesa sono occupate da nicchie e medaglie rappresentanti putti, in atto di sorreggere cartigli osannanti la Vergine.

Il presbiterio è delimitato da una balaustra.

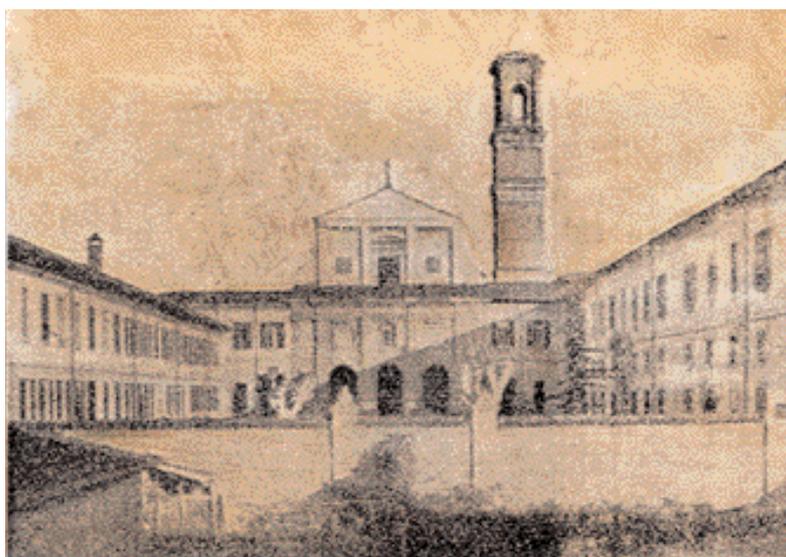
Non si possono dimenticare alcuni dipinti collocati nelle cappelle e rappresentanti: *Il battesimo di Gesù; La sacra famiglia; S. Ambrogio con Teodosio; Il miracolo di S. Mauro.*

Interessante è l'organo voluto dall'abate don Attilio Pietrasanta.

L'esterno

Un porticato alberato conduce all'ingresso della chiesa. La struttura è caratterizzata da un elemento orizzontale e da uno più alto. Il campanile sovrasta l'intera struttura.

Due sono le vetrate dominanti della facciata.



Primi del '900 - Chiesa di S. Ambrogio della Vittoria (1701-1713)

2.4 SANTUARIO DI S. FELICE

La chiesa fu costruita, per volere del Sen. Felice Gajo, dall'ing. Maggi. La prima pietra fu posata nel maggio 1940 dal cardinale Schuster che consacrò la chiesa nell'ottobre 1947. A lavori ultimati, la dedizione ai SS. Nabore e Felice fu ricordata da una lapide marmorea collocata all'interno della facciata, in questi termini:

D.O.M.
EIUSQUE MARTIRIBUS NABORI ET FELICI
AEDEM ET ARAM
A CONIUGIBUS FELICE ET IDA GAJO ERECTAS
HILDEPHONSUS CARD. ARCHIEPISCOPUS
VI NONAS OCTOBRIS 1947
CONSECRAVIT



Si tratta di un edificio, a navata unica, lunga m. 39 e larga m. 12.

Secondo gli scritti di mons. Ceriani, concorsero allo splendore del tempio: Vanni Rossi per gli affreschi; Dante Parini per le sculture e i bassorilievi; Lavagnini per le pitture e le miniature su rame; Galli per il coro e la sacristia.

Ad officiare il santuario, come primo rettore, fu chiamato mons. Marco Ceriani.

Purtroppo, nel gennaio 1950, durante la notte, il santuario crollò, anche se non rimase a lungo inattivo. I lavori di ricostruzione ripresero immediatamente e la chiesa tornò a risplendere nel suo nitore come prima del crollo, anzi arricchita da nuove dotazioni.

2.5 CHIESA DI GESU' CROCIFISSO

Data dal 1973 il riconoscimento ad erezione della nuova Parrocchia di Ravello.

La Chiesa di Gesù Crocifisso è stata consacrata il 5 settembre 1999 dal Card. Carlo Maria Martini.

Esterno

La chiesa di Gesù Crocifisso, progettata dall'arch. Zanda, dalla forma avveniristica, è costruita a mattoncini rossi e granito, con alcune parti in metallo. Sul tetto e sull'altoparlante sono situati dei parafulmini. Per giungere all'entrata ci sono dei gradini di pietra che conducono alla tre porte in legno e vetro.

C'è anche un'entrata secondaria, cui si accede da una rampa di pietra.

Interno

Entrando, ci si trova di fronte a una navata lunga circa una trentina di metri.

All'interno ci sono sedie per molte decine di persone. Sulla sinistra sono collocati i confessionali, il fonte battesimale e una icona sacra. Al centro sorge l'altare dotato di una croce in legno e di una scultura lignea del Cenacolo.

Sulla destra si trovano la sacristia e una cappella dedicata alla Madonna.

Scendendo al piano inferiore, si giunge alle aule di catechismo e a una cappella minore. Sul soffitto c'è un logo rappresentante il Giubileo del 2000.



2.6 CHIESA DI S. MARIA DELLA NEVE

Cenni storici

La chiesa dedicata alla Madonna della Neve, nella frazione di Ravello, esisteva già ai tempi della battaglia. Infatti vi si sarebbero rifugiati i Parabiaghesi in quella terribile giornata, in particolare, quel Protaso Crivelli che avrebbe poi, vecchissimo, raccontate le vicende.

L'antica chiesa, che era stata restaurata ed ornata nel 1734 e nella quale si celebrava la Messa quotidiana, sorgeva sullo stesso luogo dell'attuale e aveva assolto egregiamente alla sua funzione per ben quattro secoli.

Correva l'anno 1793 quando, essendo la chiesa ormai troppo angusta, umida e rovinosa, non suscettibile di restauro, si decise per una nuova costruzione. Il disegno era stato approntato dal grande intarsiatore Giuseppe Maggiolini che si assumeva anche il compito di vigilare i lavori di costruzione della chiesa, della sacrestia, della tribuna, del campanile e delle riparazioni ai muri di cinta dei rispettivi proprietari.

Anche se non esistessero gli incartamenti che dell'artista portano la firma, si dovrebbe ugualmente attribuirlo a lui, tanto lo stile architettonico della chiesina assomiglia a certi suoi mobili.

Interno

Un artista ignoto ha dipinto sulla parete di fondo, in una specie di nicchia ellittica sopra l'altare, l'affresco raffigurante *La Madonna della Neve con il Bambino*,



S. Rocco e S. Lucia ai lati; mentre generosi benefattori dotavano la chiesa di belle tele ad olio come *La Crocifissione* e *La Deposizione*, ancora esistenti, molte altre di minor valore risultano scomparse.

Secondo mons. Ceriani (*Storia di Parabiago*, Milano 1948, p. 148), “Nella chiesina è ancora un antico ricordo: una bella tavoletta che raf-

figura in primo piano la Madonna, S. Rocco e S. Lucia, nel secondo la campagna di Ravello, le bestie e contadini supplici; sotto la scritta:

PER GRAZIA
DELLA SANTISSIMA VERGINE QUESTA CASSINA
FU PRESERVATA
DALL'EPIDEMIA
DEL BESTIAME
NELL'ANNO 1746-47'

Esterno

Si può sicuramente notare che la chiesa è in stile romanico; in particolare il tetto è a capanna e i due colori predominanti sono il bianco e il giallo tenue.

Un piccolo rosone predomina sulla facciata, dotata di ridotto cornicione sul portone d'entrata.

2.7 CHIESA DI S. ANNA

Cenni storici e descrizione dell'interno

Sulla tracce delle notizie ricavate dai faldoni dell'Archivio parrocchiale di Villastanza, è possibile tentare la ricostruzione delle vicende che hanno interessato la chiesa dedicata a S. Anna, nella frazione di Villapia già Tiracoda.

“Nel 1928, sessanta abitanti firmarono una petizione per avere tutte le domeniche, a tempo indeterminato, la Messa in paese, dichiarandosi disposti a sopportare le spese necessarie. La Curia accondiscese alla richiesta, a patto che l'onere per la celebrazione fosse sopportato dagli abitanti della frazione.

Al parroco di Villastanza toccò l'amministrazione della raccolta, la conservazione delle chiavi, la sorveglianza della stessa. Ben presto si notò però l'insufficienza della chiesa e, nel 1929, gli abitanti acquistarono due appezzamenti di terreno, su cui erigere un nuovo tempio” (E. Gianazza., *Profilo storico di Villastanza e Villapia*, Parabiago 2000, p. 150), che fu consacrato il 25 maggio 1938 dal card. Schuster.

La seconda guerra mondiale non arrestò l'abbellimento della chiesa. La lunetta sopra la porta d'ingresso è stata arricchita con la figura di Cristo, su fondo mosaicato finto oro e la scritta: ADOREMUS CHRISTUM REGEM REGUM. Nella parte elevata della facciata si apre un grande rosone che presenta all'interno l'orifiamma cristiano.

Continuando la visita della chiesa, sulla parete dell'altare maggiore si nota una tela con donna inginocchiata. L'altare è illuminato da due vetrate adorne di Angeli.

Sopra l'arco dell'abside è disposto un quadro con la figura del *Cristo*. Esso riproduce un'opera già presente nella vecchia chiesetta.

In prossimità della parete sinistra fa bella mostra una statua dedicata alla Madonna del Rosario, incoronata, con il bambino a lato. Sopra, una tela raffigurante un Angelo munito di giglio.

Proseguendo nella verifica, la parete destra presenta vetrate con le figure di Giuseppe munito di giglio, S. Rita con crocifisso, Giovanni XXIII. Al centro della parete spicca un affresco incorniciato, dominato dalla figura di S. Carlo, mentre a sinistra si nota la presenza della Madonna con il Cristo sulle braccia.

Nel 1968 si tinteggiò l'interno della chiesa, in modo sobrio, ma gustoso, eliminando strutture che suggerivano più l'aspetto di un teatro che di un tempio. Seguì, nel 1969, l'acquisto di un grande crocifisso in legno della Val Gardena.

Risale al 1970 l'inaugurazione del nuovo impianto di riscaldamento e l'adattamento del presbiterio, secondo le norme liturgiche vigenti, con la disposizione dell'altare rivolto al pubblico e consacrato dal card. Colombo durante la Visita pastorale del 1971.

Data dal 1983 la benedizione delle campane. Nella pergamena che l'accompagna si prega Dio perché benedica le campane che saranno voce invitante alla chiesa, con questa invocazione:

*per intercessione di S. Francesco d'Assisi, donaci una vita piena di bontà;
per intercessione di Maria in visita a S. Elisabetta, donaci la carità;
per intercessione di S. Anna patrona, donaci la semplicità;
per intercessione di S. Giuseppe, donaci la fedeltà al quotidiano;
per intercessione dei SS. Ambrogio e Carlo patroni della diocesi, insegnaci a osservare i precetti del Signore.*

Descrizione dell'esterno e struttura

La chiesa presenta il caratteristico tetto a capanna. Spicca sulla facciata il grande rosone principale; di grande rilevanza sono i due affreschi laterali al grande portone principale, in legno intarsiato. La facciata non è stata intonacata, ma lasciata a "mattoni a vista".

Il piazzale antistante la chiesa è stato ristrutturato nel 1999, a spese dell'Amministrazione Comunale di Parabiago.



Villapia - Chiesa di Sant'Anna - Anni '30

2.8 CHIESA DI S. ELISABETTA

Cenni storici e descrizione

L'atto di elevazione della chiesa di Villastanza al grado parrocchiale, fu steso il 21 maggio 1625, a causa delle continue proteste e manifestazioni dei cittadini che erano troppo lontani dalla chiesa maggiore di Parabiago, per riuscire a raggiungerla nei mesi invernali.

Prima di costituirsi in parrocchia, la chiesa era un modesto oratorio, membro della Cura di Parabiago. Lo smembramento dalla stessa fu deciso dal cardinale Federico Borromeo.

Tralasciando i fatti che caratterizzarono la vita della chiesa nei secoli seguenti, difficili da seguire nei documenti che li accompagnano, notiamo che, nel 1873, un fulmine squarciò il campanile della chiesa, danneggiando l'organo. L'avvenimento fu fissato sulla tela dal pittore Corvini.

Ampliata nel 1897, un anno dopo la chiesa fu riconsacrata dal card. Ferrari, che effettuò Visite pastorali a più riprese.

Nel 1930 il card. Schuster, accolto festosamente dalla popolazione, non esitò a raccomandare l'ampliamento della chiesa giudicata molto angusta.

Attualmente la stessa si presenta ad unica navata, con quattro cappelle laterali.

La decorazione dell'abside e delle cinque campate della navata, iniziata nel 1894, fu affidata al pittore R. Gambini. Successivi gli interventi dei fratelli Malerba. Negli ultimi anni hanno atteso al restauro degli affreschi Peppino Crivelli e Silvano Barrichello.

Prezioso un Crocifisso del Seicento, collocato nella cappella del battistero; pregevoli altresì, tra le opere mosaicate, quella dedicata alla *Visitazione di Maria a S. Elisabetta*, sulla facciata della chiesa, a ricordo dell'Anno Mariano 1988.



Villastanza - Chiesa della Visitazione

2.9 CHIESA DI S. LORENZO

Cenni storici

Della chiesa di S. Lorenzo si fa già menzione in un antico documento del 1240. Gli atti relativi alle Visite pastorali attestano che la chiesa esisteva nel 1691 e che subì un ampliamento nel 1898, sotto la protezione dei SS. Lorenzo e Sebastiano.

Il progressivo aumento della popolazione, l'affacciarsi della chiesa sulla strada provinciale favorirono la costituzione in parrocchia, decretata nel 1898 dal card. Ferrari.

L'angustia dell'edificio fu quindi decisiva per la costruzione di un nuovo tempio sulla strada verso Cantalupo. Grazie alle offerte generose dei parrocchiani e in particolare del Sen. Felice Gajo, nel 1928, fu gettata la prima pietra della nuova parrocchiale, con grande sollievo del parroco Giacomo Bianchi. Dal 1930 al 1989 si susseguirono dodici Visite pastorali, iniziate dal card. Schuster, proseguite con i cardd. Montini e Martini.



Il Crocifisso del '600

3. ALCUNI PERSONAGGI CELEBRI DI PARABIAGO

3.1 LA “CALLIGRAFIA” DI UN CELEBRE INTARSIATORE: GIUSEPPE MAGGIOLINI

Il falegname Giuseppe Maggiolini, affacciandosi sulla soglia della bottega, con addosso un grembiulone che gli scendeva ai piedi, mai più immaginava che il suo nome sarebbe entrato nell'Olimpo del Neoclassicismo.

La sua luminosa carriera nacque infatti da un incontro occasionale con il pittore architetto Giuseppe Levati, che attendeva alla decorazione di Villa Litta a Lainate. Attratto dalla leggiadria e dalla perfezione tecnica di diversi legni, combinati con disegni semplici, il Levati non esitò ad affidare al Nostro l'ornamentazione di un cassettone, cui seguirono altre commissioni di lavoro, di maggior rilievo, che permisero al Parabiaghese di progredire con prodotti sempre più ricchi, fino ad elevare l'arte dell'intarsio al massimo grado.



Credenza con alzata - Collezione privata

Questo avveniva verso la fine del 1765 e, sei anni dopo, il Maggiolini fu chiamato assieme a dodici operai a Milano dal marchese G. B. Moriggia, con il compito di partecipare, sotto la direzione dell'architetto G. Piermarini, all'apparecchiatura delle feste per il matrimonio dell'arciduca Ferdinando di Lorena con Maria Beatrice d'Este.

Si trattava di trasformare il decaduto Palazzo Ducale a residenza della Corte e al nostro artigiano, diventato collaboratore di illustri artisti come Appiani, Traballesi, Albertolli, Levati, toccò il compito di curare la pavimentazione ad intarsi delle più importanti sale di rappresentanza.

Il lavoro, seguito ben presto dalla ordinazione di mobili e suppellettili per gli appartamenti principeschi e da pavimenti destinati alla Villa Reale di Monza, riuscì di tale perfezione da assicurare al Maggiolini il brevetto di *Intarsiatore delle LL.AA.RR.*

Sfodata la porta della notorietà, si moltiplicarono le commissioni di mobili affidate all'ebanista dalle famiglie nobili italiane più in vista, come: Triulzi, Melzi d'Eril, Borromeo, D'Adda, Moriggia, Crivelli, Belgioioso, Cusani, Castelli, Rosales, Silva, Serra.

Invaghito della leggiadria dei mobili fu soprattutto l'arciduca Ferdinando che costrinse il Maggiolini, assediato da gravosi impegni, a girare non solo per le Corti di Parma, Modena, Firenze, Reggio e Piacenza, ma a soddisfare pure le esigenze del re di Polonia, Stanislao Poniatowskj, senza dimenticare mobili destinati ad essere spediti a Pietroburgo, anche se non è dato sapere con esattezza quali opere, oltre ad un tripode "si spedissero in Russia – come da osservazione del biografo G. A. Mezzanzanica – non avendo trovato tra i disegni, indizi certi per una sicura asserzione".

Intensa dunque la collaborazione con l'autorità austriaca; meno facili i rapporti intrattenuti con i nuovi dominatori francesi, per quanto non siano mancati lavori di alto livello, eseguiti per loro e dei quali abbiamo testimonianza sia nei mobili conosciuti, sia nei disegni che li adornavano.

D'altra parte la rarefazione delle commesse era legata anche alla variazione della moda.

Con la fine del dominio austriaco, si affievolì pure il gusto per le tenere tinte degli intarsi, in modo da legare la preferenza a levigatissimi mobili di mogano, decorati con bronzi.

I "Maggiolini" furono accantonati, qualcuno ha scritto "relegati in soffitta", salvo essere riportati alla luce per la loro preziosità e rarità, in tempi a noi vicinissimi.

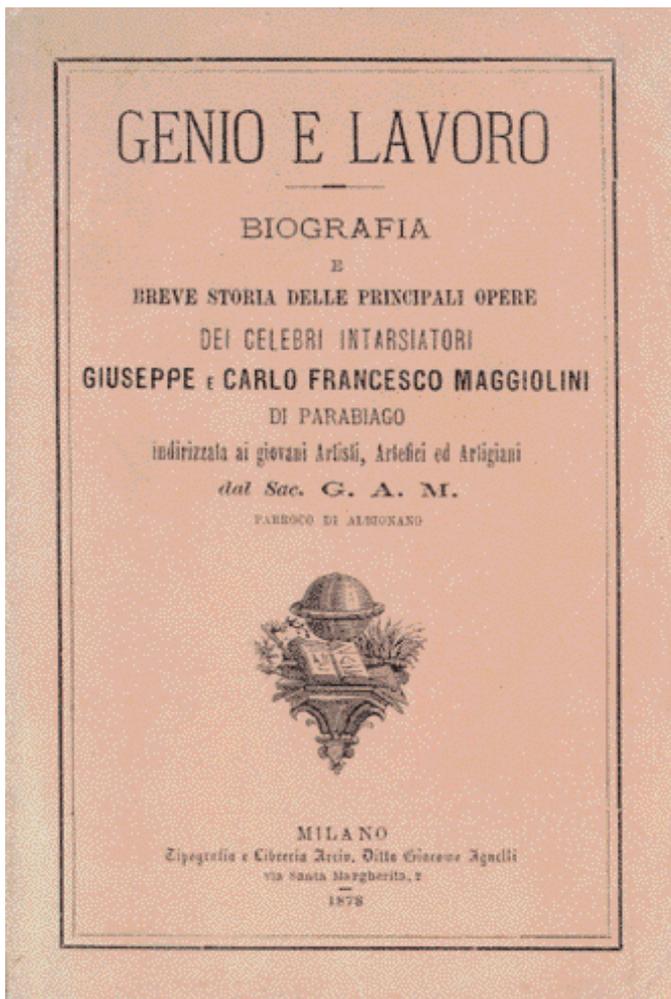
Acquistato a Parabiago, l'ex Collegio "Cavalleri", per assicurare "alla sua officina uno stabile appoggio e sottrarsi alle velleità e ai capricci dei locatori", al Maggiolini non rimase che continuare l'opera in sordina, al suo paese, coadiuvato dagli allievi prediletti: il figlio Carlo Francesco, Giovanni Maffezzoli e Cherubino Mezzanzanica.

Molto religioso, modesto, schivo di ogni vanità, non volle mai posare per un ritratto, sebbene fosse ripetutamente sollecitato in tale direzione da pittori e scultori.

Morì nel 1814 a Parabiago, dove era nato nel 1738.

Venuto meno lo splendore dei salotti, cessata la considerazione dei potenti, soffocato il verso dei poeti che, come il Porta, lo avevano celebrato nelle liriche dialettali, rimanevano però i suoi mobili segnati da una mano raffinata, in grado di elaborare "con fantasia inesauribile spunti classici o rinascimentali, decorazioni floreali e temi araldici"; cineserie, con cui arricchire il miracolo dei suoi prodotti.

Si trattava di lettiere, scrivanie, specchiere, *toilettes*, *guéridons*, *consoles*, angoliere, *cumò o sciffon*, *secrétaires*.



Di questi ultimi, tra il 1770 e il 1814, ne avrebbe costruito 87, dotandoli di cassetti e cassettini, con vari nascondigli che si aprivano facendo scattare certe molle conosciute solo dal proprietario. La panoramica offerta potrebbe essere ulteriormente arricchita accennando alla qualità dei legni utilizzati per i mobili e al genere della tarsia.

Per i primi il Maggiolini si serviva di 86 qualità, tra i quali anche il rosmarino, ma in speciali modo cinque tipi di ebano: rosato, violato, bastardo, verdastro, nero.

I colori imposti artificialmente ad essi, con procedimenti chimici erano: il verde, il bleu, l'azzurro, il celeste, il rosa pallido. Non pago della varietà lignea impiegata, l'artista pensò di accrescere la veste decorativa con il ricorso alla tarsia prospettica, il cui impiego si ricollega ad alcuni millenni prima di Cristo.

La tecnica era attuata in questo modo: ottenuto il disegno a colori nella grandezza desiderata, si preparava la tavola, generalmente in legno dolce, per evitare il tarlo e vi si ricalcava il disegno. Una volta scelti i legni dai colori diversi, corrispondenti all'incirca a quelli del disegno, essi erano segati nello spessore di tre millimetri.

Per maggiore precisione, preparati a parte i diversi gruppi, si sovrapponevano sulla tavola, nella parte corrispondente del disegno; si incideva "sul tondo del contorno; si scavava poi il fondo pari allo spessore del pezzo e si provvedeva alla incollatura".

Egidio Gianazza

3.2 GIUSEPPE GIANNINI

Giuseppe Giannini nacque a Parabiago il 10 febbraio 1774.

Il padre, già alle dipendenze, come massaro, del marchese Carlo Maria Crivelli Cavalli, passò poi al servizio del conte Giovanni Maria Giulini.

Completati i primi studi presso il locale collegio “Cavalleri”, ritenendo di aver maturata la vocazione al sacerdozio, nell’ambiente familiare, frequentò i seminari di Arona, Monza e Gorla Minore, salvo coltivare in seguito interessi scientifici che lo indussero a laurearsi in medicina presso l’Università di Pavia.

Rientrò quindi a Parabiago, dove esercitò la professione medica.

Dedicatosi con impegno a compiti assistenziali e organizzativi presso l’Ospedale Maggiore di Milano, provvide ad una riorganizzazione dei reparti, specie quelli riservati alle malattie infettive.

Approfonditi studi e ricerche, soggiornò frequentemente all’estero, dove acquistò buona conoscenza della lingua inglese, che gli consentì di arricchire il bagaglio culturale.

“Filantropo e patriota... il Giannini fu personaggio di spicco nella società milanese... membro di vari istituti e accademie scientifiche”.

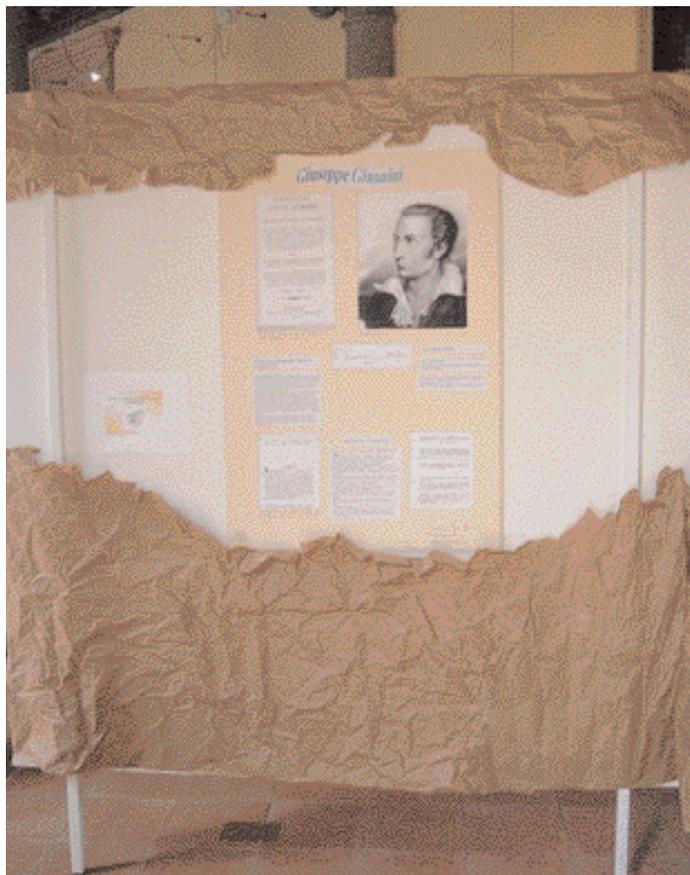
Ritiratosi, per ragioni di salute, dall’attività professionale, raccolse molte ricerche in un manoscritto rimasto inedito, dal titolo *Elementi di medicina fondato sopra nuove viste di fisiologia, di anatomia e di materia medica*.

Morì di tubercolosi nel 1818, a Milano.

Tra le pubblicazioni scientifiche meritano di essere ricordate: *Memorie di medicina; Saggio sulla diagnosi delle malattie nervose e infiammatorie*.

Nell’opera: *Della natura delle febbri e del miglior modo per curarle*, per la cura radicale delle febbri elaborò un proprio sistema, quello della “idroterapia ipodermica”, basato sull’uso di “bagni freddi in grado di deprimere il sistema vascolare e di stimolare quello nervoso, senza nuocere al paziente”.

Grande fu pure l’impegno dedicato allo studio del vaiolo; si adoperò per la divulgazione della pratica delle vaccinazioni e per la costituzione di un apposito comitato che favorisse innesti a fanciulli degli orfanotrofi milanesi.



Omaggio a G. Giannini

**SCUOLA STATALE SECONDARIA
DI PRIMO GRADO**

1. RIEVOCAZIONE DI MOMENTI DI VITA QUOTIDIANA ALLA SCOPERTA DELLA NOSTRA IDENTITÀ

Con il progetto biennale “Alla scoperta di quello che siamo” ci siamo proposti di ripercorrere a ritroso il secolo appena trascorso alla ricerca delle “impronte” lasciate dalla gente comune vissuta sul nostro territorio, nel tentativo di capire:

- come vivevano i nostri nonni e bisnonni,
- cosa è rimasto oggi dei luoghi dove trascorrevano gran parte delle loro giornate (le cascine, il Riale, il cortile, la vecchia scuola),
- quale era il loro modo di divertirsi e trascorrere il tempo libero (tra antiche feste, fiere, il racconto di filastrocche, cantilene, proverbi).

A tale scopo abbiamo cercato di raccogliere il maggior numero possibile di informazioni, consultando varie fonti, sia orali che scritte.

Per quanto riguarda queste ultime non abbiamo tralasciato di consultare l’ “Archivio Regionale sulle Identità Culturali”, a Milano, dove però non abbiamo trovato traccia di documenti recanti testimonianze utili alla nostra ricerca.

Abbiamo quindi proseguito le nostre indagini rivolgendoci in altra direzione: le nostre fonti sono state principalmente, ex insegnanti, nonni, anziani, abitanti delle ultime cascine, i veri protagonisti, insomma, di quel passato che, inizialmente, ci poteva sembrare lontano “anni luce”, ma il fatto di averlo rievocato in loro compagnia ce lo ha fatto apparire più vicino e pieno di calore, tanto da ispirare, in alcuni, la vena poetica.

A loro, per tanto, va il nostro ringraziamento, espresso anche con la forma della poesia.

Tutte le informazioni raccolte sono state rielaborate e riordinate in cartelloni e fascicoli, presentati al pubblico durante due mostre aperte nel giugno 2003 e 2004, rispettivamente presso Villa Corvini e la Scuola Statale di Primo Grado di Parabiago.

Parte del materiale esposto è presente in questa pubblicazione.

“ La ricerca condotta dai ragazzi si è sviluppata pertanto “ sul campo”, senza retorica e nostalgia, muovendo da un ambito preciso e circoscritto, concedendo spazio a testimonianze dirette e differenziate per la riproposta di una cultura popolare, per lo più contadina “ nella prospettiva dinamica di una condizione sociale che ha conosciuto pressioni molto forti e vissuto un profondo processo trasformativo” (Roberto Leydi).

Né deve stupire se la raccolta del materiale è stata accompagnata dalla scampanellata del dialetto, vuoi per riportare ricette di cucina, vuoi per detti e filastrocche popolari.

Sono forme con le quali si sono espressi i sentimenti di una generazione e che rischiano di diventare incomprensibili per quelli che verranno.

Si tratta di un mondo sonoro-espressivo dal fascino ancora intatto entrato nel processo popolare, visto nella specificità formale.

Lo caratterizzano suoni, cadenze, accenti, anticipi, anche difficoltà di grafia e di pronuncia, che alimentano la capacità di espressione di comunità in grado di sfruttare il linguaggio con naturalezza ed affetto, con scelte istintive e tali da ricreare l’atmosfera esatta per mettere in risalto i sentimenti di ognuno.

2. POESIE

Piazza Maggiolini

Ho visto una vecchia foto della piazza
C'erano a quel tempo
I platani accoglienti
Le foglie
Mosse dal vento
Scherzavano
Sulle teste della gente
E i tronchi
Chiamavano i bambini
Per ascoltare il girotondo
Conservavano i platani
Tra i rami
Segreti
E l'ombra dava ristoro

Attilio

Il Riale

Se ascolti
Senti il ruscello
Mormora storie vissute
E noi
Saremo come una volta
I bambini
Nelle strade
Nei cortili
In riva al fiume

Se ti fermi
Lo senti
Gratta la terra
E ancora racconta
Il passato dentro di noi

Martina e Vittoria

Credimi

Se vai con lui
attraversi il tempo
E' come incontrare un altro mondo
Lontano
Diverso
E vivo
Con i suoi racconti
Entri in vecchie cascine
Metti i tuoi sogni
Nelle barchette di carta
Che corrono il vecchio Riale
Giochi nel cortile antico
E ti raggiunge la voce
Del vecchio arrotino
Dell'ombrellaio che viene da lontano.....

Se vai con lui
E chiudi gli occhi
Credimi
Puoi sentire la sua nostalgia
E
Tutto il suo mondo
Per sempre
Vive dentro di te

Matteo e Davide

Ascolta

Calmo
Sorridente
Siede alla cattedra
E
Appare il suo mondo
La sua Parabiago

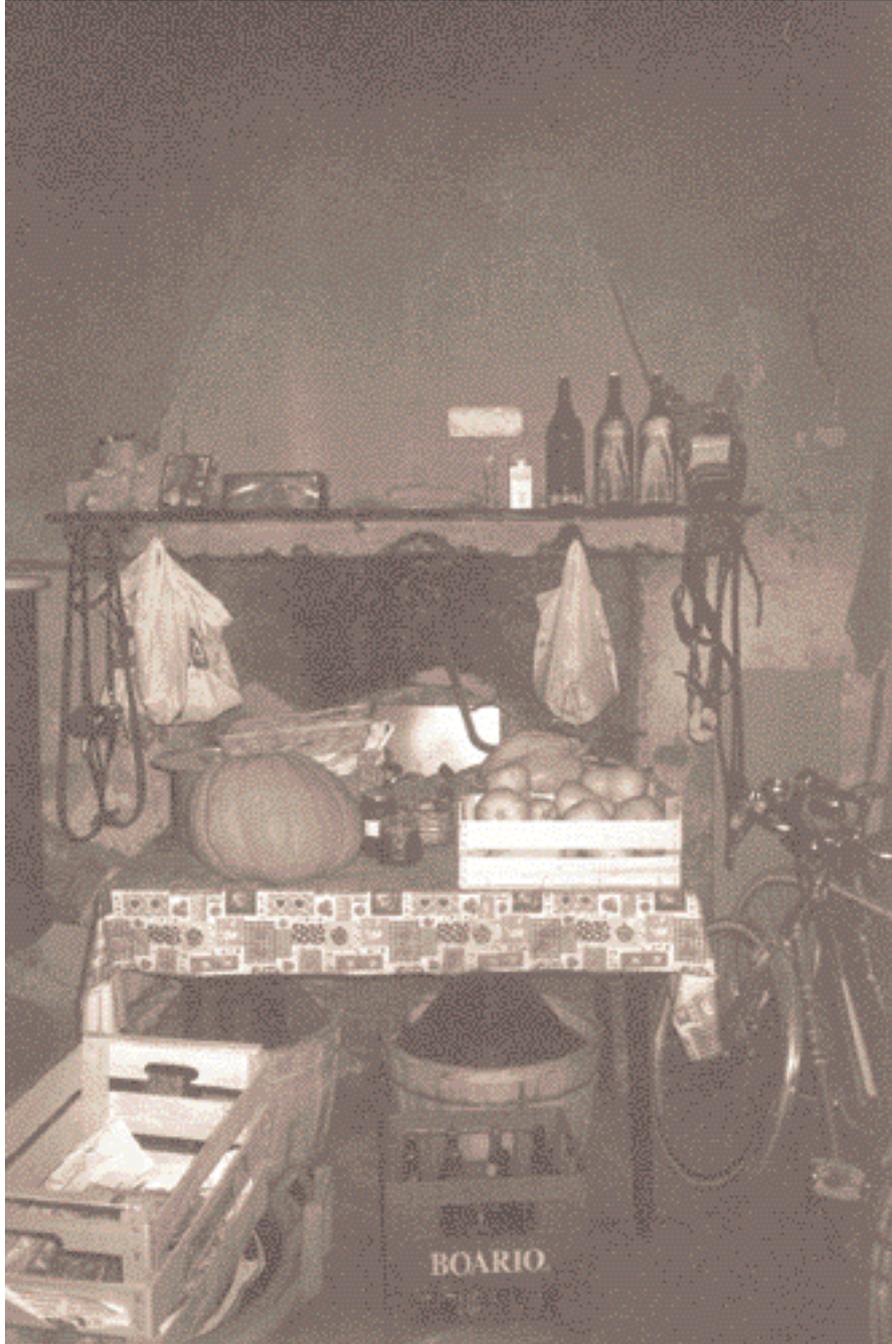
Se lo ascolti
La tua anima
Si riempie di sogno

.....al maestro Nebuloni



Omaggio al maestro C. Nebuloni

3. LE RICETTE DEI NOSTRI NONNI



In cucina

BRUSCITT

A l'è ona ricetta de Bust Arsizi e l'è antichissima. Ghe voeur on chilo de carna de boeu, (polpa real) tajada cònt el fil del cortell, in tocchej gross com'ona armandola.

Sti tocchèj se metten in d'ona cassiroeula bella spessa e forta, insèma a cinquanta gramm de buttèr e altrettant de lard o de panscetta, pestàa su l'assa de legn.

Sàa e on presìn de pever.

Per dagh savòr, ghe se gionta ona presa de erbabonna, missa denter in d'on sacchètt de tela. Se pias, anca ona coa d'aj.

Fa coeus sòra on fornell con la fiamma bassa.

La cassiroeula la dev vess quattada e cont on pes sòra el test.

Cottùra: on para d'òr; ma anca tre òr, adasi adasi.

Mescià ona queij volta cònt el cugiàa de legn.

Se i bruscitt hin tropp succ, se ghe gionta on pòo de buttèr.

Quand la cottùra l'è squasi finida, se leva el sacchètt con l'erbabonna e ghe se gionta on bicchèr de bon vin ross (Barolo, Barbaresco, mèj Gattinara).

Ancamò vun o dùu minùtt de foeugh viv e poeu, por poch temp, foeugh bass per fa sugàa el vin.

BRUSCITT

Questa è una ricetta di Busto Arsizio ed è antichissima.

Ci vuole Kg. 1 di carne di manzo (polpa reale) tagliata a filo di coltello a pezzetti grossi come una mandorla.

Questi pezzi si mettono in una pentola di grosso spessore insieme a gr. 50 di burro ed altrettanti di lardo pestato o di pancetta.

Sale, un'ombra di pepe.

Per aromatizzare utilizzare mezzo cucchiaino di semi di finocchio chiusi in un sacchetto di tela.

A chi piace aggiungere anche uno spicchio d'aglio.

Mettere sul fornello a fiamma bassa, tenendo la pentola incoperchiata e con un peso sul coperchio. Cottura: due, tre ore molto lentamente .

Ogni tanto mescolare col cucchiaio di legno ed aggiungere burro se i bruscitt si asciugassero.

A cottura quasi finita togliere il sacchetto aromatico ed aggiungere un bicchiere di buon vino rosso (Barolo, Barbaresco, Barbera o meglio Gattinara).

Qualche minuto di fuoco vivace e poi ancora per poco tempo a fuoco molto basso, sino a quando il vino sia evaporato.

ANIMELL IN FRICASSEA

Se mett i animell intreggh in l'acqua bujente per on moment, e insema se ghe leva la pell facilment. Poeu se passa in la farina e se fa indorà cònt ona nòs de buttèr, con meza scigoletta tajada a fettin, in d'on piatt de portada. In la cassiroeula ancamò calda se ghe mett el ross d'on oeuv, che s'era sbatù, insèma al sugh de mezz limon e on cugiarin d'acqua calda, (mesciand cònt el cugiàa de legn de manèra de staccà el fond de cottùra).

Quand la salzina l'è adrèe a diventà spessa, la se mett desòra a l'"animell" anmò cald e se serviss.

Se se voeur, se po' fagh on contorno de fettinn de pan brùstolù.

ANIMELLE IN FRICASSEA

Un'animella intera si getta nell'acqua bollente per un minuto, in modo da poterla privare facilmente della pellicola che la ricopre.

Tutta intera va infarinata e rosolata in una noce di burro, in cui si sia già fatto appassire uno spicchio di cipolla affettata.

Aggiungere sale q. b.

Cotta l'animella si toglie dalla padella, si affetta e si dispone sul piatto di servizio.

Nella padella ancora calda si versa un tuorlo d'uovo già battuto col succo di mezzo limone ed un cucchiaino d'acqua calda, mescolando col cucchiaino di legno in modo da staccare il fondo di cottura.

Appena questa salsina incomincia ad addensarsi, gettarla sull'animella ancora calda e servire. Eventualmente servire con un contorno di crostini.

CASSOEULA

Fa indorà in d'ona cassioeula ona nòs de buttèr insemma a ona scigoletta tajada a fettin, poeu giontagh ona quej codega fresca de porscell a mezz piscioeu, semper de porscell (spaccà in duù tocch).

Mett la sàa e quattà con l'acqua, lassand coeus fintant che l'acqua la sia sugada.

Adess giontagh cinqcent gramm de costinn de porscell e fagh ciappà savor per ona mezz òretta prima de mett anca ona gamba de sèller e quatter gross carotol tajà a fett.

Lassà coeus e poeu giontagh anmò on verz tajà a bindèj e tresent gramm de luganega fresca.

Se coeus per vint minutt e se serviss con contòrno de polenta.

Attenziòn: se el verz el fuss no già stàa cott dal gel de l'inverno, el se mett in la cassioeula tri quart d'ora prima de la fin de la cottùra.

Ona volta, al post del porscell, se faseva coeus coll e coradèlla de puj.

CAZZUOLA

In una pentola far rosolare una noce di burro con una piccola cipolla affettata, poi aggiungervi qualche cotenna fresca di maiale e mezzo piedino pure di maiale (spaccato in due).

Salare e coprire d'acqua, lasciando cuocere sino all'evaporazione dell'acqua.

Mettere allora gr. 500 di costine di maiale e lasciare insaporire per una mezz'ora, prima di unirvi un gambo di sedano e quattro grosse carote affettate.

Lasciar cuocere e completare con un cavolo tagliato a listelli e gr. 300 di salsiccia fresca. Lasciar cuocere per una ventina di minuti e servire con un contorno di polenta.

Attenzione: se il cavolo non fosse già "cotto" dal gelo, dovrà essere messo in padella per tre quarti d'ora prima della fine cottura.

Anticamente al posto del maiale si cucinavano colli e coratelle di pollo.

OSS BUS

Se fa indorà con cinquanta gramm de buttèr quatter bej oss-büs, spess ognidùn quatter o cinq centimeter, leggerment passàa in la farina, insèmma a mezza scigolla tajada a fettinn (la scigolla la va levada, al moment de mett i oss-büs).

Quand i oss-büs han ciappàa colòr, se ghe gionta la scigolla che l'era stada levada, e anca mezz cugiarin de salza de tomàtes deslenguada in poca acqua calda (se el gh'è mej on tomàtes fresch, madür e spellàa).

Se sala e se lassa coeus quattàa per on' òretta, adasi, adasi.

Quand manchen cinq minutt a la fin de la cottùra, se ghe gionta la grèmolada.

Per fa la grèmolada se tria ona bella presa de erborinn cònt ona coa de aj, on' inciua (lavada, nettada), ona fettina di scigolla e la scorza de on limon grattada, ma no el bianch che ghe de denter, perché l'è amàr.

Se mes'cia tutt ben e se serviss cònt on contòrno de ris al zaffran o anca "purè" de pomm de terra.

OSSI BUCHI

In una noce di burro si fanno rosolare quattro begli ossi buchi, alti ognuno, almeno 4-5 cm. e leggermente infarinati.

Nel burro si fa soffriggere mezza cipolla affettata, che poi si toglierà.

Appena gli ossi buchi hanno preso colore, aggiungere la cipolla tolta e mezzo cucchiaino di salsa di pomodoro diluita in poca acqua (oppure 1 pomodoro fresco, polposo e sbucciato).

Salare e lasciare cuocere incoperchiato per un'ora a fuoco basso.

Cinque minuti prima della fine della cottura aggiungere la "gremolata" che si prepara tritando una manciata di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, un'acciuga (lavata diliscata), 1 fettina di cipolla cruda e la scorza di un limone (privata della parte interna, bianca che è amara).

Mescolare bene il tutto e servire con contorno di riso allo zafferano o purè di patate.

POLPETTON DE ROGNON

Se ciappa ona bella fetta de fèsa de vitell (cinquanta gramm), la se slarga su l'assa de legn, la se batt per falla vegnì sùttila.

Poeu ghe se mett ona feudra de fett de giambòn (cent gramm) e in d'el mezz on rognòn de vitell, lavàa e nettà di so pell che hin amàr. Poeu se rotola la carna e se fa attenzion per dagh la forma d'on giambòn, che se liga cònt ona cordèttà bianca.

Se fa indorà el polpettòn con cinquanta gramm de butter insèmma a ona foeuja de erbasavia, on ramètt de usmarin.

Salà e, se pias, giuntaugh anca del pever.

Lassà coeus per on para d'or, tajà a fett al moment che el polpettòn l'è minga trop cald.

POLPETTONE DI ROGNONE

Prendere una bella fetta di fesa (almeno gr. 500), stenderla sul tagliere e batterla per renderla sottile. Foderarla con fette di prosciutto cotto crudo (gr. 100), mettere nel mezzo un rognone di vitello ben lavato e mondato (togliere la pellicola che lo rende amaro).

Arrotolare la carne, badando di rivoltare verso l'interno i lembi alle due estremità, per formare una specie di prosciutto che va legato col cordino bianco.

Far rosolare il polpettone in gr. 50 di burro, insieme ad una foglia d'alloro, due o tre foglie di salvia, un rametto di rosmarino.

Salare e, se piace, pepare.

Cuocere per due ore e tagliare quando il polpettone sia tiepido.

LESS

Gh'è ona manèra sola per fa on bon less, perché ogni carna la gh'ha el so temp de cottura.

E se dev savè che el less, per ves bòn, el dev vess cusinàa con tanti qualità de carna.

E per quest l'è minga ona pitanza che se poda mangialla in pocch, in domà tre o quatter personn.

In d'ona pignatta se mett do foeùj de làvor, ona scigolla intrega e do carotul, ona gamba de sellèr, con tanta acqua frèggia, se fa bùj e se sala.

Adess ghe se gionta on chilo e mezz de boeu (scamòn) stacchetàa de aj e de card. El dev coeus quatter òr. Poeu se ghe mett on chilo de bianch-costàa on capòn, on piedin de vitell (on para d'òr e mezz de cottura). E ancamò on chilo de testina de vitell, che la dev coeus on'ora e mezza.

Attenzion: el less milanès l'è on piatt complett, e per quest se gh'ha no de pretend che la carna la faga anca el broeud bon. Insci, l'acqua la dev appenna, appenna quàttar la carna.

Quand la se consùma, se ghe gionta anmò on poeu d'acqua colda.

On less l'è bon se el se serviss insèmma a on codeghin o a on sciampètt de Modena. Naturalment codeghin o sciampètt le fann coeus a part.

Quand tutt l'è cott, la carna la se mett sul piatt de portada tajada afettàa un pòo spess e salàa con la sàa, appenna bagnàa de broeud se serviss con la salza rossa o la salza de cren. Po' piàsè anca la salza de pignoeu.

LESSO-MISTO

Per fare bene il lesso misto esiste un rituale che non può essere trascurato:

il rituale di cottura diversa per le carni diverse che lo accompagnano.

E si deve pure ricordare che il lesso tanto più è saporito quante più sono le carni che lo compongono. È quindi un piatto che non può essere preparato solo per due, tre persone. Incominciamo.

In una pentola capace si mettono due foglie d'alloro, una cipolla intera, due carote intere, un gambo di sedano a freddo; poi si porta l'acqua a bollire, si sala e si aggiunge Kg. 1 1/2 di manzo (scamone) che deve cuocere quattro ore.

Il manzo dovrà essere "steccato" con gli spicchi d'aglio e pezzetti di lardo o di pancetta (per "steccare", con la punta del coltello si fanno delle incisioni nella carne e si riempiono con aglio e lardo). In un secondo tempo si mettono in pentola 1 Kg. di biancostato di vitello (punta di petto o fiocco), un cappone, 1 piedino di vitello (2 ore e mezza di cottura).

Alla fine si mette 1 Kg. di testina di vitello che deve cuocere un'ora e mezzo.

Attenzione: il lesso milanese è un piatto a sé e quindi le carni non debbono essere sfruttate per fare il brodo.

Per questo motivo l'acqua deve solo ricoprire le carni e, man mano che si consuma, va aggiunta calda nella proporzione esatta.

Un lesso poi non è completo se non viene servito insieme ad un cotechino o ad uno zampone di Modena, che per altro deve essere cotto a parte. Le carni vanno disposte sul piatto da portata tagliate a fette piuttosto alte, che si spolverano di sale, si bagnano con qualche cucchiaino di brodo.

Si serve con la salsa verde e contorno di spinaci o di purè di patate.

Al posto della salsa verde, si possono servire la salsa rossa o la salsa di cren.

Può piacere anche la salsa di pinolo