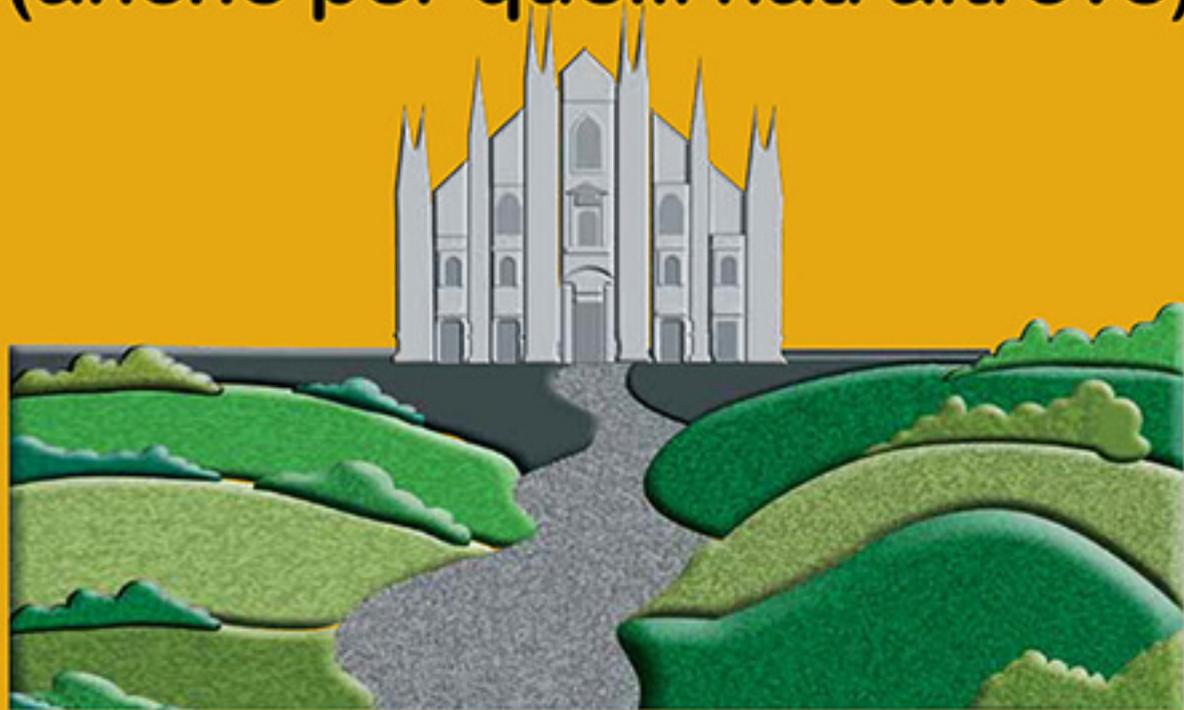


FLAVIO MAESTRINI

# PER I MILANES

## ...anca arios

(anche per quelli nati altrove)



Nanca se ven giò el Paletta. Dàghela al Borèlla. Nari-giat con su el zucher. L'inguent del dodes. Dàghela nò ch'el fa el magutt. Tirà giò la

Barbapedana el gh'aveva on gilè. Pìn pìn cavallín sott al pèe. Crapa pelada l'ha faa i tortei. Oggìn bèll e so fradèll. Se gh'inn gh'inn. Sant

Uselitt scapàa. La torta meneghina. La cassoeula. La Busecca. Coteletta. Mondeghili. Suppa de pell de patati e lard. Sciarlòtt a la mi-

**Copyright © 2016 - Magenta**

*Copertina e progetto grafico*  
Gabriele Camillucci

*Fotografie*  
Flavio Maestrini

*Collaborazione redazionale*  
Marta Dellavedova

Edizione digitale 2016

**ISBN 978-88-942284-0-3**

## Motti e detti

### *Vegnù giò con la piena*

Nel 1800 Milano era attraversata da parecchi torrenti, oggi sono quasi tutti spariti, ricoperti. Di molti si è persa persino la memoria, per esempio del torrente Nirone si conserva il ricordo solo perché la via Nirone ne indica esistenza e la copertura.

I torrenti, soprattutto dopo una piena, portavano giù di tutto: alberi, masserizie e... fessacchiotti. Quando si aveva a che fare con una persona poco sveglia, impacciata, un po' lenta a capire le cose e non avendo l'intenzione e lo spirito per offenderla, il detto più appropriato e divertente era: *te se propri vegnù giò con la piena*. Di solito non c'era bisogno di aggiungere altro, se ancora non capiva era meglio chiarire il concetto con un bel: *salam in barca*.

---

### *Nanca se ven giò el Paletta*

Di solito indica un fatto molto improbabile, che difficilmente potrà accadere. È un po' come se dovesse intervenire un miracolo capace di risolvere una situazione altrimenti impossibile da concretizzarsi. Gian Battista Paletta era un medico di

grandi capacità, chirurgo presso l'Ospedale Maggiore di Milano, aveva fama di medico capace, ma anche di guaritore in quanto, spesso, usava metodi e terapie non riconosciute dalla medicina ufficiale.

Per molti malati senza speranza, essere visitati dal dottor Paletta, rappresentava l'estrema possibilità di guarire.

Dopo la sua morte, avvenuta nel 1832, fiorirono svariate leggende e l'espressione *nanca se ven giò Paletta*, che significa "neppure se viene giù (dal Paradiso) il dottor Paletta", incominciò



ad essere usata per sottolineare situazioni impossibili, non solo per quanto riguarda la salute, ma in tutti i fatti della vita.

Gian Battista Paletta è sepolto al cimitero Monumentale di Milano.

---

### *Anda' a Bagg a sonà l'orghen*

Per molti questo detto significa vai a fare una cosa che non si può fare, perché si dice, che a Baggio l'organo fosse solo dipinto.

Ma la realtà non è questa: l'organo a Baggio c'è eccome, anzi si tratta di un organo di qualità. La domanda che sorge spontanea è: qui c'è qualcosa che

non funziona, come è possibile usare a mo' di scherno una frase che invece racconta una realtà e il suo bel significato? Probabilmente è uno dei tanti detti che la tradizione orale modifica senza neppure rendersene conto.

La storia dell'organo di Baggio è un po' diversa.

In effetti l'organo c'è ancora anche se avrebbe bisogno di un restauro approfondito.

La chiesa di Baggio dipendeva da Milano e quindi anche l'organo e, di solito, un professore del Conservatorio aveva l'incarico di andare, ogni giorno festivo, a suonare l'organo.

La distanza, oggi ridicola, fra Milano e Baggio non trovava molti volontari e allora spesso veniva mandato un allievo del conservatorio. Il tutto era considerato una punizione, una sorta di penitenza.

È ovvio che nessuno andasse volentieri a Baggio e quindi il detto popolare si è impossessato di questa espressione per togliersi di torno una persona fastidiosa, mandandola a suonare l'organo.

---

### ***El caffè del genoeucc***

A Milano, quando alla sera chiudevano i negozi, compariva, di fianco al Duomo, un carrettino che vendeva caffè. Non doveva essere un caffè particolarmente buono, perché era ottenuto dalla ribollitura dei fondi di caffè raccolti nei bar e ristoranti. La ricetta era semplice: acqua, fondi di caffè e un po' di grappa, il tutto fatto bollire in una piccola caldaia posta su un carrettino.

Il rubinetto era sistemato in basso e quindi per avere il caffè bisognava abbassarsi, quasi inginocchiarsi e spesso a batterci le ginocchia.

Non era un granché buono, ma per coloro che facevano tardi la sera, magari aspettando un cliente come i brumi-

sti, era l'unica bevanda disponibile e, forse, rinforzata dalla grappa, non era poi così cattiva.

*Pestà i genoeucc* ha anche un altro significato: si riferisce a quando, al momento del pagamento di un conto un po' alto, si ha quell'attimo di mancamento e le ginocchia sbattono contro il banco della cassa.

---

### ***Dàghela al Borèlla***

Il signor Borella rappresentava una vera istituzione, non era uno stracciavendolo come i molti che percorrevano le vie di Milano raccogliendo stracci, carta, ecc.

Lui, il Borella, raccoglieva cose vecchie delle quali smontava le parti che ancora forse potevano essere utilizzate, lui era più affine al *rottamatt*: quasi una nobiltà rispetto allo *strascee*.

A Milano aveva il magazzino dietro l'Arena, era piuttosto famoso tanto da entrare nel linguaggio comune: quando si voleva indicare qualcosa di assolutamente inutilizzabile la frase era: *dàghela al Borèlla*.

---

### ***Animal del presepi***

A volte si incontrano dei detti molto garbati sia per come sono espressi, sia per il loro significato.

*Animàl del presèpi*, mi sembra proprio un modo molto bonario per dare dello stupido, lasciando però al destinatario la scelta fra il bue e l'asino.

Questo detto è stato ripreso dalla scrittrice Mimi Zorzi che nel suo Olimpo lombardo, lo fa pronunciare a donna Mina nei confronti dell'autista, aggiungendo poi, per essere più chiara: *asen*, asino. In questo libro la Zorzi inserisce spesso frasi in milanese, so-

prattutto pronunciate dalla *resgiòra*, padrona di casa, donna Mina, che per giustificare un suo mancamento dice: “*l’è sta on moment de nebbia in testa, ma adess l’è passàa*”.

Donna Mina era, come spesso capita ai milanesi, piuttosto determinata nelle sue affermazioni e non mancava mai di ricordare che gli *ariòs* respiravano l’aria di Milano, ma venivano dalla provincia. Anche nelle preghiere per i defunti le conclusioni erano un po’ frettolose: *oh Signòr, salvè la gent de mia conoscenza*.

---

### ***Alimorta e aliviva***

Da bambini per anni abbiamo usato una formula che aveva la capacità di bloccare i nostri giochi prima di arrivare al “mi arrendo”.

Arimorta bloccava la disputa e Ariviva la faceva ripartire, era una espressione accettata da tutti anche se non ne conoscevamo bene il significato.

Oggi sappiamo che la frase corretta avrebbe dovuto essere *Aliviva e Alimorta*, e il vero significato fa riferimento ai soldati di Roma che quando erano di guarnigione a Milano, nel tempo dell’ozio, giocavano a dadi, dato in latino si dice “alea” e quando nella partita sorgeva qualche contestazione, il giocatore interessato urlava “alea mortua” e la partita si bloccava, chiarito il dubbio si poteva riprendere al grido “alea viva”, cioè il dado è vivo e si può ricominciare a giocare.

Nonostante questa dotta e precisa spiegazione, nei giochi dei bambini la formula sempre usata è “*arimorta*” o addirittura “*arimortis*”.



### ***Andà al Teater de la Cannobiana, sòtta i covert de lana***

Il teatro deve il suo nome al fatto che fu costruito sulle rovine di una vecchia scuola a suo tempo voluta da Paolo da Cannobio. Purtroppo si guadagnò subito la fama di teatro della noia, gli spettacoli erano soporiferi, e quindi era facile che fra gli spettatori ci fosse sempre qualcuno che, incapace di rimanere sveglio, incominciava a russare.

La fama di questo teatro si sparse rapidamente ed entrò nei modi di dire, tanto che alla domanda: cosa fate stasera? Anziché rispondere stiamo a casa a dormire, era più facile che la risposta fosse: *andemm al teater dela Cannobiana, sòtta i covert de lana*.

---

### ***Fa minga el dritton d’Olanda***

Già Francesco Cherubini nel suo vocabolario Milanese-Italiano pubblicato nel 1814, traduceva *dritton* con: furbaccio, drittaccio, fognone.

Gli Olandesi, formidabili commercianti venivano spesso in Italia per i loro affari. Era soprattutto Milano la città nella quale erano particolarmente operativi. Nelle trattative sembrava che non ci fosse mai un prezzo definitivo, perché quando l’affare sembrava concluso, interveniva qualche ulteriore modifica di prezzo, e poi qualche ulteriore aggiustativa. Fino a: *adess basta, fa minga el dritton d’Olanda*.

Di questo detto fu poi ampliato l’uso ed era facile sentirlo anche quando nella trattativa gli olandesi non c’entravano proprio niente.

---

### ***Narigiàt con su el zuccher***

Una famosa pasticceria del centro di Milano specializzata nella produ-

zione di biscotti e soprattutto, di “veneziane”, aveva in vetrina un cartello che intendeva essere promozionale, il testo era semplice e immediato: bambini piangete, mammine comprate.

La prima parte del messaggio veniva puntualmente seguita e i bambini prendevano alla lettera l’invito.

Quanto resisteva la mamma al pianto disperato del suo bimbo? Di solito poco, giusto il tempo necessario perché, oltre le lacrime, ci fosse anche il moccio al naso.

La “veneziana” è una sorta di pagnotta, poco saporita, guarnita con granelle di zucchero trattenute dall’albume che veniva spalmato sulla parte alta.

Fatto l’acquisto, il bambino dava il primo goloso morso... il risultato era che una parte dello zucchero rimaneva attaccato al moccio, cioè alle narici.

---

### ***El Gamba de legn***

Uno dei pochi elementi caratteristici sui quali non ci sono dubbi è *El gamba de legn*, forse il primo tram a vapore che poteva viaggiare a una velocità ben superiore a quella dei tram a cavalli.

Il percorso era Milano-Magenta con partenza dall’attuale piazza Baracca, si trattava di un servizio molto apprezzato, anche se un po’ rumoroso, in particolare era quel ritmico tu tum, tu tum, che caratterizzava il trenino e che, in una certa misura, poteva sembrare la camminata di uno zoppo.

Per alcuni *El gamba de legn* era proprio riferito al rumore fatto dal tram, per altri invece la storia era ben diversa. Eccola.

Nei giorni di nebbia e ancor più in quelli di nebbia fitta, la *scighera*, il regolamento imponeva che ci fosse un incaricato con fischiello e lanterna che avvertisse i viandanti del pericolo

imminente. Si racconta che un giorno l’uomo scivolasse finendo sotto il tram che gli amputò la gamba.

Qualche tempo dopo l’uomo riprese il suo lavoro con un arto artificiale, in legno.

Facile quindi intuire il motivo per il quale il Milano-Magenta divenne per tutti *El gamba de legn*.

---

### ***El perdon l’è a Melegnan***

Ci sono diverse interpretazioni di questo detto, la più probabile è quella che si riferisce all’indulgenza plenaria concessa agli abitanti di Melegnano dal Papa Pio IV, e che, ancora oggi, viene ricordata come Festa del Perdono con lo svolgimento dell’annuale fiera popolare.

Quando si subisce un torto, per il quale le scuse non bastano, è facile che venga ricordato che il perdono non è qui, ma a Melegnano. Non è detto che debba trattarsi di una colpa grave e infatti l’espressione può avere anche un carattere giocoso.

Rimane però la “consuetudine” che se vuoi ottenere il perdono e comunque godere dell’indulgenza, devi andare a Melegnano il giovedì santo e rendere devozione all’esposizione della Bolla Papale.

---

### ***Fà la fin del Prina***

Giuseppe Prima fu ministro delle finanze durante il Regno Italiano.

Nato a Novara nel 1766, laureato in giurisprudenza a Pavia dopo un breve periodo di libera professione, entrò nell’amministrazione sabauda. Seguentemente e dopo diverse vicende incominciò a collaborare con la neonata Repubblica Italiana accettando



la difficile carica di Ministro delle Finanze.

Inflexibile ed onesto fu costretto a creare nuove tasse, indubbiamente fu un uomo molto odiato, ma riuscì a risanare il bilancio anche con la vendita di beni per lo più confiscati al clero.

Tra la notizia dell'abdicazione di Napoleone (1814) e una situazione interna confusa e divisa fra chi chiedeva un re italiano e chi sperava in un ritorno dell'Austria, era facile che trovassero spazio episodi di saccheggio sapientemente indirizzati verso il ministro delle Finanze. Fu assaltata la casa di Giuseppe Prina che fu denudato e gettato dalla finestra, poi finito a colpi di ombrello.

In casa sua non fu trovato nessun tesoro, nella sua vita di amministratore non si era affatto arricchito. Era stato onesto, ma questo non gli ha salvato la vita.

Il detto: *fà la fin del Prina*, fu per molto tempo la sintesi di una atroce minaccia di morte.

Molti anni dopo, forse quando non era più di moda trovare degli amministratori onesti, Milano dedicò una via a Giuseppe Prina.



## L'uga

Sono tanti i detti che mettono in evidenza le caratteristiche di lavoro e di tenacia di Milano o meglio dei milanesi.

Mi sembra inutile elencare tutti quelli che conosco, mi limiterei a quattro che pur con formule molto diverse hanno l'unico scopo di "vantare" Milano.

*Chi vòlta el cuu a Milan, vòlta el cuu al pan.*

È un invito specifico per gli artigiani e commercianti a non allontanarsi dal mercato rappresentato da Milano, pena la perdita di lavoro.

L'altro detto che voglio ricordare riguarda la capacità dei milanesi di mettere nel proprio lavoro tutta la laboriosità e la fantasia.

*A Milan, anca i moron fan l'uga.*

I moron sono le piante del gelso nero, i frutti sono appena un po' dolci e non hanno un sapore particolare eppure a Milano tutto è possibile, perfino che il gelso possa dare l'uva. Questo è uno dei tanti detti che non vanno tradotti alla lettera, ma ne va evidenziato il valore per iperbole.

C'è da dire però che negli anni alcuni detti hanno subito un processo di modificazione e proprio di quello riferito ai gelsi viene fornita una versione opposta: *i moron han mai fa l'uga*. Non sono riuscito a individuare le motivazioni di questi due detti di valore opposto, posso solo riferire dell'usanza di piantare *i moron* (i gelsi) a sostegno delle viti.

Il quarto detto da citare in questo breve elenco sulle caratteristiche di Milano, è anche quello più semplice e immediato: *Milan e poeu pu'*. Qui le interpretazioni possono essere le più svariate, quella più immediata è: Milano è il massimo e non serve altro, è un po' come dire: vedi Napoli e poi muori, perché tanto non ti serve altro.

### *Al temp de Carlo Codega*

Interessante questo modo di dire la cui origine ha due diverse spiegazioni, anche se entrambe finiscono con indicare il codino che gli uomini si lasciavano crescere come segno di distinzione. Per alcuni *codega* era riferito al grasso di maiale che veniva usato per mantenere compatto e lucido il codino.

Il codino come simbolo di uno stato sociale, andò in disuso dopo il Congresso di Vienna.

Il codino cessa di essere un sostantivo per diventare un aggettivo col significato di conservatore, reazionario.

È molto probabile che in origine il detto fosse: *al temp de Carlo V*, per poi diventare popolare come *Carlo Codega*.

---

### *Un liter*

È quasi sempre molto difficile se non impossibile identificare la paternità di



un detto, spesso non c'è nessuna memoria, capita però qualche volta che l'attribuzione sia assolutamente certa.

*Se troeuvom sòtta el liter in quatter*, che significa ci troviamo in Piazza della Scala sotto il monumento a Leonardo da Vinci. Il monumento è molto caratterizzato perché nella parte bassa sono situate le statue di quattro allievi di Leonardo: Cesare da Sesto, Giovanni Antonio Boltraffio, Andrea Sallario e Marco d'Oggiono.

La cronaca vuole che Giuseppe Rovani, giornalista e scrittore milanese, vedendo il monumento da lontano, gli venne da dire: *un liter in quatter*, cioè una bottiglia da un litro (di vino) da dividere in quattro.

---

### *L'inguent del dodes*

Ecco un modo di dire usato in molte occasioni, era un unguento capace di risolvere molti problemi, veniva



## ***Te fumet come el caminon del Meani***

La famiglia Meani era proprietaria, da generazioni, di una fornace che produceva, per lo più, mattoni pieni. L'argilla entrava nel cortile della fabbrica che era ancora notte, veniva rapidamente scaricata, rifocillato il cavallo e poi via prima che venisse giorno.

La fornace era poco distante dalla Basilica di S. Ambrogio e la ciminiera era ben visibile in una vasta zona di Milano. La caratteristica più significativa era il fumo che, giorno e notte, segnalava che la fornace era sempre in funzione, in effetti veniva spenta due volte all'anno per la pulizia e la manutenzione. I fumatori più accaniti venivano paragonati alla ciminiera del Meani che però, almeno due volte all'anno, smetteva di fumare.

---

## ***Dàghela nò***

Era una delle espressioni che noi ragazzini usavamo con maggior divertimento negli anni '60, gli anni del miracolo italiano. Anni nei quali a Milano, come in molte altre città, l'edilizia era in pieno sviluppo. Non c'era quartiere, soprattutto in periferia, dove le gru non fossero fitte come gli alberi dei boschi. Molti degli operai che lavoravano a queste costruzioni provenivano dalla bergamasca e vivevano a Milano nelle baracche-dormitorio allestite all'interno del cantiere. Erano un po' come i militari che, lontani da casa, cercavano improbabili approcci con le ragazze del luogo.

Spesso alla domenica si vedevano questi ragazzotti "eleganti" nel loro "altro" vestito, cioè quello della festa, che tentavano approcci con qualche ragazza per instaurare un minimo di rapporto. A quel punto il nostro intervento era

inevitabile: *dàghela nò ch'el fa el magutt.*

Ovviamente il nostro consiglio era rivolto alla ragazza, cosa non doveva dare era sufficientemente chiaro, e il *magut* era il muratore. Allora non eravamo molto interessati a conoscere il vero significato della parola *magut*, aveva un bel suono, ci faceva ridere e per noi era sufficiente. Chissà come avremmo reagito se avessimo saputo la storia che, addirittura, risaliva alla Fabbrica del Duomo. Eccola: tutti i lavoratori erano censiti per specializzazione che spesso era la stessa per lunghi elenchi:

cognome e nome:

magister carpentarius

cognome e nome:

magister carpentarius

cognome e nome:

mag (per magister) ut (come sopra, cioè carpentarius)

cognome e nome: mag.ut

e quindi nei registri della Fabbrica del Duomo, molti erano qualificati magut, anche se invece erano specialisti.

---

## ***Ufo - Ad Usum Fabricae***

La nascita di questa espressione la si deve a Gian Galeazzo Visconti che, accogliendo il pressante invito dell'Ar-



### ***Quèlla lì l'è ona slandra***

Anche se qui è espresso al femminile, vale per entrambi i sessi. *La slandra* non solo non ha voglia di lavorare, ma va in giro a perdere tempo, insomma è una lazzarona.

Qualche vecchio dizionario allarga il significato di *slandra* a prostituta. Io non sarei d'accordo, anche perché mia mamma ogni tanto, quando facevo tardi, mi chiamava *slandrone* e io sono certo di non aver mai battuto i marciapiedi.

---

### ***Paròla torna indree***

Era un'espressione che usava mia nonna Caterina soprattutto nei confronti di suo marito. Il significato è: come non detto.

Spesso veniva usata in forma scherzosa, per esempio quando veniva chiesto di fare qualcosa che poi non veniva fatta e allora anziché dire grazie, che non sarebbe stato opportuno, veniva detto *paròla torna indree*, come non chiesto.

---

### ***La par la fabbrica del Dòmm***

È un'espressione per qualcosa che va per le lunghe, che non è mai finita. In effetti la Fabbrica del Duomo è sempre in attività.

---

### ***Anda al duu***

Andare in galera cioè in Piazza Filangeri 2, è l'indirizzo delle carceri di Milano.



### ***El de denter l'è per i padron, el de foeura l'è per i mincion***

È un detto su misura per i milanesi che preferiscono non mostrare il lusso (oggi forse non è più così).

La traduzione potrebbe essere: l'interno è per i padroni, l'esterno è per gli stupidi.

È noto che a Milano esistono giardini interni e cortili, lussuosi e non messi in mostra, mentre gli sciocchi preferiscono mostrare l'esterno, magari dando poca attenzione agli interni.

---

### ***Fa nò el ciolla***

Non fare lo stupido, non ne conosco la provenienza, ma è molto usato soprattutto in maniera bonaria.

---

### ***Brusà el pajon***

Bruciare il materasso, mancare la parola data, non rispettare l'accordo.

Interessante la derivazione: il pagliericcio veniva bruciato davanti alla casa della ragazza per dare a tutti il messaggio che le nozze erano andate a monte.

---

### ***Barabitt***

Da Barabba, erano così chiamati i ragazzi mandati al riformatorio Marchiondi di Milano.

---

### ***Fà nò el San Peder***

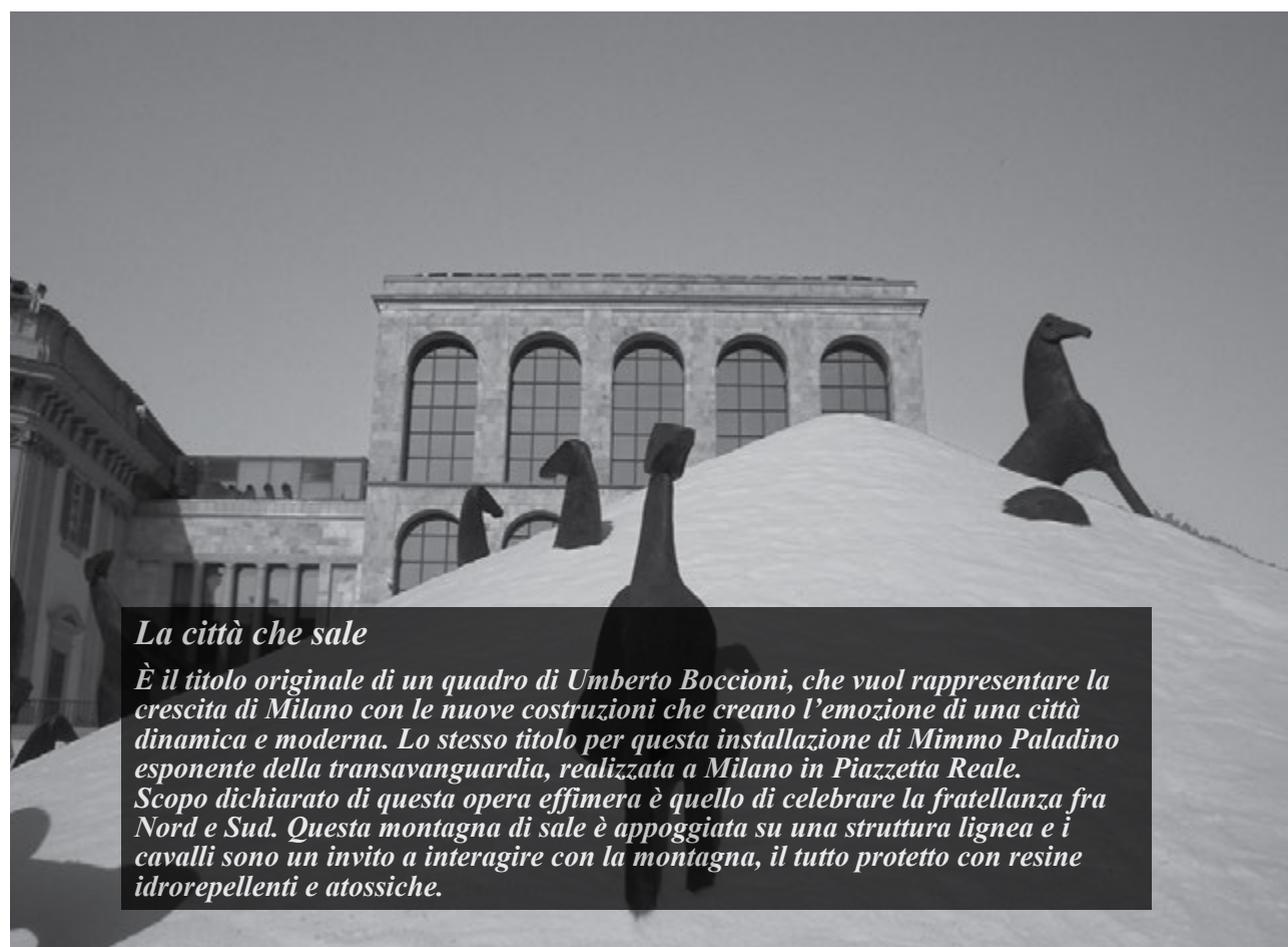
Sembrirebbe strano dire a qualcuno di non fare come San Pietro, il pescatore. Solo che in questo caso è colui che pesca nelle cassette delle elemosine.

## *Filastrocche, storielle e scioglilingua*

Poche le filastrocche che ricordo e che noi, quattro fratelli, facevamo a gara a chi le recitava più rapidamente e senza errori.

Spesso il tutto finiva in risata e, nei momenti migliori, cioè quando eravamo soli in casa, anche in zuffa giocosa.

Ho avuto qualche perplessità sul fatto di tradurre in italiano questi testi che in milanese risultano così “saltellanti”, poi ho deciso che per una miglior comprensione, qualcuna doveva essere tradotta, le altre no, avrebbero perso gran parte del loro fascino.



### *La città che sale*

*È il titolo originale di un quadro di Umberto Boccioni, che vuol rappresentare la crescita di Milano con le nuove costruzioni che creano l'emozione di una città dinamica e moderna. Lo stesso titolo per questa installazione di Mimmo Paladino esponente della transavanguardia, realizzata a Milano in Piazzetta Reale. Scopo dichiarato di questa opera effimera è quello di celebrare la fratellanza fra Nord e Sud. Questa montagna di sale è appoggiata su una struttura lignea e i cavalli sono un invito a interagire con la montagna, il tutto protetto con resine idrorepellenti e atossiche.*

## **Barbapedana**

*Barbapedana el gh'aveva on gilè,  
rött denanz, con senza el dedree,  
cont i oggioeu long ona spanna,  
l'era el gilè de Barbapedana.*

Il Barbapedana era un cantastorie molto amato dai bambini che, spesso, cantavano assieme a lui.

-----

## **Pinpin cavallin**

*Pinpin cavallin  
sott al pèe del tavolin,  
pan poss, pan fresch,  
induvina che l'è quest!*

Ritengo che, come spesso succede, le parole non abbiano un particolare significato, probabilmente sono state scelte per cadenzare la strofa.

Era comunque un sistema di tirare a sorte, di solito i bambini si mettevano in cerchio e veniva canticchiata questa strofetta passando da un bambino all'altro, a chi toccava l'ultima parola: *quest!* era prescelto per un gioco, una penitenza, una gara o altro.

L'aspetto più divertente era il modo di contare le parole che spesso venivano "allungate" per essere o non essere scelto, per esempio inserendo *propri* prima di *quest!*

Così da guadagnare una battuta.

-----

## **Crapa pelada**

È sempre difficile, se non impossibile, identificare il contesto nel quale nasce una filastrocca, può succedere però di trovare un racconto, più o meno reale, della storia che ne ha determinato la nascita e la notorietà.

Questa che propongo mi sembra molto fantasiosa, ma è stata pubblicata come "vera" sull'Almanacco della Famiglia

Meneghina del 1933. Iniziare citando il Caravaggio mi sembra un po' esagerato, ma la faccenda andò proprio così. La cronaca si apre, per l'appunto, con un episodio che rivela subito il carattere del grande artista.

"Fatemi largo, ritiratevi, lasciatemi il passo o vi sbudello tutti quanti siete." Erano le voci che risuonavano la notte del 6 gennaio 1581.

"Dagli, Dagli! È un birbone che ha tentato di rapire la Peppa."

A forza di grida, di schiamazzi e di minacce intervenne una pattuglia di Spagnoli che frenò i clamori permettendo al Caravaggio di far perdere le sue tracce.

Nelle frasi concitate riportate dal testo originale, troviamo il nome del protagonista: il Michelangelo Merisi e la Peppa, sorella di quei ruvidi abitanti della Comasina che avevano suscitato tanto putiferio contro il pittore.

Il Caravaggio, da tempo aveva acquisito larga fama come geniale ritrattista, era innamorato di una certa Peppa della Comasina, la quale aveva tre fratelli violenti che si opponevano alle nozze dei due. Costoro, rozzi muratori, ben conoscevano il carattere del Merisi e non volevano assolutamente che la sorella frequentasse uno scapestrato inaffidabile come il Caravaggio. E la baruffa appena raccontata, si riferiva proprio a un incontro con i tre fratelli.

Nel frattempo il Caravaggio fu allontanato da Milano, per un bando causato dalle sue varie malefatte.

La povera Peppa si consumò di passione e si ammalò, fra l'altro perse la sua nera e bellissima capigliatura e la testa così denudata le aveva procurato il nomignolo di "*crapa pelada*".

Qualche tempo dopo il Caravaggio tornò a Milano e subito si recò a casa della sua Peppa e costei, accoltolo con gran gioia, per fargli festa gli preparò

dei tortelli, dei quali il suo Michelangelo era ghiottissimo. Sul più bello, mentre l'artista proponeva alla sua bella di abbandonare la casa e i fratelli, ecco entrare costoro avvinazzati e minacciosi, ma il Caravaggio fu abile a portar via la Peppa sottraendola all'ira dei fratelli.

Per quel giorno non si parlò più di tortelli e comunque la Peppa certamente non li avrebbe dati ai fratelli.

E la storia sarebbe finita se un codicillo non ci avvertisse che i fratelli usarono lo stesso trattamento verso la Peppa. Infatti costei dopo un breve volger di tempo ritornò in famiglia, perché Michelangelo Merisi aveva dovuto lasciare Milano.

Uno dei fratelli, Luca, nella fausta occasione delle proprie nozze, invitò tutti, parenti e amici, a mangiar una *lacciada* da lui preparata per la circostanza, non ne offrì neppure un pezzetto alla povera Peppa che rimase in un angolo a sospirare mentre gli altri mangiavano a quattro palmenti e si aiutavano con copiose bevute.

Fra la gioia dei bicchieri, e mangiando la focaccia quel crudele di Luca venne fuori con questo strambotto a far ridere la brigata:

*Crapa pelada l'ha fàa i tortei  
Ghe n'ha daa minga ai so fradei  
I so fradei han faa la lacciada  
Ghe n'han daa minga a crapa pelada.*

A me è sembrata una storia un po' sconclusionata oltre che poco credibile, ma così era sull'almanacco e così l'ho riproposta. Poi, in fondo, poco importa: in mancanza di altre versioni teniamoci questa per buona.

### **Oggin bèll**

*Oggin bèll e sò fradèll  
oreggia bèlla e soa sorella  
bocca di fraa, campanin de sonà.*

È una filastrocca per i piccini che viene recitata toccando gli occhietti, le orecchie, la bocca per poi concludere toccando il nasino con una lieve scampanellata.

### **Se gh'inn**

*Se gh'inn gh'inn,  
se gh'inn minga,  
s'ciao.*

È riferita ai soldi: se ci sono, ci sono, se non ci sono, pazienza.

### **Sant'Antòni**

*Sant'Antòni da la barba bianca  
famm trovà quel che me manca,  
sant'Antòni varda giò  
famm trovà quel che gh'hoo nò.*

È una filastrocca, ma è anche una sorta di preghiera beneaugurante.

### **Tì che te tacchett**

*Tì che te tacchett i tacch  
taccom i tacch a mi.  
Mi taccat i tac a ti che te tacchet i tacch?  
Tacchet ti i to tacch, ti che te tacchet  
i tacch.*

Questa è troppo bella, non posso tradurla.



*ciao, moròsa tencia,  
a scola ghe vegni pù  
l'è ora de fa corr  
maester e direttor,  
e se l'è minga asee  
bidel e cartolee.*

Oggi è l'ultimo giorno  
domani è la partenza  
ciao, morosa tencia  
a scuola non vengo più.  
È ora di far correre  
maestro e direttore,  
e, se non è abbastanza  
bidello e cartolaio.

La mia difficoltà nel capire questa filastrocca era riferita a *ciao moròsa tencia*, ho poi scoperto che *tencia* vuol dire, scura di pelle, condizione tipica di chi lavorava all'aria aperta e si abbronzava quindi una popolana, non una signora che doveva avere l'incarnato bianchissimo.

---

### ***Ciappa 'l tram***

*Ciappà 'l tram balurda  
Ciapel ti che mi sun sorda  
Tric e trac lasel andà  
Tric e trac lasem andà.*

Di traduzione non se ne parla proprio.  
La filastrocca scandiva i tempi di un gioco fatto seduti in cerchio, passando un piccolo oggetto, chi sbagliava o non stava a tempo veniva eliminato.

---

### ***Vun duu***

*Vun duu trii quatter cinch ses sètt  
La madonna de Luret la cuntava  
Vintisètt vintott vintinoev trenta e trentun.*

Era la conta per dare il tempo ai bambini di nascondersi per poi essere individuati da chi comandava la "tana".

Era un modo un po' scorretto perché il conteggio doveva andare dall'uno a trentuno senza chiamare in aiuto la Madonna di Loreto.

---

### ***Matrimoni***

*El primm ann a brazz a brazz,  
el second pattej e fass,  
el terz ann a cu a cu  
el quart ann  
quantè mai t'ho conossuu!*

Il primo anno a braccetto,  
il secondo anno pannolini e fasce,  
il terzo anno schiena contro schiena,  
il quarto anno quanto mai ti ho conosciuto!



### **Aulì, ulè**

*Aulì, ulè che ta musee  
che ta profita lusinghee  
tulilèm, blèm, blam  
tulilèm, blèm, blum.*

È una specie di conta fatta per individuare chi doveva essere il primo a fare un gioco o a pagare una penitenza.

-----

### **Trenta**

*Trenta quaranta  
La pegora la canta,  
la canta sul surè  
la domanda al pecurè  
el pecurè l'è a Roma*



***I giardini delle case milanesi***  
*Belli, ma tendenzialmente,  
poco esibiti. In questo caso  
un'immagine di una casa in una  
zona centralissima. Fa sempre  
un po' effetto e sorpresa trovare  
una pianta di agrumi in piena  
fruttificazione in città.*

*la domanda a la padròna,  
la padròna l'è in de la stalla  
la domanda a la cavalla,  
la cavalla l'è in giardin  
la domanda al Giovanin  
el Giovanin l'è sul tecc  
tirèmel giò per i urecc.*

Non mi sembra il caso di tradurla, lo scopo è solo quello di fare delle rime giocose al di là di un eventuale significato.

-----

### **Pan**

*Pan poss  
pan fresch  
mi induvini  
che le pròpri quest.*

È uno dei tanti modi che usano (usavano) i bambini per fare la conta e stabilire chi doveva, o non doveva, fare qualcosa, un gioco, una penitenza, ecc.

-----

### **Venditore di noci e il cliente francese**

*Comment s'appellet-ils?  
Se pelen minga, se schiscen  
Comment?  
No, minga con i man, cui pee  
Je ne comprends pas  
Se te voeuret minga comprài, lassa pùr  
sta.*



## *La cucina meneghina*

Quando si parla della cucina milanese, il più delle volte, si citano quei pochi piatti da tutti conosciuti e sui quali tanto è stato scritto. Mi sembra, però, che sia mancata una ricerca più approfondita che avrebbe potuto evidenziare piatti interessanti, gustosi in grado di sostenere un intero menù.

I cuochi, da quando hanno deciso di farsi chiamare chef o, peggio ancora, maestri, sono sempre più alla ricerca di ricette nuove, complicate, con ingredienti poco conosciuti per cercare di aumentare il mistero e il fascino delle loro realizzazioni culinarie.

E allora, le ricette vengono stravolte, altre se ne inventano perdendo di vista i sapori più genuini che per anni ci hanno accompagnato.

Uno chef piuttosto conosciuto che doveva tenere una lezione in un istituto alberghiero, mi ha voluto al suo tavolo perché anch'io portassi un breve contributo. Io fui l'ultimo a parlare dopo interessanti interventi sull'aspetto artistico della cucina che, come tutte le arti, deve evolversi e quindi consentire alla creatività di dare il meglio.

Io non ero e non sono completamente d'accordo perché lo spazio della creatività deve tener conto di alcuni paletti entro i quali è giusto sperimentare, quando però non si riconoscono più i sapori allora, forse, preferisco tornare a una cucina più semplice e meno spettacolare.

Ho sempre poco amato la cucina francese perché sembra impegnata a coprire i sapori con altri sapori e, alla fine, è difficile capire quale avrebbe dovuto essere il gusto di partenza.

Il mio intervento non è stato molto apprezzato soprattutto quando ho accennato che gli chef sacrificerebbero qualsiasi cosa per avere una stelletta o anche solo l'attenzione dei media.

I piatti della tradizione meneghina sono stati spesso considerati squisitamente invernali, ciò in parte è vero, ma non bisogna dimenticare che, con qualche piccolo intervento, si può ampliare notevolmente la stagionalità. Basta volerlo.

Le eccellenze e le specialità gastronomiche milanesi spesso hanno una storia e, quando la storia non c'è o non è significativa, basta un po' di fantasia per renderla più interessante e raccontarla.

Magari qualcuno potrà lamentarsi perché non ha tempo, forse l'ospite ha fretta, o siamo noi incapaci di interessarlo con un racconto. Anche se così fosse c'è sempre un'altra soluzione, quella di dare un cartoncino con la storia di un ingrediente o di una ricetta.

***I piatti della cucina milanese***

<i>Risòtt giald</i>	Risotto alla milanese
<i>Risòtt al salt</i>	Risotto al salto
<i>Minestron de ris</i>	Minestrone di riso
<i>Minestron frègg</i>	Minestrone freddo
<i>Risòtt bianc</i>	Risotto bianco
<i>Ris e corada</i>	Riso e polmone
<i>Ris in cagnon</i>	Riso in cagnone
<i>Suppa de pell de patati e lard</i>	Zuppa di bucce di patate e lardo
<i>Minestron a la milanesa</i>	Minestrone alla milanese
<i>Busecca</i>	Trippa alla milanese
<i>Rostin negàa</i>	Gamberi del naviglio
<i>Gamber del navili</i>	
<i>Mondeghili</i>	Cotoletta alla milanese
<i>Coteletta a la milanesa</i>	
<i>Cassoeula</i>	Ossibuchi alla milanese
<i>Ossbus</i>	Asparagi alla milanese
<i>Sparg a la milanesa</i>	Ceci con la tempia
<i>Scisger con la tempia</i>	Involtini alla milanese
<i>Scartozzitt a la milanesa</i>	Tacchino ripieno
<i>Pollin cont el pien</i>	Nervetti
<i>Nervitt</i>	Vitello tonnato
<i>Vitèll tonnè</i>	Fritto misto alla milanese
<i>Fritt mist a la milanesa</i>	Brasato alla milanese
<i>Brasàa a la milanesa</i>	Bollito misto alla milanese
<i>Less mist a la milanesa</i>	Lumache alla milanese
<i>Lumach a la milanesa</i>	Scaloppine vino bianco e prezzemolo
<i>Scaluppitt al vin bianch e erborin</i>	Uccellini scappati
<i>Uselitt scapàa</i>	Involtini di verze
<i>Scartozzitt de verz</i>	Zuppa di baccalà
<i>Suppa de baccalà</i>	Cardi alla milanese
<i>Cardoni a la milanesa</i>	Baccalà con le patate
<i>Baccalà cont i patati</i>	Polenta alla milanese
<i>Polenta comodada a la milanesa</i>	
<i>Panetton</i>	Panettone
<i>Barbajada</i>	
<i>Oss de mord</i>	Biscotti duri da mordere
<i>Torta Meneghina</i>	
<i>Paradell</i>	
<i>Pan de mein</i>	Pane di miglio
<i>Cavolat</i>	
<i>Sciarlòtt a la milanesa</i>	Charlotte alla milanese
<i>Ris dolz e latt</i>	Riso dolce al latte
<i>Colomba</i>	
<i>Bertolda</i>	

### ***Ris e corada*** **Riso e polmone**

In abbondante acqua salata aggiungete sedano, carota e cipolla e portate a bollore. Pulite bene il polmone e fatelo cuocere per circa 30 minuti, scolatelo e lasciatelo raffreddare. Tagliatelo a pezzettini privatelo delle parti bianche. In una casseruola fate soffriggere nel burro una cipolla tagliata fine, aggiungete il polmone, fatelo ben insaporire e poi aggiungete il riso.

Nel frattempo filtrate il brodo del polmone che verrà usato come brodo di cottura. Non sarebbe prevista una bella spolverata di grana, ma io la consiglio.

.....

### ***Ris in cagnon*** **Riso in cagnone**

La ricetta è così semplice che quasi non vale la pena di darla. Comunque eccola. Gli ingredienti sono: riso, burro, uno spicchio d'aglio, salvia e formaggio grana grattugiato.

Cuocete il riso in abbondante acqua salata. Nel frattempo schiacciate l'aglio e frigetelo con burro e salvia. Scolate il riso e versatelo nella padella del burro e salvia, dopo aver tolto l'aglio, pochi minuti poi versatelo nei piatti con una generosa spolverata di grana.

.....

### ***Suppa de pell de patati e lard*** **Zuppa di bucce di patate e lardo**

Questa è una ricetta molto particolare in uso in una mensa popolare. Nonostante la stranezza degli ingredienti, veniva apprezzata e mangiata volentieri.

Le patate devono essere spazzolate e lavate molto bene, vanno pelate e la buccia deve essere tagliata a strisce sottili. In una pentola capiente buttate le bucce di patate e il lardo tagliato a

striscioline, fate soffriggere, poi riempite d'acqua la pentola, salate e lasciate cuocere alcune ore. Dire buon appetito può sembrare una presa in giro.

.....

### ***Minestron de ris*** **Minestrone di riso**

Uno dei piatti meglio riusciti della cucina milanese è certamente il minestrone di riso, in particolare nella variante estiva, cioè il minestrone freddo. Che poi sia nato per una dimenticanza o, viceversa, per una scelta, poco importa.

Il minestrone tradizionale, quello da consumare caldo, prevede l'uso del lardo e delle cotenne, che sono bandite nella versione estiva.

In effetti ci sono altre differenze importanti. Vale la pena di dare due elenchi di ingredienti, il primo riguarda il minestrone freddo.

Soffriggere in olio extravergine d'oliva, aglio e sedano, aggiungere, in acqua fredda, fagioli borlotti freschi, patate, zucchine, fagiolini, carote, pomodori, il tutto a tocchetti. Salare e lasciar cuocere per 90 minuti, aggiungere riso Arborio, continuare la cottura per altri 15 minuti. Lasciar raffreddare e poi aggiungere un filo d'olio e abbondante grana grattugiato.

A questo punto devo proprio riconoscere che il minestrone invernale è proprio un altro piatto, magari altrettanto buono, ma certamente più calorico e di gusto meno delicato.

Ecco gli ingredienti. I fagioli sono sempre necessari, ma questa volta saranno da usare quelli secchi lasciati a bagno per 12 ore.

Tritate salvia, rosmarino, tagliate a piccoli pezzi il lardo e le cotenne. Tagliate a tocchetti tutte le verdure: zucchine, patate, sedano, pomodori e una cipolla piccola. Prendete una piccola verza e tagliatela a strisce. In poco olio

### **Scartozzitt de verz Involtini di verze**

Anche per questa ricetta, come per i *mondeghili*, è previsto l'uso di carne già cotta, probabile avanzo del giorno prima.

La carne va tritata aggiungendo salsiccia, uova, mollica di pane bagnata nel latte e parmigiano grattugiato. Amalgamate il tutto. Nel frattempo fate scottare in acqua bollente le foglie di verza, asciugatele e poi stendetele. A questo punto, fate delle palline del ripieno e avvolgetele nelle foglie di verza, legatele con filo da cucina e friggetele in olio.

.....

### **Suppa de baccalà Zuppa di baccalà**

La cucina tradizionale milanese è sempre stata povera di pesce, per lo più riservato al precetto del venerdì. Ciò non toglie che alcuni piatti siano davvero squisiti, come questo.

Gli ingredienti sono: baccalà ammollato, aglio, conserva di pomodoro, mezzo bicchiere di vino bianco, olio d'oliva e sale. In una padella fate soffriggere l'olio e due o tre spicchi d'aglio, aggiungete il baccalà a pezzi e fatelo rosolare per cinque minuti, aggiungete il vino bianco.

Poi versate la conserva di pomodoro e l'acqua.

Lasciate cuocere per 20 minuti, aggiustate di sale. Nel frattempo abbrustolite alcune fette di pane sulle quali sarà stato strofinato dell'aglio, ponete le fette di pane sul piatto e coprite con la zuppa fumante.

.....

### **Cardoni a la milanese Cardi alla milanese**

È una ricetta semplice che mia madre

proponeva abbastanza spesso nella stagione dei cardi.

Gli ingredienti sono: cardi, un limone, grana grattugiato, burro e salvia. I cardi devono essere privati delle parti più fibrose, lavati e puliti accuratamente. Tagliati a pezzi di 10 cm circa e fatti lessare in abbondante acqua nella quale sarà stato aggiunto il succo di un limone. Per la cottura ci vuole minimo un'ora, poi scolateli, asciugateli e allineateli in bell'ordine in una pirofila con abbondante burro fuso, salvia e grana grattugiato. Bastano 10 minuti col forno a 150 gradi. Sfornate e copriteli con una ulteriore spolverata di grana grattugiato.

.....

### **Baccalà cont i patate Baccalà con patate**

Il baccalà sarà stato ammollato e pulito dalle spine, tagliato a pezzi, infarinato e messo a friggere in una teglia con l'olio già in temperatura. A parte avrete preparato le patate sbucciate e tagliate a piccoli pezzi, aggiungetele al pesce, poi un bicchiere di vino bianco e una foglia di alloro, dopo 20 minuti aggiungete un trito di prezzemolo, un bicchiere di passata di pomodoro e completate la cottura.

.....

### **Scaloppitt al vin bianch e erborin Scaloppine vino bianco e prezzemolo**

È una ricetta piuttosto facile, ma non così semplice come parrebbe.

E allora ecco l'elenco degli ingredienti e la ricetta per 4 persone:

600 gr. di fettine di vitello;

80 gr. di burro;

40 gr. di farina;

1 limone;

I miei nonni abitavano in una vecchia casa di ringhiera, quella dove il gabinetto era in fondo al ballatoio e serviva per tutte le famiglie del piano, e dove spesso risuonava il grido allora te finì?!

Per me questi nonni, così legati al dialetto, rappresentavano un trofeo da esibire.

Il mio rapporto col dialetto milanese in tutti questi anni, e sono molti, non si è mai interrotto, quando possibile l'ho usato, ricercando particolarmente quei detti specifici su Milano, mentre ho sempre avuto poco interesse per quelli generici presenti in molti altri dialetti.

Nella mia ricerca sul milanese ho avuto contatti con milanesi doc, che sostenevano, forse a ragione, la correttezza di alcune parole diverse rispetto alle indicazioni fornite dal dizionario del Cherubini. La spiegazione più logica è che il milanese è una lingua viva e quindi soggetta a perdere certe espressioni e a guadagnarne di nuove, evitando però che la traduzione sia "a la sanfasson", cioè un po' alla buona.

Flavio Maestrini è nato a Milano molti anni fa, da sempre si occupa di comunicazione, prima pubblicitario e giornalista, poi editore di periodici settoriali. Ha scritto libri per bambini in particolare "Le avventure del cane mascherato".

Concluso il lavoro di editore, ha ripreso a scrivere, nel 2015 con "I misteri della Valsesia", Botalla editore, ha ottenuto buoni riconoscimenti a livello locale.