LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Semplicità e genuinità, ecco la ricetta magica della Trattoria da Jole

Marco Tajè · Sunday, March 1st, 2020

Piatti caserecci e genuini, della tradizione lombarda, serviti in un ambiente rustico e familiare. E' questa la ricetta magica della **Trattoria da Jole**, il ristorante di Legnano che ha ottenuto in questi giorni il riconoscimento di **locale storico** da Regione Lombardia. Un titolo meritato dopo **oltre 60 anni di onorato servizio** passato di mano in mano da madre in figlia per ben **quattro generazioni**. «*Tutto è partito dalla mia **bisnonna Gina** (Clementi)* – racconta Ingrid, la pronipote al timone della trattoria di famiglia – *fu lei ad aprire questo locale che risale al 1956: allora era un circolo. A Legnano ce n'erano tanti. La registrazione alla Camera di Commercio è stata fatta qualche anno dopo, nel 1960*».

[pubblicita] Gina ha passato il testimone alla figlia **Jole (Barlocco)** che a sua volta ha affidato la trattoria a **Maristella e Gino** che ancora oggi sono operativi insieme a **Ingrid e a suo marito Federico**. Le tovaglie che ricoprono gli oltre 100 tavoli in sala sono sempre a quadri rossi e bianchi, le pareti sono perlinate in legno e la sala del camino è ancora caratterizzata dalle teste di cervo imbalsamate. Tra queste pareti **è nata la sezione locale della Lega Nord**: è qui che facevano le riunioni i primi militanti del movimento fondato da **Umberto Bossi,** anche lui amante della casseoula della Jole, che ha più volte accontentato il suo palato. Ed era sempre la Jole a riempire i piatti dei tanti personaggi che frequentavano gli studi di Antenna 3, che dopo avere registrato non si facevano mancare una sosta in notturna alla trattoria della Ponzella, dove la cucina rimaneva aperta anche fino a tarda notte, se richiesto.

«*Questa è un'azienda a conduzione familiare, siamo in cinque e non conosciamo orari* – spiega Ingrid – *sappiamo cosa è il sacrificio e il lavoro duro: siamo abituati*»

Ingrid si occupa della gestione del locale, **dietro i fornelli c'è Marina**, la cuoca, figlia delle sorella di Jole dalla quale ha imparato tutti i segreti della cucina lombarda, e non solo: «*Ho iniziato quando avevo 14 anni* – racconta – *ai tempi o si studiava o si andava subito a lavorare e io avevo già la passione per la cucina. Ho imparato a preparare la casseoula, i bruscitti, la trippa, tutti quei piatti che ancora oggi vengono proposti nel menù e che vengono apprezzati anche dai giovani*». **La casseoula** viene servita abitualmente il venerdì e il sabato, quando è la stagione delle verze, ed è sempre molto richiesta: «*Ci metto solo cotenne, costine, soffrito e verze*» spiega Marina che non svela però l'ingrediente speciale che rende ineguagliabile il piatto di punta della trattoria: «*Il menù* – precisa Ingrid – *viene comunque cambiato tutti i giorni, perchè **abbiamo tanti clienti***

affezionati *che tornano più volte la settimana: bisogna variare,* ***questa per loro è come una seconda casa****. Molti di loro sono ormai nostri amici*».

Da Jole è ancora una di quelle poche trattorie rimaste **autentiche, anche nei prezzi**: «*Non proponiamo piatti della tradizione rivisitati a prezzi da ristorante* – rassicura Ingrid – Q*ui abbiamo deciso di continuare a proporre piatti semplici e genuini a prezzi modici. E così sarà sempre. Come nuova generazione* ***mi piacerebbe invece rinnovare un pò il locale*** *senza stravolgerne la storicità. Come locale storico avremo la possibilità di accedere a bandi e agevolazioni, chissà che non sia la volta buona: la mia generazione deve tenere botta, vincere questa sfida*».

Qui il profilo **Instagram**

This entry was posted on Sunday, March 1st, 2020 at 6:52 pm and is filed under Legnano
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can leave a response, or trackback from your own site.