

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

“Arte e Storia”: la storia del cibo a Legnano

Redazione · Thursday, May 5th, 2016

La serata di venerdì 29 aprile, per i Legnanesi, è stata ricca, oserei dire sovrabbondante, di offerte culturali, tutte di alto livello. Ci si può solo dispiacere ogni scelta ha fatto perdere altre opportunità altrettanto interessanti.

Sicuramente degna di essere menzionata è stata la conferenza proposta dalla Società “Arte e Storia” presso il Museo civico “Sutermeister”.

Il Presidente della Società, Architetto Marco Turri, ha ripercorso la storia del cibo in Legnano. Accantonando per una volta il racconto degli avvenimenti epici, il riferimento alle numerose testimonianze monumentali e artistiche ha rivolto l’attenzione ad un argomento dal titolo singolare “Il borgo delli Ambrosini e la zea mais”.

Borgo degli Ambrosini era chiamata quella zona di Legnano aperta verso i campi, costituita da case rustiche con annessi orti che sorgevano accanto alla Chiesa di Sant’Ambrogio. Turri ricorda che il quartiere era denominato “Borgo dei melegazzi”, dal termine meliga con cui veniva indicato il mais. La “zea mays” appunto è stata l’oggetto della conversazione. Il nome è di origine sudamericana, deriva dalla lingua degli Aruachi, antico popolo della zona costiera di quel continente.

Se dai viaggi Cristoforo Colombo e di altri navigatori i governanti europei si aspettavano oro e favolose scoperte, forse la vera ricchezza fu rappresentata proprio dal mais che, grazie alla propria versatilità e all’elevata resa, permise di abbattere il problema della fame per quei ceti meno privilegiati delle nostre popolazioni.

Il mais o “granturco”, come venne più spesso chiamato, fu certo una ricchezza anche per i contadini residenti nell’antico borgo di Sant’Ambrogio.

Oggi, se percorriamo le vie che si snodano attorno all’edificio sacro, vediamo ormai solo eleganti complessi residenziali che quasi sovrastano e soffocano la chiesa, la conferenza dell’architetto Turri, corredata da un ricco repertorio di immagini, ci ha permesso di rivedere l’antico assetto di questo angolo della nostra città: le effigi mariane votive a ringraziamento per guarigioni o a protezione da malattie e calamità, le tettoie e le grondaie con le pannocchie appese ad essiccare, i cortili con i contadini (uomini, donne, vecchi e bambini) tutti impegnati nel lavoro di pulizia delle pannocchie e selezione delle diverse parti della pianta. Va ricordato che del granturco nulla veniva scartato: le stoppie, in dialetto maragasc, diventavano materassi nelle case dei contadini o venivano destinati agli animali.

Nell’epoca attuale, con la dietetica che ci ha insegnato nuovi modelli di alimentazione, le coltivazioni di mais, sfrattate da antichi orti non più esistenti, hanno ancora un valore importante per l’economia agricola: la farina gialla è elemento base di succulenti ricette e di delicati dolci nonché rimedio per alcune patologie, il mais è inoltre fonte di energia da biomasse e materia prima per plastiche biodegradabili.

Maria Teresa Padoan

This entry was posted on Thursday, May 5th, 2016 at 9:32 pm and is filed under [Cronaca](#), [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.