

**La storia,
il restauro conservativo,
la nuova ala e il museo
Vita Contadina del Novecento**

AIA di Verderio



Con il patrocinio di



Regione Lombardia



MILANO 2015

NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



Provincia di Lecco



PROVINCIA
MONZA BRIANZA



Fondo
Ambiente
Italiano

Presidenza Regionale
Lombardia



Parco Adda Nord

AIA

di Verderio

La storia, il restauro conservativo,
la nuova ala e il museo
“Vita Contadina del Novecento”



In copertina e controcopertina:

L'Aia di Verderio e il museo contadino

Realizzazione grafica: Andrea Penati

Progetto grafico: G&G

Testi di:

Giulio Oggioni

L'Aia, un "gioiello" del 1857

C'era una volta il contadino

Samuele Villa

Il restauro conservativo dell'Aia

e la costruzione di una nuova ala

Si ringraziano:

Roberto Angaroni

Samuele Villa

per le foto della vecchia e nuova Aia e del museo

Marco Bartesaghi, Luciano Cantù,

Mauro De Bortoli e Giulio Oggioni

per le foto della storia dell'Aia e della vita contadina

Giuliana Garghentini, Giordana Motta

e Marco Raimondi

per la consulenza letteraria ai testi

Bruna Galbusera

per i disegni

Civivi

proprietaria dell'immobile

per aver contribuito alla realizzazione del libro

© 2014 **Coverd Editore**

Via Sernovella, 1 - 23879 Verderio (LC)

Telefono 039 512487 - www.coverd.it

Riproduzione di foto e testi vietata,

salvo autorizzazione degli autori e della Coverd

I^a edizione: dicembre 2014

ISBN 978-88-940-3980-1

Stampa: Tipografia-Litografia A. Scotti s.r.l. - Cornate d'Adda (MB)

PREFAZIONE

“Ogni imprenditore dovrebbe avere a cuore la tutela e la promozione del territorio in cui ha sede la propria azienda. Specie quando questa fa parte della storia della Comunità e ne rivela le radici”.

Ed è con questo pensiero che la famiglia Verderio, fondatrice della **Coverd**, dedica questa pubblicazione alle nuove generazioni, per trasmettere e far meglio comprendere, la natura di un popolo straordinario, attraverso un simbolo della operosa Brianza contadina di metà Ottocento:

AIA di Verderio

Prima costruita, poi restaurata e ampliata, con identica passione.

Spinta solo dal desiderio di realizzare il proprio sogno e dall'istinto, più che dalla ragione, si è convinta all'acquisto dell'immobile.

La parte in superficie era in stato di decadimento, quella sotterranea del cortile, fatta di cunicoli, era un groviglio di rovi e macerie, ma la forza di volontà l'ha spronata ad andare avanti, certi che alla fine il sogno si sarebbe realizzato. E così è stato!

Ripercorrere le tappe di questo cammino con gli occhi dell'uomo e del costruttore ha permesso di capire che tra “ieri” e “oggi” c'è meno distanza di quanto possa sembrare.

Quello che noi oggi chiamiamo “Bioedilizia” non è che l'immortale buon senso di un tempo, quando le case, grandi o piccole, lussuose o meno, venivano costruite dalle persone che dovevano abitarle.

Si sono aggiunti nuovi materiali, sono cambiate le tecnologie applicative, ma il sole, la luna, il vento, la pioggia sono rimasti gli stessi.

Anche l'Aia, questo il nome dell'edificio che tratteremo in questo libro, in fondo è rimasta uguale: da centro industriale per l'essiccazione naturale delle granaglie, a sede di un'azienda ricercatrice e promotrice di tecnologie e materiali bioedili naturali.

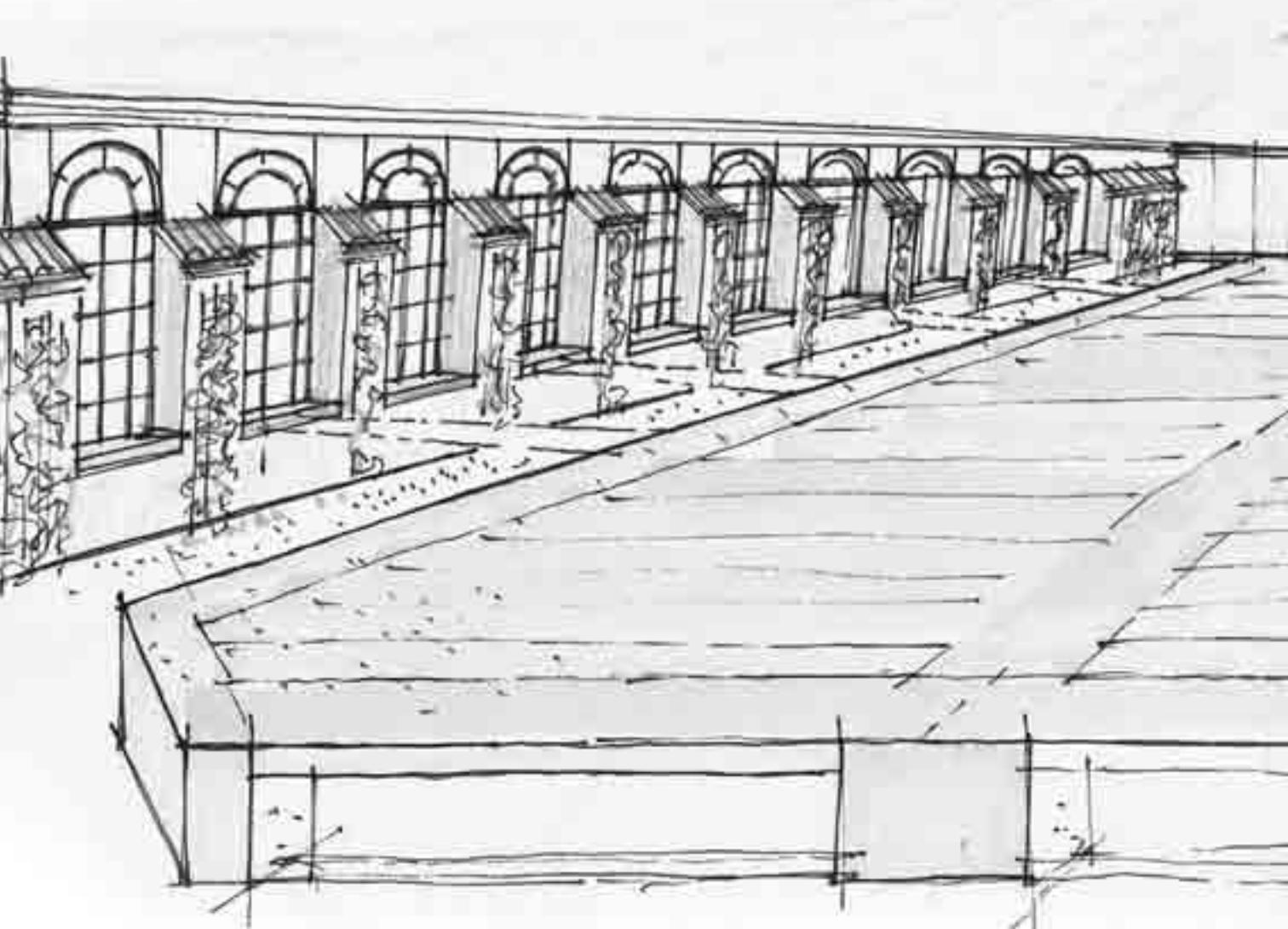
È cambiato solo il contesto, non la sostanza.

Si è lavorato con le regole degli antichi costruttori, aggiornate alle attuali metodiche, riproponendo un sapiente esempio alle attuali e future generazioni di "contenimento energetico", nell'utilizzare come combustibile "l'energia solare" nell'essiccare le granaglie.

La famiglia Verderio è orgogliosa di quello che ha realizzato.

Inoltre, tra le righe, questa pubblicazione traccia anche la storia trentennale dell'azienda di famiglia, la **Coverd** (1984-2014), fatta di persone animate da grande entusiasmo e con grandi ideali.

Per questo, vogliamo ringraziare tutte quelle persone che condividono i nostri obiettivi, che ci hanno aiutato a realizzare il piccolo grande sogno di restaurare l'Aia di Verderio con le tecnologie e i materiali bioedili di cui siamo promotori.

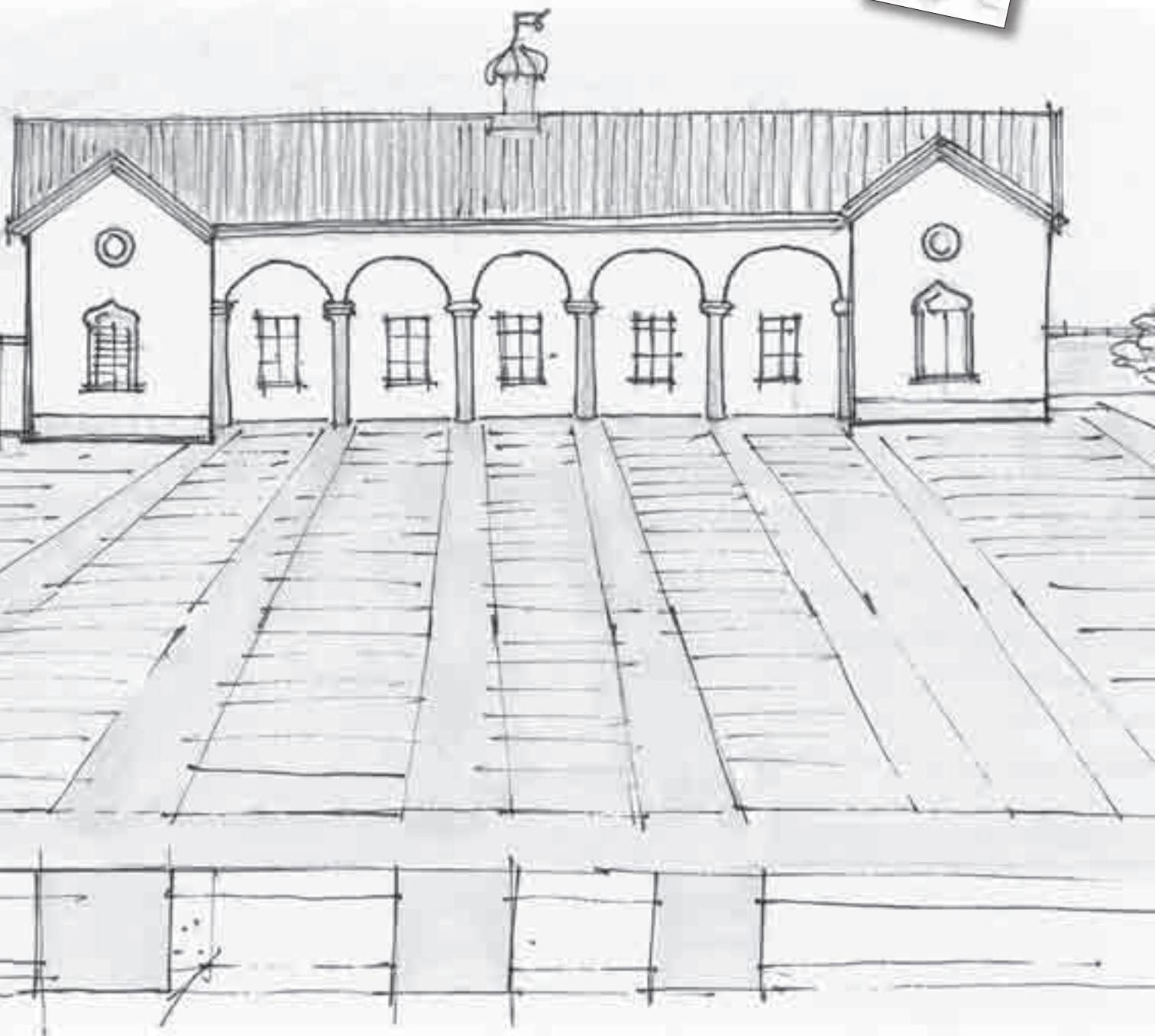


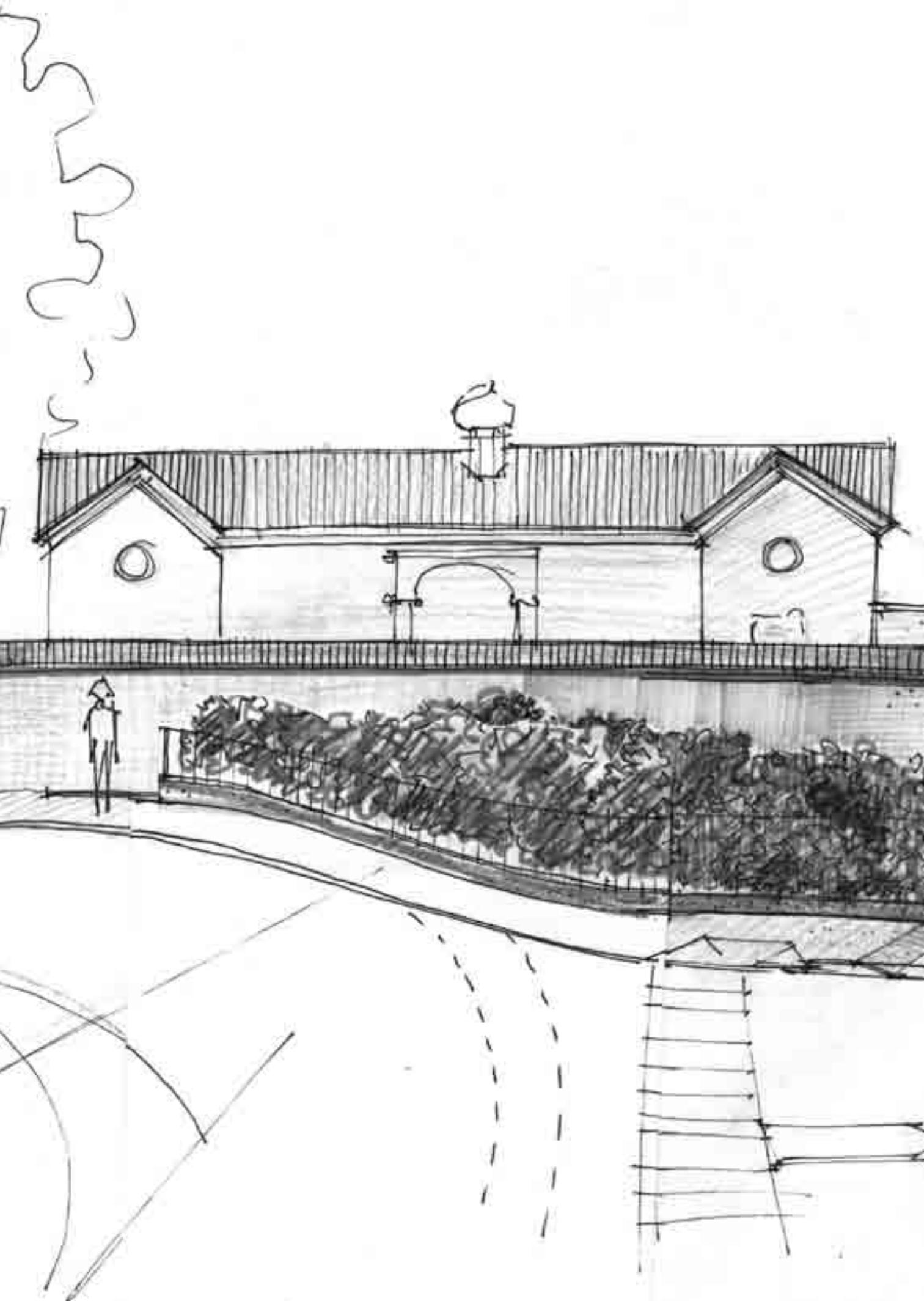
Un grazie anche a chi ha contribuito a fissare sulla carta un capitolo significativo della storia della nostra famiglia e a tutti coloro che in questi anni hanno partecipato, con il loro lavoro, al successo della nostra azienda.

Infine, il lavoro della famiglia Verderio e dei suoi eredi continua ogni giorno e lo dedica anche alle famiglie contadine di Verderio che sin qui, ed in passato, hanno lavorato duramente per costruire un futuro migliore.

Non dobbiamo mai dimenticare le nostre radici e per questo motivo si è voluto realizzare anche un grande museo, intitolato **“Vita Contadina del Novecento”**, a testimonianza del passato, illustrato con le bellissime foto di questo libro.

*Angelo Verderio
Ornella Carravieri*





LA STORIA DELL'AIA, UN "GIOIELLO" DEL 1857

Prima di parlare dell'Aia e del suo museo "Vita Contadina del Novecento", è opportuno fare un passo indietro nella storia e parlare del nobile casato milanese che ha voluto questo edificio, cioè quello dei conti Confalonieri Strattmann.

A Verderio, nell'anno 1999, è stato costituito un archivio intercomunale denominato "Fondo Gnechi Ruscone" nel quale sono confluiti tutti i documenti notarili e amministrativi passati delle varie proprietà, dal 1476 all'anno 1980 circa. Sono documenti preziosi che parlano di importanti progetti e dei protagonisti che hanno fatto la storia passata dei due paesi, Superiore e Inferiore, dal 4 febbraio 2014 unificati dalla Regione Lombardia solo con "Verderio".

Le prime carte dell'archivio risalgono al 27 aprile 1476 e altre ancora al 24 settembre 1512. In queste ultime si legge, con difficoltà e in un italiano un poco arcaico, che un certo Rinaldo Airolto acquistò dei possedimenti in Verderio che erano di proprietà dell'Ordine delle Suore Agostiniane di Milano.

In realtà, il cognome è stato scritto erroneamente perché, a seguito di una ricerca, è stato appurato che si tratta di un componente dell'alta nobiltà milanese della famiglia dei conti Ajroldi che avevano diversi possedimenti di case, cascine e terreni, nel raggio di un centinaio di chilometri dalla metropoli milanese.

In un archivio storico di Milano, è stato rintracciato anche un loro stemma risalente al 1337 nel quale è raffigurato un elmo sormontato da una corona a sette punte, segno di identificazione del contado, da un'aquila nera in campo giallo e da uno scudo a triangoli azzurri e grigi. Tutti questi simboli sono racchiusi da una corona di foglie azzurre, grigie e dorate.

Per essere sinceri però, il primo e anche unico documento che parla di Verderio, è stato trovato dall'allora parroco del paese, don Giampiero Brazzelli (1957-1985) ed è molto più antico. Risale addirittura al 998 d. C. nel quale vi è scritto che il vescovo di Tortona,

Liutfredo, venne chiamato a fare da paciere tra due consoli rurali, Riccardo e Valdrada, che si contendevano terre e possedimenti sul nostro territorio.

Questo documento testimonia che Verderio è sicuramente di origine romana. Il nome potrebbe derivare da "*Veredi*", una razza spagnola di cavalli che i romani usavano per la posta, oppure dal nome latino "*Viridarium*" che significa giardino.

Durante lo scavo per l'esecuzione di varie opere pubbliche, in particolare la fognatura nel centro storico, sono stati scoperti anche alcuni cunicoli di mattoni tipicamente romani.

Inoltre, ci sono prove che, attorno all'anno 1100 d. C., a Verderio, in una corte del centro, viveva un Templare. Il suo nome era Dalmazio da Verderio, ma non si conosce molto altro. Risalendo nei documenti, si sa solo che probabilmente era un frate, nobile cadetto di una ricca famiglia originaria di Verderio che si era messo alle dipendenze di san Bernardo per diffondere l'Ordine sul nostro territorio, ma che era legato alla "precettoria templare milanese" dove era conosciuto come "frà Dalmazio da Verzario", probabilmente derivante da qualche attinenza con il vecchio quartiere centrale milanese dove i frati risiedevano e lavoravano i prodotti dell'orto che usavano per il loro "ospedale". Questa zona esiste ancora oggi, detta "*verzée*" (via Verziere).

Il suo stemma era disegnato sopra il grande camino di un salone del vecchio Comune e delle scuole elementari e lì vi rimase fino ai primi anni del 1900.

Le varie ristrutturazioni l'hanno poi cancellato definitivamente, ma, fortunatamente, in quegli anni qualcuno ha ripreso una parte del suo stemma per riportarlo in quello araldico del Comune: l'elmo con i tre pennacchi. Il cavaliere templare Dalmazio da Verderio morì nel 1149, nella sua casa in centro paese.

A conclusione dell'epoca dei Templari, avvenuta tra il 1312 e il 1314 per ordine del re di Francia, Filippo, detto il Bello, i possedimenti vennero smembrati e finirono ad altri proprietari. Con ogni probabilità, fu in occasione di tale avvenimento che si verificò anche la divisione tra i due Verderio "*de sora*" e "*de sota*", ovvero, Superiore e Inferiore.

I Confalonieri Strattmann, una famiglia antichissima

Ma torniamo ai nobili Confalonieri Strattmann e alla loro numerosa discendenza (il secondo cognome venne aggiunto nel 1774 dopo la morte di Margherita von Strattmann, contessa della corte degli Asburgo, sposata da Ansperto Confalonieri il 27 agosto 1726).

Il primo documento originale conservato nell'archivio comunale risale al mese di luglio del 1631 e l'ultimo al 15 dicembre del 1888, ovvero l'atto di vendita di tutti i loro beni a Giuseppe Gnechi Ruscone, imprenditore della seta, arrivato a Verderio attorno al 1824.

A Milano, la famiglia Confalonieri era antichissima, nobile, ricca e molto stimata. Già nel 286 d. C. un loro cavaliere, con Elena, la madre dell'imperatore Costantino, aveva portato a Milano, nella chiesa di sant'Eustorgio, le reliquie dei Re Magi. Per questo motivo, la famiglia aveva l'onore di dare il benvenuto e porgere le chiavi della città ai nuovi arcivescovi che si insediavano in Duomo. Questo privilegio cessò all'inizio del 1900.

Poi, sempre nell'archivio comunale, è un susseguirsi di migliaia di documenti che riguardano questa famiglia fino alla fine del 1800.

Per non dilungarci troppo, non ci fermeremo sui primi due secoli, ma ci occuperemo dell'ultima parte della loro presenza in paese.

All'inizio del 1800 si parla di un certo conte Vitaliano Confalonieri Strattmann e del figlio Luigi, colui che a Verderio, nel 1856, costruì una delle più belle cascate lombarde denominata "Salette", dedicata alla Madonna che nella stessa località francese apparve il 19 settembre 1846 a due pastorelli e, solo l'anno dopo, nel 1857, fece progettare e costruire l'Aia come centro industriale di essiccazione naturale delle granaglie, il bellissimo edificio recentemente restaurato dalla famiglia Verderio (che casualità lo stesso nome!), vanto del nostro territorio brianzolo.

Entrambi gli edifici sono stati progettati e realizzati in un periodo storico tra il 1850/1860 in cui il processo di trasformazione dell'agricoltura da artigianale a industriale era in piena evoluzione.

La nascita del conte Luigi Confalonieri

Ma scopriamo chi era il conte Luigi Confalonieri.

Per conoscere questo nobile personaggio milanese abbiamo dovuto chiedere informazioni ad un attuale discendente che ha conservato, assieme ad altri, il cognome Confalonieri.

Nei documenti della Società Storica Lombarda è chiamato "Signore di Colnago" e "Patrizio milanese", risiedeva in una grande villa al centro di Verderio Superiore (l'attuale Villa Gnechi Ruscone, ora abitata da privati cittadini), nella quale, si dice, soggiornò anche Giuseppe Garibaldi, attorno alla quale si scontrarono le truppe napoleoniche e austro-russe il 28 aprile del 1799.

Non si è trovata però alcuna immagine del conte benché la macchina fotografica fosse da poco inventata. Si racconta anche che il conte non si fece mai ritrarre dai pittori che in quegli anni immortalavano sulla tela le famiglie patrizie da tramandare ai posteri. Di lui si sa solo che era alto di statura e che era una persona molto schiva.

Il conte Luigi Confalonieri nacque a Milano il 13 novembre 1805, da Vitaliano e dalla contessa Maria Modignani. Il 16 agosto 1827, a soli 22 anni, sposò donna Maria Vigoni, figlia di don Gaetano, signore di Massalengo (Milano) e di Paola Casati dei conti di Spino d'Adda (Cremona).

Dal matrimonio nacquero tredici figli, ma da un suo documento testamentario, redatto pochissimo tempo prima della sua scomparsa, ne risultano solo sei: Gaetano, Ansperto, Eugenio, Teresa, Margherita e Giulia. Gli altri sette vennero depennati dall'eredità perché alcuni presero i voti, mentre altri morirono appena nati o prima del testamento del padre.

Il primogenito, Vitaliano, che portava il nome del nonno, scomparve nel 1878. Un bel giorno se ne andò da casa e non vi fece più ritorno. Di lui non si seppe più nulla.

In queste famiglie numerose di allora, diversi figli maschi si consacravano al sacerdozio e le femmine si facevano monache nei monasteri lombardi.

Le famiglie approvavano queste scelte di vita, talvolta anche obbligate, che consentivano di avere nel casato vescovi o badesse illustri o addirittura papi.

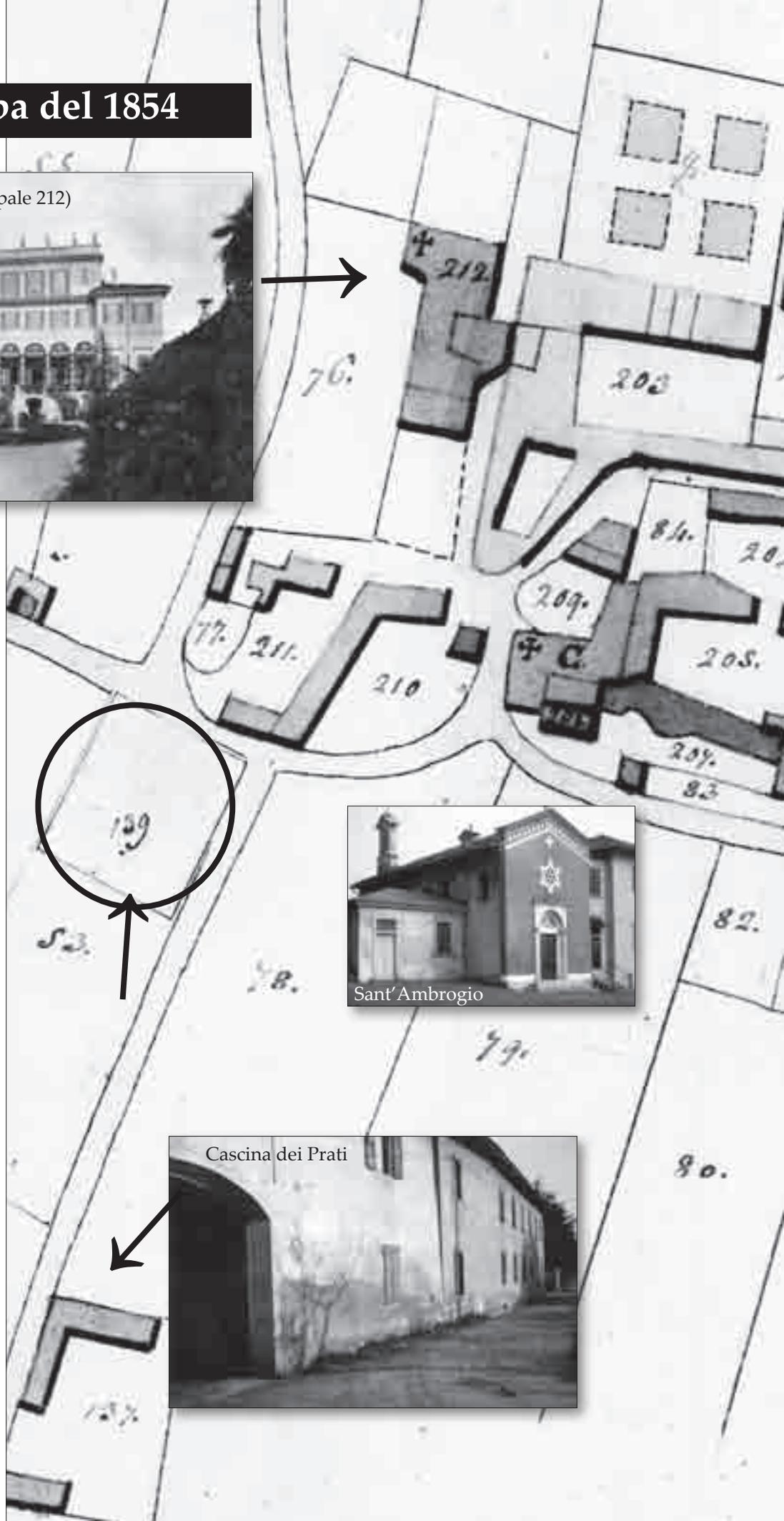
continua a pag. 14

La mappa del 1854

Villa Confalonieri (mappale 212)



La mappa del centro paese del Catasto Lombardo Veneto del 1854. Non ci sono diverse corti, costruite qualche anno dopo, i magazzini della Villa Confalonieri, oggi sede del Centro Sportivo, parte della Corte Nuova e altre costruzioni. La chiesa (A) era ancora quella situata alla fine di via Principale. Da alcuni secoli c'era già la cascina Airola, proprietà prima delle monache Agostiniane di Milano, poi dei conti Ajroldi e successivamente dei Confalonieri. Esisteva già la chiesetta di sant' Ambrogio fatta costruire molti anni prima del 1600, la via Fontanile con la piazza Roma (B), ma non è tracciata la strada che portava a Verderio Inferiore. C'erano le cascine Mezzanuga, e una parte dei Prati (137) entrambe del '600 e la Malpensata del '700. Sul mappale 139 (nel tondo), nascerà, nel 1857, l'edificio dell'Aia, voluta dal conte Luigi Confalonieri e progettata dall'architetto Gaetano Besia.



Sant' Ambrogio



Cascina dei Prati



Cascina Airola



Il centro storico e sullo sfondo il campanile

La Chiesa



continua da pag. 11

Nell'ultimo documento testamentario del conte Luigi, redatto il 31 agosto 1885, pochi giorni prima della morte, non vennero citati quindi i figli religiosi e quelli defunti.

Si sa per certo che il conte era una persona di grande fede e di spiccata generosità. Sollecitato dal cugino Adeodato Bonzi, padre carmelitano, trattò, nel 1855, l'acquisto della chiesa e del convento della "Madonna del latte" di Concesa (Trezzo sull'Adda), che la famiglia Bellazzi, allora proprietaria, aveva trasformato in filanda.

Due anni dopo, il 6 novembre 1857, avuto il benestare austriaco e della Curia arcivescovile di Milano, regalò ai padri carmelitani di Lombardia il santuario e il convento con l'annesso orto.

Del conte si sa poco, ma sono rimaste alcune lettere nell'archivio del convento di Concesa, scritte dalla nipote Maria e indirizzate ad alcuni padri carmelitani, nelle quali si legge che il nonno Luigi era una persona molto devota, modello ai figli e ai dipendenti e che frequentava ogni domenica la santa Messa e la Dottrina Cristiana.

Inoltre, aiutò economicamente ad erigere anche oratori festivi per la gioventù, mettendovi, se poteva, un suo cappellano o sacerdote come assistente.

Spirò santamente a Milano l'11 settembre 1885.

Il progetto dell'Aia affidato all'architetto Gaetano Besia

Il conte Luigi Confalonieri era proprietario di una immensa fortuna: oltre a case e terreni a Paderno d'Adda, Robbiate, Cornate d'Adda e Colnago, possedeva nel nostro paese la quasi totalità delle case e delle cascine e ben 845,55 pertiche di terra (560 mila mq circa).

Negli anni migliori della sua vita, il conte aveva fatto costruire alcuni palazzi in Milano tanto da esporsi enormemente con i creditori. Per questo, si dice fu costretto a vendere diversi possedimenti fuori Milano per sanare un debito di circa due milioni di lire che, rapportati ad oggi, ammonterebbero a oltre otto milioni di euro.

Decise quindi di vendere tutti i beni di Verderio a Giuseppe Gnechi Ruscone, compresa la Villa Confalonieri e l'Aia che aveva fatto costruire nel 1857.

Dopo questo preambolo, necessario per conoscere la storia di Verderio e la persona del conte Luigi Confalonieri, torniamo al suo grande capolavoro: l'Aia.

Con grande lungimiranza, nel 1857 il conte conferì all'architetto Gaetano Besia, uno dei professionisti tra i più conosciuti e richiesti nella cerchia lombarda e che seguiva già tutte le costruzioni di famiglia in Milano e dintorni, di progettare un nuovo edificio per Verderio per soddisfare tutte le esigenze del momento.

L'edificio doveva avere lo scopo principale di un centro di raccolta nell'essiccare le granglie in tempi brevissimi per poi essere immesse direttamente sul mercato evitandone lo stoccaggio in magazzini. Si anticipava così l'immissione sul mercato dei prodotti con una indiscussa qualità e valore economico aggiunto. Inoltre, si evitava l'ingombro, per periodi più o meno brevi, delle aie tradizionali innalzando il *comfort* abitativo dei contadini.

Tempi, richieste di minore aree produttive, qualità e valore dei prodotti, non ultimo il controllo diretto degli introiti, hanno permesso la concentrazione del progetto e l'edificazione del sontuoso edificio denominato Aia su una superficie contenuta in 2.000 mq.

La lunga carriera di Besia

Prima però di continuare a illustrare il progetto Aia, è necessario aprire una piccola parentesi per parlare della lunga carriera di Besia.

Gaetano Besia è nato a Milano il 12 marzo 1791, figlio unico di un tappezziere milanese e di Maria Besana. I suoi studi presso l'Accademia delle Belle Arti di Brera iniziarono nel 1807, quando risulta iscritto al corso di Elementi di Architettura. I suoi maestri furono tre grandi architetti ai quali rimase sempre fedele: l'abate Giuseppe Zanoja (1747-1817), Carlo Amati (1776-1852) e Giuseppe Levati (1739-1828). Dopo il corso ottenne una sovvenzione triennale per il compimento degli studi a Roma (1809).

Tornato a Milano, fu assistente di Zanoja, poi, nel 1813, venne inviato a Treviso come professore di disegno architettonico. Nel 1830 tornò a Milano e il 18 maggio dello stesso anno entrò a far parte della Commissione d'Ornato, (un esecutivo di persone competenti con l'incarico di esprimere decisioni che riguardavano lo sviluppo della città: la commissione edilizia di oggi) sostituendo il vecchio Giacomo Albertoli ed in essa vi rimase per quarant'anni. La carica gli venne conferita dall'allora Governo Lombardo.

A riconoscimento del suo grande impegno, nel 1839, fu anche insignito del titolo di "Socio corrispondente del *Royal Institute of British* di Londra".

Nel 1851 fu nominato professore interinale per l'istruzione degli ingegneri architetti nella scuola d'architettura presso l'Accademia delle Belle Arti, ottenendo la direzione della scuola fino al 1859.

Morì a Milano l'8 ottobre 1871 nella sua casa di via sant'Antonio e la sua salma venne tumulata nel Cimitero Monumentale.

Le grandi opere dell'architetto

Tra le sue opere in Milano, vanno ricordate: la ricostruzione del palazzo Vidiserti, poi Dozio, in Monte Napoleone, Palazzo Archinto, in contrada Santa Maria della Passione; Palazzo Seufferheld, ora Bergamasco, in via Morone.

Numerose le fabbriche che nella lunga carriera professionale progettò a Milano e disseminò nella provincia e diverse abitazioni per case nobiliari, come quella per la marchesa Paola Litta Castiglioni, a Porta Venezia; la casa D'Adda, poi Lattuada in via Gesù; la casa Bagatti Valsecchi, in via Gesù e, infine, la casa Stampa Soncino in via sant'Andrea.

Curò inoltre il riordino del convento di san Pietro in Gessate; costruì le scuole di Basiglio; presiedette alla riforma della basilica di Santo Stefano e progettò l'ampliamento dell'Ospedale Maggiore.

Fuori Milano: disegnò la chiesa parrocchiale di Ornago; costruì la Villa Mylius a Laveno; la Villa Seufferheld a Vimercate; la villa Vigoni a Como; una sala teatrale a Cernobbio per Carolina di Brunswick, principessa di Galles; un grazioso teatro a Canzo, per i villeggianti; la casa Stanga Bolognini a Costa di Agliate; un fabbricato per uso scuderie per gli Archinto, a Cantù e, infine, il Teatro Garibaldi di Vimercate.

Gaetano Besia, oltre che un amico, era anche l'architetto di fiducia della famiglia Con-falonieri Strattmann, che a lui assegnò l'incarico di progettazione e costruzione delle

continua a pag. 18

I progetti dell'architetto Gaetano Besia



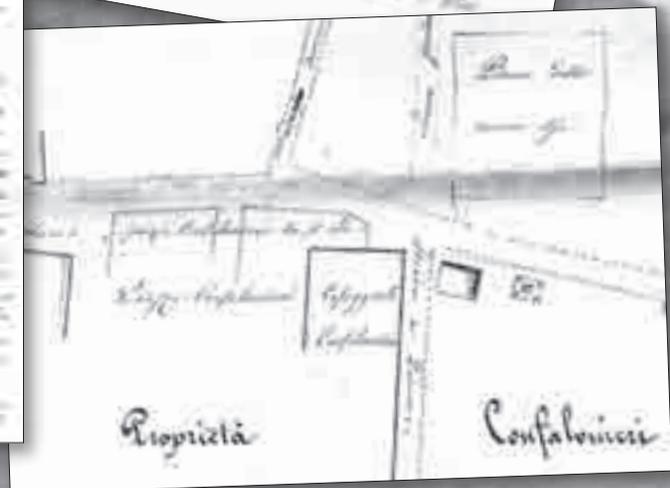
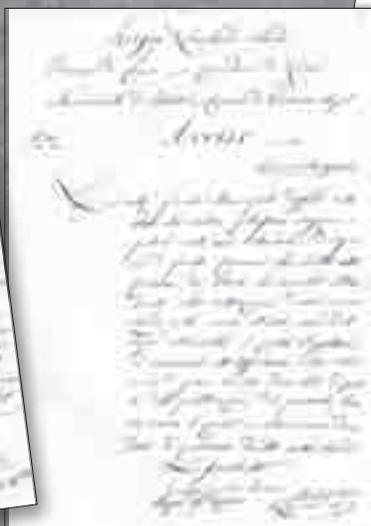
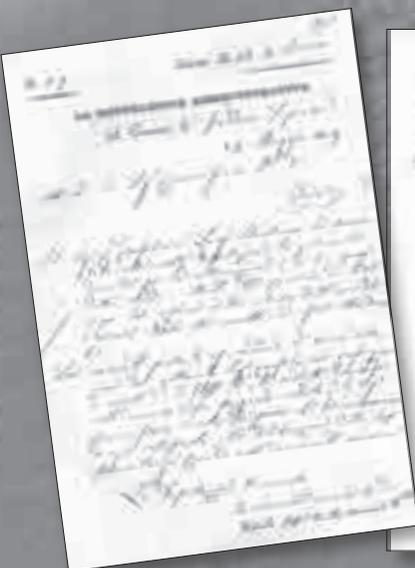
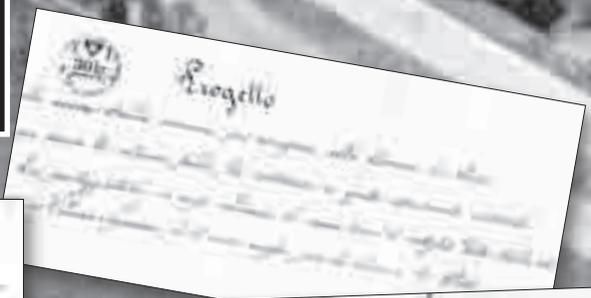
L'erma dell'architetto Gaetano Besia,
opera dello scultore milanese Alessandro Martegani,
posta all'ingresso di Brera nel 1879.

L'architetto Gaetano Besia è nato a Milano il 12 marzo 1791. I suoi maestri furono tre grandi architetti: Giuseppe Zanoja, Carlo Amati e Giuseppe Levati.

Nel 1851 fu nominato professore presso l'Accademia delle Belle Arti.

Numerosi i progetti e le costruzioni in Lombardia: tra i più importanti, il Palazzo dei conti Archinto, in Milano.

A Verderio, su incarico del conte Luigi Confalonieri progettò la cascina Salette e l'Aia. Morì a Milano l'8 ottobre 1871 e la sua salma fu tumulata al Monumentale. I quattro manoscritti sotto sono gli unici documenti trovati: si riferiscono all'Aia e a una mappa catastale con la nuova via Prati. Portano la data del 4 maggio 1859.



La statua
della
Vergine
e dei
veggenti
in cascina.



Palazzo dei conti Archinto a Milano



Nella foto grande, la cascina
Salette, del 1856.
Qui sotto, l'Aia, del 1857.



continua da pag. 15

proprie ville sparse nel milanese: a Verderio, a Carate Brianza, a Caidate e in altre zone.

Besia non disdegnava neppure di progettare case coloniche. Tra le più importanti, quella di Verderio, la cascina "Salette".

Per apprezzare meglio la sua ingegnosità, è opportuno soffermarsi un attimo su questa cascina per descriverne la bellezza, ma soprattutto la sua grande funzionalità.

Attorno all'anno 1850, il conte Confalonieri conferì all'architetto l'incarico di predisporre un progetto per una maestosa e grande cascina, all'ingresso di Verderio.

I lavori di costruzione durarono sei anni circa e nel gennaio del 1856 il conte l'assegnò a quattro numerose famiglie del paese, (Frigerio, Aldeghi, Colombo e Oggioni) con annessi diversi appezzamenti di terreno fertile, idoneo per la coltivazione dei cereali.

Il corpo centrale della cascina, riservato alle abitazioni, era rivolto a sud per godere la luce del sole fino al tramonto. Le cucine, precedute da ampi porticati, erano al piano terreno, mentre nel rialzato si trovavano le camere da letto, precedute da grandi loggioni.

In ogni cucina c'era un grande camino, elemento indispensabile per la famiglia contadina e unica fonte di riscaldamento di tutta la casa.

Le camere da letto erano ampie e vi dormivano tutti i componenti della famiglia, in diversi letti matrimoniali o singoli, divisi solo da una tenda.

Ai due lati del corpo abitativo, oltre ai servizi igienici appartati, vennero erette le stalle e, sopra di esse, i fienili. Le porte delle stalle erano ampie, di giusta misura per poter far passare una grossa mucca, mentre il pavimento era originariamente di sassi, poi di cemento.

Al centro della cascina vennero predisposti due cortili divisi da un largo viale centrale di rizzata che portava al grande portone in legno massiccio dell'ingresso. Sul lato sinistro dell'ingresso si trovava un pozzo per l'acqua e dall'altro, una cisterna per raccogliere l'acqua piovana che serviva per abbeverare gli animali.

I tre corpi dell'edificio erano racchiusi da una alta mura di cinta a prevenzione di possibili furti, frequenti anche a quei tempi. I materiali per la costruzione erano quelli reperibili in loco, ovvero legno, pietra, ciottoli, mattoni e argilla.

Ma la particolarità di questa cascina voluta dalla famiglia Confalonieri e progettata dall'architetto Besia, consisteva nella grande cappella posta al centro delle abitazioni, nella quale trovava posto un altare di marmo e una nicchia con la statua, a grandezza naturale, della Madonna e dei due veggenti, Melania e Massimino, con le stesse caratteristiche descritte nell'apparizione avvenuta il 19 settembre 1846 a La Salette, una località montana delle alpi francesi.

A ricordo della lunga carriera professionistica dell'architetto Gaetano Besia, il 1° giugno 1879 venne posta un'erma (pilastro sormontato da testa, opera dello scultore milanese Alessandro Martegani), all'ingresso dell'Accademia di Brera.

Ma, dopo questa breve parentesi, necessaria per sottolineare la grande professionalità del Besia e della lungimiranza di un conte, torniamo alla storia dell'Aia.

Un ingegnoso e rivoluzionario cortile rialzato per l'Aia di Verderio

Erano gli anni della grande raccolta del baco da seta, del frumento, del granoturco e di altri cereali che i mezzadri versavano ai proprietari per pagare l'occupazione delle terre

e delle case in coincidenza con la grande evoluzione dell'agricoltura in atto, da singolo contadino ad artigianale e, più tardi, a pre-industriale. Occorrevano quindi in paese dei magazzini di raccolta, ma anche degli uffici per la contabilità.

Da questa esigenza scaturì la lungimirante idea di creare un unico centro di raccolta con annessi gli uffici per la contabilità ordinaria, in posizione strategica, equidistante dalle cascine di proprietà su un'area molto contenuta, e vicina alla villa padronale. In tal modo poteva avere un unico e diretto controllo della produzione prima della vendita.

Esattamente un anno dopo nel 1857, il conte Luigi Confalonieri, non ancora pago della sua ambizione per la cascina "Salette" appena terminata, decise di dare nuovamente l'incarico all'amico architetto Gaetano Besia, per costruire, questa volta in stile imprenditoriale e senza badare a spese, un edificio commerciale per le sue attività amministrative, ma anche con lo scopo di agevolare il contadino che lavorava le sue terre.

Dalla necessità di avere un unico centro di raccolta, nacque l'ingegnosa idea di progettare un edificio con annesso un cortile che prevedesse anche un ciclo di lavorazione finale per l'essiccazione dei cereali, soprattutto frumento e granoturco.

L'idea innovativa fu quella che consentisse di creare un cortile rialzato, per anticipare i tempi di raccolta, ottenendo dei prodotti di altissima qualità e in ottima condizione, già asciutti e non umidi, al fine di immetterli come "primizie" sul mercato, spuntando un prezzo di vendita più favorevole e remunerativo.

Altro vantaggio, non trascurabile e rivoluzionario per quei tempi in evoluzione, fu quello di liberare i cortili e le aie delle cascine favorendo altre attività più vicine alla "vita sociale" dei contadini, aumentando il "comfort abitativo" e le loro entrate economiche "naturali".

L'esempio classico è stato quello di usufruire delle aie e delle corti per grandi pranzi in amicizia. Più gruppi di famiglie, tra loro parenti, ma anche con conoscenti, si radunavano per festeggiare il raccolto e per sdebitarsi a vicenda del duro lavoro della mietitura, trebbiatura del frumento e raccolta del granoturco: una festa contadina di ringraziamento, per intenderci.

Inoltre si incrementavano anche le possibilità di allevare più animali da cortile favorendo la propria indipendenza alimentare.

La soluzione, progettata dall'architetto Gaetano Besia, è stata quella di realizzare una costruzione, posizionandola a sud/ovest della villa padronale, distribuita su una superficie di 2.000 mq, composta da un edificio di un solo piano con un ampio cortile rialzato, posto a sud, su un'area di circa 650 mq. L'opera è poi stata completata e racchiusa con un alto muro di cinta perimetrale.

Il cortile rialzato è stato orientato e posizionato così per sfruttare l'irraggiamento solare nell'arco di tutta la giornata; costruito con lastre sospese in granito di Montorfano poggianti su una serie di colonne in mattoni pieni, a loro volta poggianti su muri in sasso, in modo da ricavare dei sottostanti cunicoli per una ventilazione naturale.

Questo progetto, rivoluzionario per quei tempi, serviva appunto per una corretta e veloce essiccazione delle granaglie e la ventilazione, controllata dalle correnti d'aria sotto le lastre di granito, manteneva la temperatura costante sulla superficie d'appoggio delle

granaglie: questo per evitare la tostatura, ovvero, l'effetto "pop corn", garantendo così una perfetta asciugatura ed essiccazione.

Inoltre, nel 1859 il Conte Luigi Confalonieri provvedeva a modificare il tracciato della strada proveniente da Paderno d'Adda che si collegava con la Cascina dei Prati adattandola ad un percorso più lineare che comprendesse anche il passaggio a fianco dell'area predisposta per la costruzione dell'Aia in prossimità dell'entrata. Come si può rilevare dalla cartografia del tempo, la modifica della strada ha permesso di ricavare anche l'area destinata successivamente, con gli Gnechi Ruscone, al Parco del Nettuno posto di fronte alla villa padronale.

Tracciato delle strade che ancora oggi vengono utilizzate.

L'Aia così concepita, situata in una posizione strategica, diventava un esempio unico esistente in Brianza (oggi si può affermare in tutta Europa) come "centro di raccolta ed essiccazione industriale" costituendo un punto di riferimento per tutti gli addetti e i contadini della zona.

La realizzazione dell'Aia, unitamente alla presenza della villa padronale, ha fatto sì che la sua architettura assumesse un'identificazione caratteriale di elevata importanza e indipendenza. Infatti, la costruzione, non doveva essere vista come una lussuosa abitazione di dipendenza dalla villa padronale, ma semplicemente come un ambizioso e imponente ufficio commerciale aperto al pubblico dove gli addetti esterni, i contadini e i lavoratori al soldo del "signore", trattavano gli affari e dove venivano custodite le merci con la dovuta discrezione e sicurezza.

L'edificio era ed è tuttora circondato da un alto muro di cinta in sassi, con un cappello di tegole. L'immobile poggia su un basamento e vi si accede da una scala coperta da un piccolo pronao (parte anteriore d'ingresso) con colonne in arenaria molera. L'edificio è formato da un unico corpo che ingloba un portico con cinque archi in stile arabo. Le finestre, come le porte, hanno le cornici dalle forme arabeggianti. Sul tetto si erge un camino ottagonale con copertura in rame a forma di bulbo di cipolla.

Le persiane e le porte di accesso si aprono scorrendo all'interno del muro e i serramenti sono ad apertura verticale. Degno di nota è anche l'originale soffitto a volte, affrescato nei sette locali con importanza ed eleganza.

Il muro alto che circondava l'Aia proteggeva le messi dai venti, senza ostacolare i raggi del sole.

Inoltre, al cortile fu data un'inclinazione, quasi impercettibile all'occhio, ma sufficiente al deflusso dell'acqua piovana.

Ai lati del cortile sono state messe quattro colonne di ghisa con i ganci utilizzati per appendere i sacchi di grano e le bandiere segnamento che indicavano le direzioni delle correnti d'aria.

Così prese forma l'Aia, una sontuosa e magnifica realizzazione piena di fascino che il 15 aprile 1863, a lavori ultimati, venne aperta e iniziò a funzionare come punto di raccolta ed uffici commerciali.

Tutto quanto descritto, dopo l'abbandono dell'edificio avvenuto nel 1962, è stato restaurato e portato agli antichi splendori dalla famiglia Verderio nel 2004, su progettazione dell'architetto Bruna Galbusera di Vimercate in completa sinergia con la Soprintendenza del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali.

Iconografia architettonica

Ciò che colpisce di questa opera sono soprattutto lo stile e la simbologia presente nelle decorazioni di facciata. Per questo viene spontanea anche la domanda: “Ma perché così tanto lusso e decorazioni esterne e la scelta di uno stile così eclettico in una costruzione simile?”

È una domanda che sicuramente ogni visitatore si pone nel cercare di interpretare i simboli e le cromatografie della “veste architettonica” (l’unica in questo stile dell’architetto) alla quale è difficile rispondere anche perché Besia non ha lasciato relazioni scritte sulla progettazione dell’Aia. Come è già stato detto il conte Luigi Confalonieri era una persona molto riservata e profondamente religiosa e tutto questo ha influenzato la scelta architettonica.

Ma per saperne di più sullo stile, ci siamo rivolti anche all’architetto Samuele Villa, che, dopo approfondite ricerche sull’operato dell’architetto milanese Gaetano Besia, anche se di difficile comprensione per i non addetti ai lavori, ci ha illustrato tecnicamente la sua opinione professionale:

Il corpo di fabbrica, edificato nella seconda metà del 1800, sorge in un’epoca foriera di un sovrapporsi di idealismi derivanti dalle nuove idee, socialismo utopico, borghesia illuminata sul precedente concetto illuminista, derivante dalla nuova economia borghese.

All’interno di questi concetti sulla nuova scienza e la semplificazione del lavoro si pone, nel nostro territorio, il complesso Aia che, nel contempo, sfruttando le naturalità del mondo contadino e attraverso l’industrializzazione del complesso sviluppo di trasformazione dei principali prodotti del luogo: il granoturco e il frumento, concretizza l’esigenza della borghesia illuminata che da una parte ricava un maggior utile sul latifondo e dall’altra solleva le incombenze dei contadini.

Collante dei nuovi estetismi dovuti all’idealizzazione del sociale e dell’universalità nell’architettura è lo stile che ricomponne in sé le varie componenti semantiche, l’eclettismo, che, attraverso geometrie, tessuti materici e simbolismi riunisce i vari stili post-impero del neoclassico con il positivismo della scienza e delle nuove tecnologie.

Nasce così il fabbricato che, sfruttando l’innovante struttura sopraelevata di blocchi monolitici in granito di Montorfano, diventa “macchina” per l’accelerazione dei processi di essiccazione e quindi di veloce produzione e vendita delle messi prodotte.

Essa sfrutta la pietra, quale materiale di grande induzione termica e notevole massa, che ha in sé proprietà di alta evaporazione sfruttata dall’aria latente sulle due facce.

Nel contempo vengono cinte da alte mura che preservino il prodotto sia dall’accesso di malintenzionati che da eventi meteorici-climatici.

Il manufatto Aia viene ulteriormente protetto, sul fronte nord, dalla costruzione di locali contabili che con il fronte rivolto a sud da ulteriore apporto calorico all’Aia.

Soffermandoci su questo corpo si nota che è stato eseguito con materiali autoctoni, cioè locali, ma con impegno cromo-materico di indubbio livello semantico, lo stile prettamente “arabeggianti”, però, non deve trarre in inganno per le simbologie e le geometrie adottate.

Al primo impatto visivo si nota la prevalenza di “lune a barchetta” o “Hilal” (definizione islamica) sia sulla cipolla del grande aeratore del tetto, che sui “pali-carrucola” agli apici dell’Aia, essa è secondo la lettura sia religiosa che arcana così definita popolarmente:

“La prima luna crescente ha con sé le energie del seme, densa di promesse, nascosta.

Compagna della sua Luce, se ne discosta appena, per pochi momenti.

Richiede attenzione, per essere vista, come i semi di una nuova vita nel grembo di Madre. Figlia della Notte, fecondata dall'incontro con il suo Sole, è delicata e diafana.

La sua energia è quella della speranza, dell'intuizione, di quell'Apertura che del Femminile è potenza".



I due esempi descritti dall'architetto Samuele Villa sulla "luna a barchetta", simbolo di femminilità, fertilità e maternità: quello religioso ai piedi della Madonna Immacolata (una scultura di Angelo Canepa del 1889, voluta dal santo fondatore delle suore dell'Immacolata di Genova, don Agostino Roscelli) e quello arcano nella statua di Diana, dea della caccia, presente nel parco ex Villa Confalonieri di Verderio.

Interpretando la profonda fede cattolica del conte Luigi Confalonieri, l'architetto Besia usa simboli iconoclastici consolidati anche dalla Chiesa. La "luna a barchetta" in quanto simbolo per eccellenza di femminilità, fertilità e maternità, diventa nei secoli la base su cui poggia l'immagine "mariana".

La base ottagonale, posta in copertura dell'edificio, sorregge la cipolla e culmina con una luna a barchetta, che indica la rinascita e la rigenerazione.

L'ottagono serviva a rappresentare i sei giorni della creazione divina dei cieli e della terra, il settimo giorno di riposo e l'ottavo giorno in cui i cristiani "rinasciono", cioè si rigenerano attraverso il battesimo.

Pure la facciata, trattata con ritmi classici delle cascate, si vedano le cinque campiture ad arco della facciata sud, ha sistemi di chiusura e decorazione di livello estetico-funzionale consoni a case di pregio nell'epoca, la stessa per buona parte dell'estensione è trattata ad encausto con getrie simboliche.

Il doppio quadrato la cosiddetta "quadratura del cerchio" sempre concernente alla forma ottagonale come attributo matematico, è il primo numero cubico e il numero delle note musicali, che per la

scala islamica sono otto anziché sette; qualità fisiche del mondo come già furono descritte dai Greci.

La stella a otto punte (simbolo della forma attiva) è contenuta in un esagono (simbolo della forma passiva); stella a otto punte ed esagono costituiscono i due principi positivo e negativo, o maschile e femminile, dando così la forma materiale completa.

La forma, si veda al numero quattro, viene rappresentata dal quadrato; qui abbiamo due quadrati sovrapposti incrociantisi, o stella a otto punte, figura geometrica che simbolizza il ritmo continuo positivo-negativo, introversione-estroversione, o contrazione-espansione; unione-separazione; sobrietà-ubriacatura; estinzione-perennizzazione; presenza-assenza; disvelamento e occultamento.

Si nota il pronao con capitelli ribaltati di evidente pulizia, quasi "a fiore di loto egizi", trattati con pietra locale di molera e la particolare tipologia delle tegole in cotto, che posate con forte pendenza, sono state realizzate con peduncoli di aggancio sull'orditura listellare.

Pure le campiture e le colorazioni, ocre - azzurro - terra bruciata (vedi foto pagg. 58 e 60) colori naturali trattati come cocciopesto, un intonaco a base di calce brillante e resistente all'acqua, questi colori ripropongono i simboli arcani Terra-Acqua-Aria-Fuoco delle attività ancestrali dell'attività agricola.

Dal punto di vista fruitivo si notano diverse soluzioni, che all'epoca furono precorritrici, come le ante oscuranti a scomparsa nelle pareti di tamponamento, il solaio di copertura dotato di

camino aerante per dissipare il notevole calore derivante dal grande impalcato Aia, la possibilità dell'accosto dei carri al piano Aia e dell'uso tramite carrucole per lo spostamento dei carichi di granaglie e della canalizzazione di tutte le acque percolanti in condotti affiancati ai muri perimetrali che salvaguardavano le imbibenze osmotiche ed atte a preservare l'integrità dei materiali costituenti le strutture edili.

In conclusione, dopo oltre 150 anni dalla sua realizzazione quel "segno indelebile" che il Besia ha espresso nell'interpretare il pensiero della famiglia Confalonieri suscita ancora oggi quel "fascino intramontabile ed enigmatico" di allora.

L'eclittismo di questa costruzione verrà poi riproposta in altri successivi interventi dell'epoca a carattere "illuminato" quali i villaggi operai di Crespi d'Adda, Villaggio Leuman a Collegno e villaggio operaio di Schio, la Centrale Elettrica Esterle-Bertini di Cornate d'Adda, sino al Ponte di Paderno sul fiume Adda.

L'Aia, teatro di avvenimenti storici

Va ricordato però che, oltre all'uso contadino, l'Aia fu teatro anche di altri avvenimenti storici: due i più importanti.

All'inizio del Novecento, nei suoi locali si amministrava anche la scuola "Arte del Ferro", nata e voluta dalla famiglia Gnechi Ruscone e guidata da esponenti dalle mani esperte della famiglia Cattaneo, residente in paese. Alla scuola, rinomata in tutta Europa, arrivavano studenti di ogni nazione. Era sotto il patrocinio del Re, Vittorio Emanuele III e la prima presentazione dei lavori venne effettuata nella Villa Reale di Monza e alla Fiera di Milano nel 1924. Ancora oggi esiste un catalogo stampato dalla tipografia Campanile di Milano con le fotografie delle opere eseguite dagli allievi: lampadari, tavolini, vasi portafiori, cornici, plafoniere, paraventi e altro.

Alcuni manufatti sono stati recuperati dalla famiglia Verderio e gelosamente custoditi presso l'Aia come simbolo a testimonianza dell'alta scuola nella lavorazione artistica del ferro.

Il secondo, contrariamente al primo, è stato un avvenimento drammatico accaduto durante la Seconda Guerra Mondiale.

Durante il sanguinoso conflitto che causò 55 milioni di morti, anche Verderio diede il suo contributo. Per saperne di più, abbiamo riletto due articoli pubblicati da Marco Bartesaghi, con le testimonianze dirette degli interessati.

Dall'inizio del 1942 all'ottobre del 1943 abitò a Verderio Superiore, proveniente da Milano, la famiglia Milla, composta da tre sorelle, Laura, Lina, Amelia e un fratello di nome Ferruccio.

Nell'ottobre del 1943 tutti vennero arrestati, in quanto ebrei, da militari tedeschi e tradotti in carcere. Il 6 dicembre gli arrestati (ai quali si aggiunse anche il fratello Ugo) furono tradotti ad Auschwitz, da dove non fecero più ritorno.

I Milla non furono certamente i soli a subire questo trattamento e tutti sanno che cosa accadde agli ebrei e ai prigionieri di guerra dopo l'Armistizio dell'8 settembre 1943.

Tutto iniziò nel 1938 con l'introduzione delle Leggi Razziali, discriminatorie per taluni cittadini, voluta dal regime fascista. Dal 17 novembre, circa 50.000 persone italiane scoprirono, per il fatto di essere ebrei, di appartenere ad una certa razza e perciò di non poter

continua a pag. 28

1924: "L'Arte del Ferro"

All'inizio del Novecento, nell'Aia, c'era anche l'ufficio amministrativo della scuola "L'Arte del Ferro", voluta dalla famiglia Gnechi Ruscone e guidata da mani esperte della famiglia Cattaneo. La Scuola era rinomata in tutta Europa ed era sotto il patrocinio del Re Vittorio Emanuele III. La prima presentazione dei lavori venne fatta alla Fiera di Milano nel 1924 e alla Villa Reale di Monza.



*L'Arte del Ferro
Verideria*



Alcuni esempi dei lavori, presi da un ritrovato catalogo. Venivano fatti vasi centrotavola, lampadari, portafiori, tavolini, cornici per specchi e quadri, schermi per caloriferi, plafoniere, lampioni, paraventi, mensole, portavasi. Il tutto, riccamente lavorato in diversi metalli e vetro. Alcuni manufatti sono conservati nel Museo Contadino.





In questa, foto come appare oggi il cancello d'ingresso del lager di Auschwitz con la scritta: "Il lavoro rende liberi".



1943: i soldati tedeschi all'Aia



Nella foto sopra, alcuni componenti della famiglia Milla, di origine ebrea. Nelle altre, tre dei cinque fratelli arrestati: Lina, Laura e Ferruccio.

Quest'ultimo venne fermato dai tedeschi a Verderio la sera del 13 ottobre 1943. Vennero portati al carcere di San Vittore in Milano e il 6 dicembre, su carri merci, trasferiti ad Auschwitz, da dove non tornarono. Sotto, uno di quei treni della morte con i prigionieri all'arrivo al campo di Birkenau.



continua da pag. 23

godere gli stessi diritti e nemmeno gli stessi doveri degli altri cittadini. Non appartenevano alla così detta "Razza Ariana".

Anche la famiglia Milla, come tutti gli ebrei residenti in Italia, dovette cominciare a preoccuparsi. Non abbiamo delle testimonianze dei signori Milla all'entrata in vigore di queste Leggi Razziali, ma si presume che furono simili a quelle del resto della comunità: incredulità, amarezza e apprensione. Si sa però che per sopravvivere, alcuni di loro furono costretti a nascondersi in diverse città del nord e, altri, a fuggire in Svizzera.

E veniamo alla storia nella quale furono coinvolti i Milla.

Tra la fine del 1941 e l'inizio del 1942, lo Scatolificio Ambrosiano, che operava a Sesto San Giovanni, per i continui bombardamenti a cui era sottoposta la zona della fabbrica, trasferì i suoi macchinari a Verderio Superiore prendendo in affitto alcuni edifici di proprietà della famiglia Gnechi Ruscone, situati all'esterno della villa, dove ora sorge il Centro Sportivo.

Al trasferimento aderì la maggioranza dei dipendenti, mentre altri vennero assunti in paese. I locali dell'ala sinistra della Villa Gnechi, dove prima esistevano magazzini e stalle, furono adibiti ad alloggi. I Milla invece presero possesso dei locali dell'Aia e conducevano una vita abbastanza riservata. Chi li conobbe, li ricorda come persone affabili e cordiali. Il più conosciuto era Ferruccio, il direttore dello scatolificio, che amava fare passeggiate in paese e fermarsi a chiacchierare con la gente del posto.

I Milla, quando vennero ad abitare a Verderio, pensavano probabilmente che il paese, piccolo e appartato, potesse garantire loro la sicurezza.

La sera del 13 ottobre 1943, alcuni soldati si presentarono all'abitazione dei signori Passaquindici, proprietari dello scatolificio e li accusarono di dare lavoro e di nascondere ebrei.

Chi diede loro questa informazione certa? Forse, si dice, fu un operaio desideroso di vendicarsi del licenziamento.

Sfortunatamente il signor Ferruccio Milla in quel momento si trovava in quella casa e non ebbe difficoltà a dichiararsi ebreo e venne arrestato. La stessa sorte toccò al fratello Ugo, sopraggiunto poco dopo e a Milano, alle altre tre sorelle.

I cinque vennero tradotti nelle carceri di Bergamo e, successivamente, in quelle di San Vittore in Milano, dove vennero interrogati dal comando delle SS.

Da quanto risulta dal "*Liber Chronicus*", il diario parrocchiale dell'allora parroco don Carlo Greppi, in quei giorni a Verderio arrivarono circa 200 militari tedeschi e vi rimasero fino all'inizio di dicembre: gli ufficiali alloggiarono in Villa Gnechi, mentre i soldati occuparono l'asilo e l'oratorio.

Lea Milla, non vedendo tornare a notte fonda il marito Ferruccio quella sera del 13 ottobre, diede l'allarme alle cognate che, informate dell'accaduto decisero, per sicurezza, di lasciare la loro abitazione presso l'Aia. La mattina successiva chiamarono la domestica, la signora Ida Sala abitante nella corte della cascina di via dei Prati e le consegnarono le chiavi dell'abitazione pregandola di non dire nulla a nessuno.

Questa raccomandazione fu eseguita scrupolosamente dalla signora anche il giorno successivo quando i tedeschi fecero irruzione all'Aia alla ricerca degli altri familiari ebrei. Non trovandoli, svuotarono la casa gettando ogni cosa nel cortile.

Le tre sorelle si rifugiarono a Milano e, tramite il cappellano, vennero a conoscenza che i loro due fratelli si trovavano nelle carceri di San Vittore e si misero in contatto. Questa imprudenza costò loro cara e fu la causa dell'individuazione del loro rifugio. Il 21 ottobre

vennero arrestate. All'alba del 6 dicembre 1943 furono preparati e portati nei sotterranei della Stazione Centrale e caricati sui vagoni merci, al tristemente binario 21, dal quale partivano i treni della morte.

Al convoglio di carri merci si aggiunsero altri vagoni a Verona e formarono il "convoglio 5". Di questo convoglio vennero identificati solo 246 prigionieri tra cui 20 bambini nati dopo il 1930. Solo 5 di loro fecero ritorno a casa.

Il treno si arrestò allo scalo di Auschwitz la mattina dell'11 dicembre, dopo cinque giorni e cinque notti di un allucinante viaggio. Da allora, dei cinque fratelli non si seppe più nulla.

La signora Lea per anni cercò notizie del marito e dei cognati chiedendo informazioni ad associazioni, partiti politici e anche con inserzioni sui giornali. Si rivolse anche a molti reduci e alla fine il suo appello venne raccolto da uno di loro, Enzo Levy, abitante a Torino, che le scrisse una lettera. In essa, il signor Enzo testimoniava che era stato compagno di prigionia di tutta la famiglia Milla a San Vittore e che il signor Ferruccio era stato più volte picchiato a sangue durante gli interrogatori e quindi lo aveva visto in condizioni pietose.

Tutta la famiglia era partita con lui sul treno dei disperati, compreso Ferruccio, nonostante le sue condizioni, ma dopo il caricamento sul treno, non ebbe più modo di vedere nessuno dei suoi parenti.

Finiva qui la storia drammatica della famiglia Milla e anche la più devastante guerra di tutti i tempi.

Dopo la guerra, l'Aia tornò ai contadini

Già nel 1946, l'Aia tornò subito all'uso agricolo precedente. I locali, dopo una sistemazione, vennero dati in uso alla famiglia De Bortoli con l'incarico di "custode" e il compito di registrare le richieste e riscuotere l'affitto dei contadini che portavano il grano e altri cereali ad essiccare sull'Aia, aprire e chiudere il cancello d'ingresso ai carri che trasportavano frumento e granoturco.

I contadini, durante i mesi estivi portavano i loro sacchi colmi di frumento o granoturco che stendevano su tutta la superficie del grande cortile di granito.

Mentre gli uomini tornavano ad occuparsi di altri lavori, alle donne e ai bambini era affidato il compito di "rivoltare" il raccolto di tanto in tanto in modo che l'essiccazione fosse uniforme. Per fare questo lavoro, si usava un rastrello di legno che veniva trainato, avanti e indietro, per tutta la distesa.

I più felici erano i bambini che si divertivano un mondo correndo e saltellando, a piedi scalzi, sulle granaglie distese al sole.

Nel tardo pomeriggio, il grano veniva raccolto in mucchi e con delle pale di legno, insaccato, pesato e riportato a casa o venduto sul posto ai grossisti locali. Per l'uso dell'Aia si pagava un affitto: un tanto al quintale.

L'unico problema che poteva mettere in allarme il contadino era un improvviso temporale pomeridiano e in questo caso bisognava raccogliere frettolosamente il cereale e riportarlo a casa.

Il grano, quando era ben secco e asciutto perdeva di peso, ma in compenso aveva un prezzo superiore a quello venduto umido e questo riequilibrava i conti del contadino.

continua a pag. 34

Alla fine della Seconda Guerra Mondiale, l'Aia tornò all'uso agricolo. Nel 1946, la famiglia Gnechi Ruscone, proprietaria dell'edificio, l'affittò alla famiglia De Bortoli con l'incarico di custode e il compito di registrare le richieste dei contadini che portavano il grano e il granoturco ad essiccare sull'Aia. Naturalmente, alla sera, il contadino doveva pagare l'affitto del cortile: un tanto al quintale. La famiglia De Bortoli, che aveva due bambini e ospitava anche i suoceri, rimase in questi locali fino al 1962. Di questo periodo sono rimaste solo poche fotografie, un poco sbiadite, ma di rara bellezza: mostrano alcune famiglie di contadini intente al raccolto dopo una giornata di sole e di lavoro. Nel 1962, all'arrivo dell'industria e alla conseguente scomparsa del contadino, l'Aia cessò la sua attività. L'edificio non venne più dato in affitto. Iniziò quindi, con l'abbandono, un lento degrado che mise in pericolo tutto l'intero "gioiello" fatto costruire dal conte Luigi Confalonieri Strattmann.





**1946: dopo la guerra,
l'Aia ritorna ai contadini**



I contadini e alcune foto della famiglia De Bortoli sull'Aia.





Una foto eccezionale ripresa subito dopo la Seconda Guerra Mondiale: un'intera famiglia al lavoro sull'Aia. In alto, altri particolari della famiglia De Bortoli durante gli anni in cui erano i custodi dell'edificio.



continua da pag. 29

A causa del sopravvento dell'industria sull'agricoltura, l'Aia cessò la sua attività nel 1962; i pochi contadini rimasti, già in fase di trebbiatura e raccolta del grano e del grano-turco, lo vendevano direttamente ai grossisti, ai consorzi o alle aziende specializzate nella fabbricazione dei generi alimentari evitando così la fase di essiccazione.

Dopo ben 99 anni l'Aia cessava quindi la sua attività agricola e la stessa famiglia De Bortoli, ormai con i figli grandicelli, cercò una nuova abitazione.

L'Aia fu chiusa e gli Gnechi Ruscone non l'affittarono a nessun'altra famiglia. Iniziò così l'abbandono e il degrado. Con la scomparsa di alcuni patriarchi, le famiglie Gnechi Ruscone lasciarono anche le residenze del centro paese. Alcune si stabilirono nei paesi vicini dove avevano altri possedimenti, mentre altre ritornarono a Milano.

Anche la bellissima villa padronale, ricca di storia e del ricordo di personaggi importanti, perse i suoi residenti e venne chiusa. Restarono però operanti i custodi e un giardiniere, Luigi Sala, che aveva l'incarico, conferitogli da una nipote (Vittoria) dello scomparso Vittorio Gnechi, grande musicista di fama mondiale, ("Cassandra", l'opera più rappresentata) di aprire di tanto in tanto i locali per una boccata d'aria e di provvedere ai lavori del giardino.

Alla fine degli anni Sessanta, gli eredi si adoperarono per trovare un'impresa che potesse ricavare nella grande casa diversi appartamenti da vendere.

Negli anni Settanta la villa passò quindi a privati cittadini.

Nel 1970, la ex Villa Confalonieri, poi Gnechi Ruscone, venne riconosciuta di interesse storico-artistico con Decreto Ministeriale datato 26 giugno e pertanto sottoposta alla tutela del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali.

Un nuovo acquirente per l'Aia

L'Aia, come tutti gli altri beni, vennero divisi tra gli eredi Gnechi Ruscone e sulle terre vendute ai privati si iniziò a sviluppare un incremento edilizio che portò un cambiamento profondo del paese.

Iniziarono a nascere nuovi condomini, villaggi e villette singole e al migliaio di persone che abitavano Verderio se ne aggiunsero, in pochi anni, altre centinaia provenienti dai paesi e dalle città vicine, fino al raddoppio.

Nel 1980 i coniugi Adriano Sala e Rina Mottadelli, residenti in Monza, acquistarono la proprietà dell'Aia da Matilde Visconti Di Modrone, vedova Greppi, nipote di Isabella, una delle ultime ereditiere della dinastia Gnechi Ruscone, ma non venne mai abitata e così si aggravò ancora di più il suo decadimento.

Le cose, inoltre, si complicarono quando nel 1996, con un nuovo Decreto dell'11 giugno, anche l'Aia venne riconosciuta di interesse storico-artistico e sottoposta, come la Villa Gnechi Ruscone, alla tutela del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali

Finisce qui la storia della prima parte dell'Aia, tutto quello che successe dopo, la vendita, il restauro, la nuova ala, il museo e la vita contadina, è un'altra avventura che potrete leggere nel prossimo capitolo.

Giulio Oggioni



IL RESTAURO CONSERVATIVO DELL'AIA E LA COSTRUZIONE DI UNA NUOVA ALA

In Comune di Verderio Superiore, (dal 4 febbraio 2014 con l'unificazione di Inferiore è diventato Verderio) dove la Brianza collinare ha già lasciato il posto alla piana della bassa provincia lecchese, spicca la sagoma dell'immobile denominato "Aia".

L'edificio oggi come ieri non passa inosservato per i particolari originali arabeggianti che catturano l'occhio e stuzzicano la curiosità: come il grosso comignolo ottagonale di rame a forma di bulbo di cipolla, piuttosto strano da queste parti.

Fino agli inizi del 2005, il comignolo svettante e il muro di cinta lungo tutto il perimetro erano l'unica cosa realmente visibile.

Il resto era nascosto da cespugli di rovi e piante spontanee, vittima di un'incuria che durava da decenni.

Un colpo di fulmine

Per chi crede nei "colpi di fulmine", fu proprio qualcosa di simile che accadde nel 1991.

La Coverd operava a Verderio già da alcuni anni e in paese risiedevano anche i suoi fondatori: Angelo Verderio e la moglie Ornella Carravieri.

Alla ricerca di una seconda casa, non era sfuggita loro la bellezza trascurata di quel luogo ameno, fin da quando, avrebbero voluto poterla sistemare e andarci ad abitare.

Spinti dal desiderio di realizzare il loro sogno, iniziarono a prendere informazioni sullo stato dell'immobile per poi, successivamente, rintracciare in quel di Monza, gli ultimi proprietari. Non è il caso di soffermarsi sui passaggi di mano, le eredità e i lasciti che l'Aia vide nel corso della sua storia, e passiamo a dire che quel primo tentativo andò a vuoto.

Non era in vista alcun progetto di recupero, ma non c'era nemmeno l'intenzione di vendere e gli entusiasmi dei coniugi Verderio si raffreddarono.

Invece, mentre cresceva la sensazione che quel rudere nascosto dai rovi, usato anticamente dai contadini del luogo per l'essiccazione e il commercio delle granaglie, avesse una straordinaria e quasi magica affinità con l'attività dell'azienda di famiglia Coverd: la promozione di prodotti naturali – in primis il sughero biondo naturale – per l'isolamento termico e acustico e bioclimatico degli edifici in Bioedilizia e la diffusione delle loro tecnologie applicative.

Le cose cambiarono di nuovo dieci anni più tardi.

Nel frattempo i progetti si erano spostati dalla seconda casa, che ormai non era più necessaria, alla sede dei nuovi uffici aziendali – cosa di cui invece c'era bisogno – vista anche la vicinanza con la sede operativa che avrebbe reso più facile le operazioni di trasferimento.

Questa nuova prospettiva, unita alla straordinaria opportunità che l'Aia avrebbe dato nel diffondere la conoscenza di un approccio tutto "Italiano" – si potrebbe dire "Verderiese" – alla Bioedilizia, convinse nuovamente la famiglia Verderio nel riproporre l'acquisto.

Per molto tempo le chiavi dell'Aia erano state affidate ad un giardiniere con l'incarico di accompagnarvi eventuali compratori e i Verderio tornarono alla carica.

Fu l'istinto, più che la ragione, a spingere alla trattativa, sottovalutando un po' i problemi e le difficoltà.

Fatto sta che questa volta l'acquisto andò in porto.

Come spesso capita quando si sente raggiunto un obiettivo ambito, l'entusiasmo della caccia lasciò spazio ai grattacapi e la prima volta che i nuovi "quasi" proprietari entrarono nell'Aia – le carte erano ancora tutte da firmare – non ebbero la stessa sensazione di meraviglia che li aveva pervasi tempo prima. Da una parte dovettero constatare che per fare quello che avevano progettato sarebbe servito acquistare anche un altro pezzo di terra dai vicini (famiglie Cassago e Motta) – ma questi fortunatamente si dissero subito disposti a venderglielo – dall'altra si resero conto che la ristrutturazione li avrebbe impegnati davvero tantissimo.

Se non cambiarono idea su due piedi – e poco ci mancò che lo facessero – fu ancora una volta per la determinazione di Ornella.

La parte ipogea, cioè quella sotterranea del cortile, fatta di cunicoli resi impraticabili da rovi e piccoli smottamenti, denominata Aia, era sormontata da lastroni di granito di Montorfano.

Solo chi aveva frequentato quel luogo da bambino poteva immaginarne la fisionomia e coglierne la dura bellezza, immaginando schiere di lavoranti che affidavano all'azione benefica del vento e del sole le granaglie stendendole umide sulle lastre di granito ad essiccare.

Quel cortile cintato, sorvegliato dalla casa con il comignolo ottagonale a cipolla, era stato un esempio di bioedilizia e bioclimatizzazione contadina – l'unico del genere in tutta la Brianza ed in Europa – e sarebbe stato un ottimo biglietto da visita per Coverd, che da oltre trent'anni fa della Bioedilizia e del Risparmio Energetico il suo "credo".

La "visione" istintiva di come sarebbe potuta diventare l'Aia una volta ripulita e di quel che avrebbe potuto rappresentare confermò la decisione di andare avanti, nonostante le perplessità espresse da un funzionario della Soprintendenza del Ministero per i Beni Ambientali e Architettonici.

L'Aia, per il suo valore storico, era infatti soggetta a vincoli molto rigidi e qualsivoglia progetto di recupero avrebbe dovuto sottostare a una lunga trafila di visti e approvazioni, che per giunta avrebbero potuto anche essere negati.

I tempi lunghi e i girotondi della burocrazia sono la cosa più insopportabile per un imprenditore, ma a quel punto si era deciso di ballare e si ballò.

Una spinta decisiva, dopo giorni che come detto passarono più a considerare gli ostacoli da superare che a misurarne i vantaggi, arrivò dall'architetto Bruna Galbusera di Vimerate, alla quale la famiglia Verderio aveva già pensato di affidare il progetto di restauro.

A sua volta innamoratasi dell'Aia e – da bravo architetto – capace di vedere in una vecchia casa anche quello che agli altri sfugge, si mise subito all'opera e sfornò un progetto così accattivante da fugare anche ogni ultimo dubbio.

Sui grandi fogli disegnati a mano libera con dei pastelli colorati spiccavano l'edificio rimesso a nuovo, la parte ipogea ripulita e trasformata in una sorta di percorso museale, il verde del giardino ma anche una nuova costruzione con caratteristiche architettoniche delle antiche serre nobiliari in stile "orangerie" che avrebbe dovuto ospitare i nuovi uffici operativi.

Questa porzione, pensata sul lato ovest e nord dell'Aia, era la parte più ostica del progetto e per la Soprintendenza.

Tuttavia nel disegno tutto appariva armonico ed equilibrato e pareva impossibile che qualsivoglia funzionario avrebbe potuto opporsi a tanta grazia, cosa che di fatto non avvenne salvo piccoli e piccolissimi aggiustamenti.

Dopo oltre quarant'anni d'attesa, bastò un mese per fare tutto il necessario.

Il compromesso di vendita reca la firma del 31 maggio 2004; un mese più tardi, il 30 giugno per l'esattezza, fu firmato il rogito.

A settembre dello stesso anno, acquisita definitivamente la proprietà, si dette inizio ai lavori.

Da questo momento in poi, se le cose procedettero spedite, molto dipese dalla fattiva e preziosa collaborazione della Soprintendenza, che vide da subito nel restauro dell'Aia la possibilità di ridare a Verderio e alla collettività un prezioso pezzo della sua storia.

Bioedilizia e Bioclimatica antica e moderna

"Esiste un modo eterno di costruire, è vecchio di migliaia di anni e oggi è ancora uguale a come è sempre stato."

Questo è stato il pensiero guida di Coverd nell'affrontare i lavori dell'Aia che offriva un nuovo approccio nel diffondere un reale simbolo della Bioedilizia "antica" e "moderna": tradizione e modernità nel rispetto della natura.

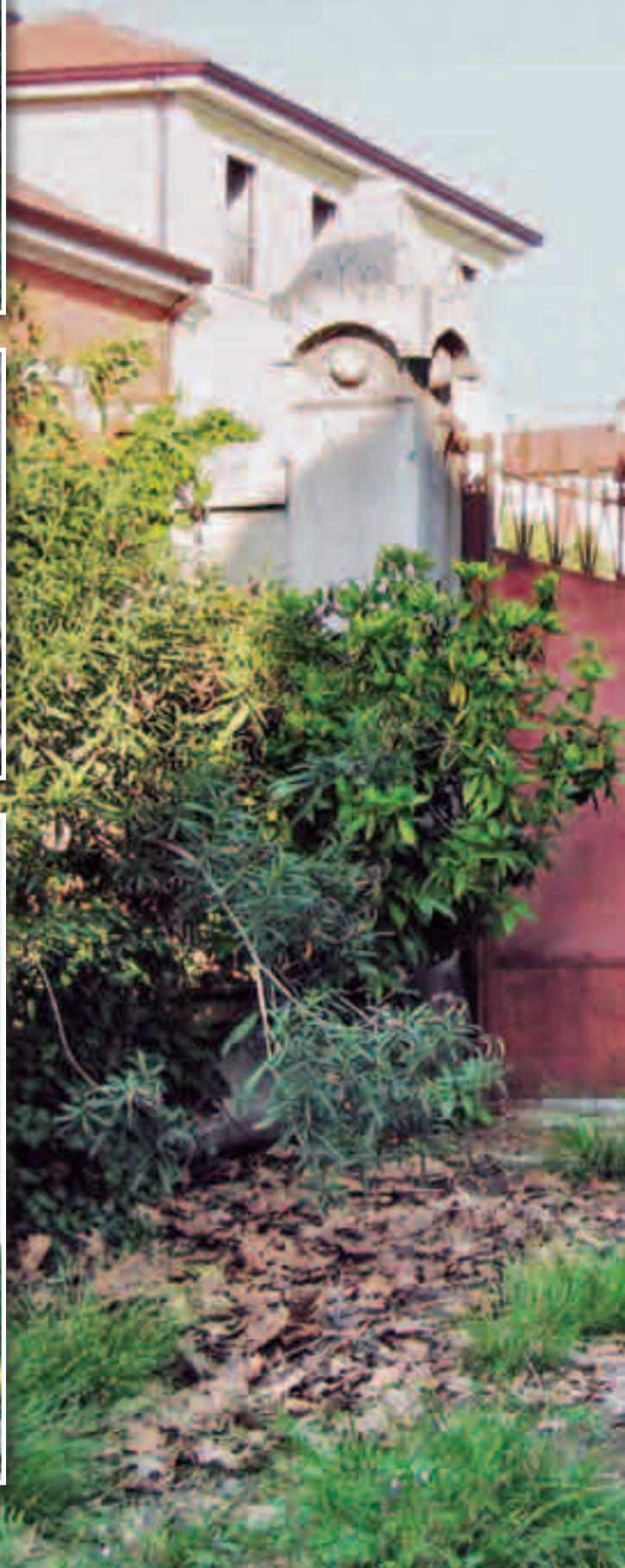
Indubbiamente il restauro dell'Aia ha fornito a Coverd l'occasione di dare fisicità ai propri ideali in un momento in cui le contraddizioni del moderno stile di vita hanno assunto una dimensione tale da non poter essere più trascurate.

La temperatura del globo è aumentata a causa dell'effetto serra; la progressiva scomparsa della fascia di ozono aumenta il rischio di cancro alla pelle; la pioggia acida provocata dall'inquinamento porta alla morte fiumi, laghi e foreste, queste ultime già minacciate dal disboscamento; anche l'aria, l'acqua e i prodotti alimentari sono inquinati.

continua a pag. 46

2004: il degrado esterno

Alcune significative immagini, scattate nel 2004, dopo l'acquisto dell'Aia, che dimostrano il degrado del cortile e dei muri dell'edificio, dopo 40 anni di abbandono. Da quell'anno iniziarono i lavori di restauro e messa in sicurezza sotto il controllo del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali.





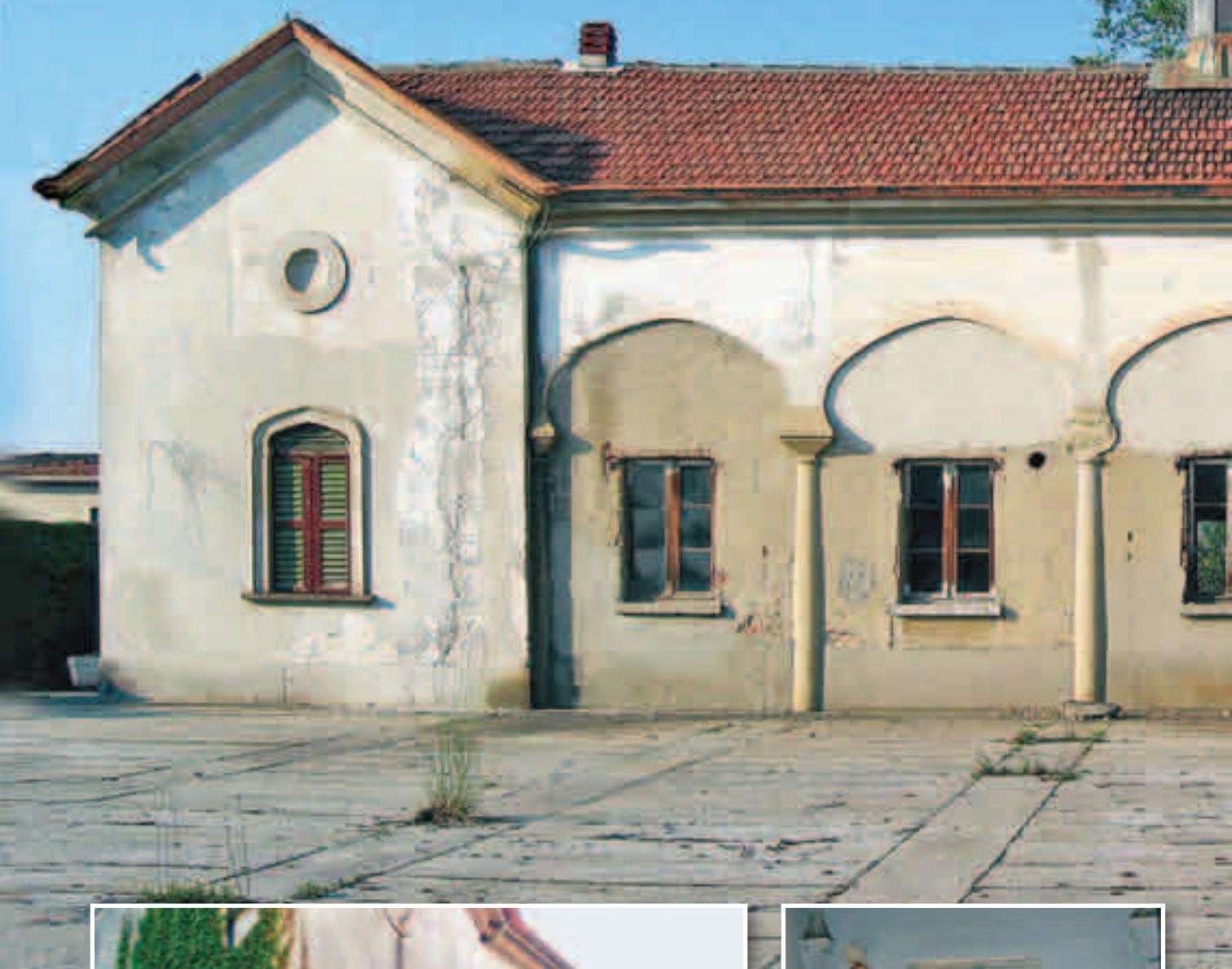
2004: una foto aerea

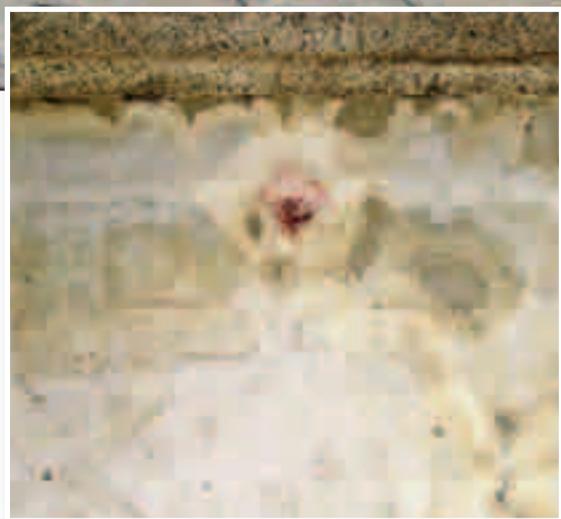


Questa foto aerea dell'Aia è stata scattata nel 2004, appena terminati i lavori di pulizia dei cortili, infestati dalle piante e dalle erbacce e dei primi lavori di restauro: il muro di cinta e il tetto.



Altre immagini dell'Aia prima del restauro. I muri si stavano sgretolando perdendo i loro disegni e colori originali. Si erano deteriorati anche i serramenti delle finestre in stile arabesco e le massicce porte. L'acqua, penetrata all'interno a causa delle cattive condizioni del tetto, aveva cancellato i magnifici affreschi delle pareti, lasciando il posto alla muffa.





In questo contesto anche il modo con cui costruiamo le nostre case ha una grande importanza. Pensiamo ad esempio a quel che facciamo per riscaldarle: i nostri avi non potevano permettersi di sprecare il calore del sole, noi invece sì perché se sentiamo freddo non abbiamo che da alzare il termostato.

Loro avevano ben chiaro il concetto di isolamento dal freddo, dal caldo e dai rumori, mentre noi siamo portati a considerarlo un qualcosa in più o un lusso.

Mentre tutto ciò che è distortamente moderno costituisce un brusco allontanamento dalla storia, qui c'è la prova che il metodo naturale è ancora il migliore, che le antiche verità sono ancora valide e che, proprio in questo mondo moderno, esistono testimonianze dirette delle opere migliori che gli esseri umani abbiano mai prodotto.

Un edificio Bioclimatico

Non sempre la percezione della "bellezza" o della "naturalità" nell'esperienza quotidiana trova una effettiva corrispondenza nelle cose che ci circondano.

Il più delle volte dimentichiamo che la funzione determina il valore e che il "naturale" non è una prerogativa della semplicità o peggio della banalità.

Costruire un edificio in modo "naturale" implica la conoscenza dei processi biologici fondamentali, condizione imprescindibile per poter determinare quelle pratiche virtuose che ci hanno permesso, attraverso l'esperienza dello staff tecnico, di concretizzare questo ambizioso progetto.

In questo pensiero c'è tutta la filosofia costruttiva della Coverd nell'Aia.

Va detto che i nostri avi avevano meno problemi nello scegliere i materiali per le loro case perché questi arrivavano dalle risorse disponibili in natura.

In questo modo contribuivano "naturalmente" alla loro salute e a quella del pianeta.

Noi abbiamo il privilegio e la responsabilità di scegliere cosa usare e in questo modo incidiamo di più sul nostro futuro.

Per fare questo è necessario avere case che non contribuiscano a esaurire le risorse ma anzi le conservino, evitando l'uso improprio di materie di sintesi.

Edifici che siano progettati per non danneggiare l'ambiente, per mantenere in sintonia il corpo, la mente, lo spirito e il pianeta stesso.

"Esiste un modo di costruire che rispetta l'uomo".

Questo è stato il pensiero guida della Coverd nei lavori dell'Aia, che hanno visto realizzare in perfetto accordo il restauro conservativo di un antico edificio e la costruzione di uno nuovo.

IL RESTAURO CONSERVATIVO

Nell'Aia si trovano tre tipi di pietra locale: l'arenaria molera, proveniente con ogni probabilità dalla vicina cava di Oggiono, la beola bianca, utilizzata per i pavimenti e le rifiniture interne degli imbotti delle porte, e il granito di Montorfano per le pavimentazioni esterne; entrambe provenienti dalla Val d'Ossola.

Le coperture antiche

Il restauro dell'edificio vero e proprio è cominciato dalla copertura, che si presentava gravemente deteriorata.

L'intervento di restauro conservativo è consistito prima di tutto nella rimozione accurata della copertura esistente (salvo orditure principali e legnami originali che sono stati ripristinati e trattati con opportuni impregnanti e protettivi naturali).

La posa di un nuovo assito in legno d'abete nell'estradosso ha permesso di isolare la copertura in falda con dei pannelli di sughero biondo naturale supercompatto al fine di preservare la struttura lignea esposta agli agenti climatici.

Infine, si è ultimata la copertura con delle lastre in fibrocemento su cui sono stati posati i coppi in cotto recuperati da edifici storici dismessi del basso Polesine.

Il tetto così ripristinato ha riacquisito l'originario aspetto antico e importante.

Anche la copertura di buona parte del muro di cinta, una delle particolarità dell'Aia, è stata rifatta per tre lati con gli stessi coppi di recupero. Sul quarto lato, a ovest, a ridosso dell'edificio nuovo, si sono invece usate le tegole originali in cotto a "coda di castoro", ovvero con terminale arrotondato, recuperate e selezionate durante il restauro.

Il restauro della cinta muraria è stato completato dal totale rifacimento degli intonaci su entrambe le facciate, in sostituzione dei precedenti che si presentavano completamente esausti e deteriorati. Gli intonaci, dopo approfondite analisi e ricerche di laboratorio, sono stati riformulati nella loro composizione e granulometria utilizzando materiali, leganti e cicli di lavorazione tipici dell'Ottocento.

Le facciate ottocentesche

Nonostante le diffuse fessurazioni, l'edificio non si presentava in condizioni precarie tali da far temere per la sua stabilità.

Era però notevolmente deteriorato per via delle infiltrazioni di acqua (penetrate dal tetto e dalle gronde usurate), delle tensioni strutturali, degli alberi e delle piante rampicanti che, in alcuni punti, avevano addirittura fasciato le pareti.

Si sono rese necessarie delle operazioni di manutenzione e di rinforzo per prevenire un accentuarsi del degrado e riportarlo alla bellezza originaria.

Per i lavori esterni si è agito su diversi fronti. Per primo, sulle parti in pietra molera, dove si è provveduto innanzitutto alla rimozione dell'intonachino che ricopriva le superfici e subito dopo al loro consolidamento e alla ricostruzione accurata delle parti mancanti, tra cui alcuni capitelli, con speciali tecniche di restauro.

La seconda parte del lavoro si è concentrata sugli intonaci, in parte restaurati dopo essere stati consolidati e in parte ricreati ex novo con ingredienti uguali agli originali per mantenere l'omogeneità della superficie.

L'intervento è terminato con l'accurata ricostruzione della trama del disegno originale – in stile arabo utilizzato nelle "*Mashrabiya*" – con tecniche applicative "*Tadelakt*", un rivestimento murale a base di calce e saponaria, tipico del Marocco, per poi procedere alla trasposizione del motivo decorativo sulle pareti, con l'antica tecnica dello spolvero, alla

continua a pag. 50



Per restaurare i locali è stato necessario presentare alla Soprintendenza del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali un dettagliato progetto con l'obbligo della conservazione delle precedenti caratteristiche dell'edificio. Nei cunicoli sotterranei del grande cortile, come si vede nelle foto in basso, erano stati ammassati numerosi calcinacci. È stata necessaria quindi una pulitura dei pilastri interni in mattoni e il restauro delle parti in muratura asportando e riposizionando le pietre sconnesse come in origine. Si è così consentito un camminamento per il museo contadino che si voleva realizzare.





continua da pag. 47

quale è seguita la filettatura a mano di tutto il disegno e la campitura dei decori, con cromie campionate sulla base di quelle originali rinvenute durante il lavoro di rimozione dell'intonachino.

Anche in questo caso si sono utilizzati materiali totalmente traspiranti in completa sintonia con tutte le lavorazioni che un tempo erano già state utilizzate.

Gli interni antichi

All'interno, le pareti sono state isolate con le tecnologie Coverd e in particolare con un cappotto termico di sughero biondo naturale supercompresso, successivamente rifinito con un intonaco speciale completato da pitture e affreschi sulle volte e alle pareti per ricreare l'estetica originaria.

I portoncini e le persiane scorrevoli sono stati conservati dopo essere stati anch'essi restaurati con le stesse tecniche e i colori di allora.

Tutti gli interventi anzidetti sono stati concordati con l'architetto Lorenzo De Stefani della Soprintendenza del Ministero per i Beni Ambientali e Architettonici, che ha dato una preziosa collaborazione con direttive e consigli utili anche durante la successiva realizzazione della nuova ala dell'Aia, contribuendo così al riuscito intervento di restauro conservativo grazie al quale è stato restituito al paese di Verderio un immobile che ha rivestito una profonda e significativa importanza dell'attività rurale in Brianza.

I decori e gli arredi

Oggi la parte storica ospita gli uffici direzionali e amministrativi della Coverd.

Sono dunque – tuttora come lo erano in origine – un luogo deputato al lavoro, che però è cambiato e si è adeguato ai tempi.

Nelle due torrette laterali – ciascuna provvista di un caminetto – e nei cinque locali che le collegano, gli scarni arredi di una volta hanno lasciato il posto ad ampie scrivanie ed armadi.

Il moderno però non ha coperto l'antico e negli arredi come nei decori si è voluto mantenere un forte legame con la storia e con la natura di allora.

Ma anche con la bellezza, nella convinzione che questa sia parte integrante del "bene abitare".

Accedendo dall'ingresso principale alla parte antica attraverso la passerella vetrata che la collega a quella nuova, il soffitto è affrescato con dipinti a "trompe l'oeil" che rappresenta il cielo e la vegetazione circostante regalando la sensazione di trovarsi all'aperto.

Il motivo ornamentale "a foglia di platano" del pergolato dipinto sulla volta, è un disegno originale di un ferro battuto primi '900 di Mazzucotelli, le ampie vetrate, consentono di avere un'immediata relazione tra interno ed esterno, tra lo splendido esemplare di platano e il verde dell'Aia.

Più avanti, nelle torrette e negli uffici, sulle volte affrescate trovano posto i temi delle quattro stagioni, oltre a volte dipinte a "trompe l'oeil" con graticci metallici sui quali

arrampicano glicini e gelsomini – un chiaro richiamo alla natura – delicatamente personalizzate nella torretta a est dedicata alla primavera – l'ufficio di Ornella Carravieri – con dei putti che ritraggono il viso della figlia Diana e dei nipotini Elisabetta e Emanuele, in un gioco di allegorie floreali.

La stanza nella torretta a ovest, rappresenta l'estate, con cornucopie cariche di grano, pannocchie e papaveri ed introduce alle altre stanze con cieli dipinti e ornati con scudi e grappoli d'uva, conchiglie e rami di melograni realizzati a basso rilievo.

La scansione tra una stanza e l'altra è valorizzata da fregi dipinti "a grisaille" con temi floreali di alloro e foglie di quercia.

La leggerezza e l'armonia delle parti pittoriche, sono il risultato del giusto rapporto tra le pareti appena velate, le volte dipinte e i sovrapporta ornati delle due torrette; la cura dei particolari e delle cromie è il risultato di un'attenta ricerca di equilibrio decorativo garantito dalla professionalità delle due progettiste e decoratrici, Beatrice Fumagalli e Gigliola Negri, che hanno saputo fondere le esigenze della famiglia Verderio con il sapore antico che questo splendido edificio storico richiede.

I disegni sui muri sono stati riportati con la tecnica dello spolvero che consiste nel preparare i disegni a dimensione reale su carta, bucare i contorni con una punta, appoggiare i fogli su una parete e tamponare con polvere di carboncino in modo da lasciare la traccia di puntini in corrispondenza dei disegni, per poi passare alla pittura definitiva.

Oltre alle decorazioni interne, si sono occupate della progettazione e decorazione "a bugnato" della facciata della nuova ala, così come delle facciate dell'edificio storico.

Un richiamo al territorio – in particolare alla vicina sponda bergamasca dell'Adda – è la carrellata di riproduzioni di tele del Caravaggio – opera di Silvia Del Secco – che adornano le pareti anche nell'ala nuova.

Si possono ammirare: la conversione di Matteo, La Madonna dei pellegrini, la Maddalena penitente, la Crocifissione di San Pietro, la Madonna dei Palafrenieri di Sant'Anna, la Conversione di San Paolo, la Deposizione di Cristo nel sepolcro, il Riposo durante la fuga in Egitto, Santa Caterina d'Alessandria, la Cena in Emmaus (quella della Pinacoteca di Brera di Milano), i Bari, San Girolamo, il Giovane con cesto e il Giovane che sbuccia un frutto.

Quattordici opere in tutto, copie fedeli anche nelle dimensioni, firmate da una maestra d'arte come Silvia Del Secco esposte al paese di Caravaggio nel Settembre 2005 in occasione della festa del "Caravaggio Day".

Il richiamo alle opere del Merisi rafforza il legame tra l'Aia e il suo territorio, fatto anche di arte e bellezza.

I lavori di decorazione, interni ed esterni sono durati otto mesi tra il 2005 e il 2006.

La parte ipogea

Il granito forma anche la struttura del cortile rialzato nel modo che ben descrive la relazione statica dell'ingegner Giuseppe Damiani di Ponte San Pietro: "Le lastre di granito che costituiscono l'impalcato sono poste in opera leggermente scostate l'una dall'altra in modo tale che l'acqua meteorica non ristagni, ma fluisca liberamente, percolando nel terreno sottostante che drena con facilità. Dette lastre poggiano su pilastri interni in mattoni pieni alti circa

continua a pag. 62

2005: il restauro, sui tre lati, del muro di cinta



Uno dei primi lavori: il restauro della cinta muraria, completato con il totale rifacimento degli intonaci su entrambe le facciate in sostituzione dei precedenti, completamente deteriorati. Gli intonaci (vedi foto nel riquadro) dopo approfondite analisi e ricerche, sono stati riformulati nella loro composizione e granulometria utilizzando materiali tipici dell'Ottocento.



2005: il restauro del tetto e del camino ottagonale



Nel mese di gennaio 2005 sono iniziati i lavori della copertura del tetto del vecchio edificio che era in stato precario per le infiltrazioni di acqua. Nel lavoro sono state usate le nuove tecnologie applicative e prodotti naturali Coverd. L'intervento di restauro conservativo è consistito nella rimozione accurata della copertura già esistente. A destra, il bellissimo camino ottagonale di forma arabesca e con il simbolo della "luna a barchetta".





Il restauro esterno e interno



Per i lavori di restauro interno ed esterno, si è agito su diversi fronti. Per prima, sulle parti di pietra molera con il consolidamento delle parti mancanti, tra cui alcuni capitelli. All'interno, le pareti sono state isolate con tecnologie Coverd. La seconda parte del restauro è stata concentrata sugli intonaci. Le cure dei particolari e delle cromie è il risultato di una attenta ricerca di equilibrio decorativo garantito dalla professionalità delle due decoratrici. In queste foto, il restauro del pronao, dell'ingresso, la riproduzione dei disegni sulla facciata e il lavoro sui muri interni con isolanti di sughero Coverd.





Il pronao dell'ingresso e altri particolari



Il lavoro di restauro sugli intonaci, in parte restaurati e in parte ricreati con ingredienti uguali agli originali. Nei particolari, il collegamento tra i due edifici con una passerella vetrata, il selciato che porta ai cunicoli del museo, la porta d'ingresso, le finestre in stile arabesco e il nuovo ingresso che collega le due ali.



Il "gioiello" restaurato

Così appare l'edificio dell'Aia alla fine del restauro, visto attraverso la bellissima scultura con la dedica "sculpture dream" (scultura di un sogno) di un pozzo sistemato sulle lastre di granito del cortile. Come descritto nel testo a pagina 22, si notino i colori originali riproposti nel restauro: ocra, azzurro e terra bruciata che ricordano i simboli arcani di Terra, Acqua, Aria e Fuoco.

L'intervento sulla facciata delle decoratrici Gigliola Negri e Beatrice Fumagalli, è stato effettuato con le tecniche applicative "Tadelakt", un rivestimento murale tipico del Marocco a base di calce e saponaria.





continua da pag. 51

1,45 metri e si impostano su muri continui in pietra che collegano tutte le linee dei pilastri in direzione nord-sud e si spingono sul terreno fondale. Praticamente si tratta di una serie di cunicoli sotterranei collegati da un camminamento ortogonale nelle vicinanze dell'edificio".

Lo stato di conservazione è il seguente: "Le lastre e le travi in granito si presentano in buone condizioni e i pilastri in mattoni piani risultano ben compatti e asciutti. Le murature in pietra di collegamento sono invece in pessimo stato a causa della malta argillosa utilizzata all'epoca e dei percolati d'acqua".

L'intervento è consistito nella pulizia dei pilastri interni in mattoni e nel restauro delle parti in muratura, asportando e riposizionando le pietre sconnesse come in origine. Ciò ha consentito la conservazione del camminamento ortogonale creato dall'interruzione dei muri a ridosso dell'edificio, possibile perché la statica dei muri non ne ha risentito.

Inoltre è stata rimossa la terra mista a macerie che si addossava al perimetro e scendeva a scarpata verso l'interno.

Le opere anzidette e un accurato progetto di illuminazione artificiale hanno trasformato la parte sotterranea dell'Aia in un percorso museale che illustreremo nel prossimo capitolo.

LA NUOVA ALA DELL'AIA

Per la costruzione dell'edificio della nuova ala dell'Aia si è puntato su un concentrato di tecnologie naturali applicative di ultima generazione.

Soluzioni e materiali adottati sono rigorosamente all'avanguardia e rispondono a principi prima di tutto igienici ed ecologici rispondenti alla filosofia Coverd di una costruzione in Bioedilizia, Bioclimatica ed Ecosostenibile..

Riguardo alla scelta architettonica, la tentazione di scimmiettare l'antico – che si sarebbe rivelata un errore – è stata evitata ricorrendo a un modello in stile "orangerie" ottocentesca a linee ortogonali che fanno dell'edificio un corpo originale, senza contrasti con l'illustre edificio adiacente.

Sfruttare le forze della natura

È un dato di fatto che le nostre case ricevono calore e luce dal sole e questa è la prima fonte di approvvigionamento di energia.

Ben lo sapevano gli antichi costruttori dell'Aia che – come detto – avevano eretto il muro di cinta in modo che proteggesse dai venti senza ostacolare l'irraggiamento.

Anche nella progettazione del nuovo edificio si è tenuto conto degli apporti solari, avendo ben presente che anche una sola ora di insolazione in più al giorno può significare un risparmio di energia in termini di luce e di riscaldamento.

Anche le prese d'aria, poste sul tetto piano, che contribuiscono a mantenere il giusto grado di umidità all'interno, sono state orientate nella direzione predominante dei venti locali e in questo modo ne sfruttano al massimo l'effetto benefico.

Oggi, la messa a punto di sistemi in cui la ventilazione meccanica è integrata alternativamente e automaticamente con quella naturale, risponde agli ultimi avanzamenti della ricerca nell'area del benessere, in cui la sensorialità del soggetto umano sostituisce la meccanicità dei

sensori impiantistici, su cui purtroppo si basa ancora il controllo esclusivo delle condizioni ambientali negli edifici.

L'isolamento termico e acustico delle strutture perimetrali

È poi facilmente intuibile l'importanza fondamentale della qualità dell'isolamento delle strutture edili che delimitano un edificio.

Il corpo umano regola la propria temperatura e l'equilibrio bioelettrico grazie alla traspirazione della pelle e al fatto che questa è collegata con le terminazioni nervose, con i vasi sanguigni e con le ghiandole.

Se vogliamo stare bene, anche la nostra "seconda pelle" (i vestiti che indossiamo) deve essere traspirante e lo stesso vale per la "terza pelle", la casa in cui abitiamo.

Per la nuova costruzione si è presa a modello l'idea di "edificio bioedile passivo e bioclimatico" realizzato con materiali naturali e biocompatibili.

Il problema di rendere la nuova Aia un edificio confortevole in tutte le stagioni dell'anno è stato affrontato e risolto con una struttura portante monolitica, integrata con sistemi di isolamento igro-termico e acustico costituiti da importanti stratigrafie di isolanti naturali; queste ultime poste – con tecniche differenti – sia all'esterno che all'interno.

Tutte le tecnologie applicative sono firmate Coverd.

La muratura portante è stata realizzata al piano terra con una struttura in cemento armato e al piano superiore con dei laterizi semipieni di venti centimetri di spessore, rifiniti con intonaco di calce idraulica su entrambi i lati.

Sul lato esterno è stato applicato un isolamento bioclimatico costituito da un cappotto di sughero biondo naturale in grado di proteggere l'edificio dalle intemperie evitando i ristagni di umidità, annullando così il rischio di muffe e salnitri.

Tale sistema costituisce anche un'ottima protezione acustica.

Per l'interno è stata invece scelta una doppia coibentazione termica traspirante a cappotto che isola e protegge ulteriormente la struttura dalla temperatura conseguente al funzionamento dell'impianto di riscaldamento.

Sempre all'interno, la coibentazione termica e acustica è stata ottimizzata da una controparete costituita da doppie lastre di cartongesso distanziate dieci centimetri dalla struttura in laterizio, con lo scopo di creare un'intercapedine dove sono stati alloggiati pannelli isolanti in sughero biondo naturale supercompatto accoppiati a pannelli in lana di pecora.

Questo sistema "a strati" garantisce l'inerzia termica e di conseguenza la massima protezione del muro – letteralmente ingabbiato all'interno dei due pacchetti isolanti – da umidità e temperatura in tutte le stagioni e con qualsiasi condizione atmosferica.

Allo stesso tempo consente alla struttura la traspirazione necessaria per un corretto equilibrio termoigrometrico, grazie anche alle qualità dei materiali isolanti offerti da madre natura e sapientemente impiegati da tecnici competenti.

Per prevenire i ponti termici – ossia il passaggio di umidità dovuto al contatto tra superfici a differente temperatura – sono stati protetti adeguatamente i pilastri e le travi orizzontali.

Allo scopo sono stati usati pannelli di sughero biondo compresso con il sistema del getto in controcassero.

continua a pag. 66

La nuova ala dell'Aia





Per la nuova ala dell'Aia, si è puntato su un concentrato di tecnologie naturali di ultima generazione. Soluzioni e materiali adottati sono rigorosamente all'avanguardia e rispondono a principi prima di tutto igienici ed ecologici.

Si è pensato di creare un ambiente ideale per tutte le stagioni dell'anno, integrato con un sistema di isolamento igro-termico e acustico.

Per l'interno è stata invece scelta una doppia coibentazione traspirante a cappotto per isolare e proteggere l'edificio dalla temperatura conseguente al funzionamento dell'impianto di riscaldamento.

La caldaia di sughero che isola il sottofondo è stata protetta a sua volta da un materassino costituito da lana di pecora e carta politenata.

La carta oleata a più strati di sughero in pannelli garantisce un ottimo isolamento alla copertura piana del tetto che sfrutta la ventilazione degli aereatori a cono "effetto Venturi".

L'impianto di riscaldamento, sia della parte antica come quella della nuova, è di tipo radiante, alimentato da pannelli solari che producono anche acqua calda sanitaria.



Adottando le soluzioni applicative descritte è possibile evitare l'impiego di dannose barriere al vapore (poste sul lato caldo dell'isolante) che, come si sa, generano nel tempo un vero e proprio "cancro" alla muratura.

La protezione igro-termo-acustica delle strutture edili costituenti l'involucro dell'edificio permette l'indipendenza delle condizioni climatiche interne da quelle esterne e un utilizzo ottimale degli impianti di riscaldamento e raffrescamento, lasciando respirare i muri senza che la struttura edile subisca delle sollecitazioni.

Avendo per obiettivo la realizzazione delle migliori condizioni di vita possibile, tale sistema di isolamento – pur rispondendo appieno ai canoni della bioedilizia – viene definito bioclimatico per antonomasia.

L'isolamento termoacustico delle strutture orizzontali

La pavimentazione è stata realizzata sui due piani della struttura per una superficie di circa seicento metri quadrati e dotata di riscaldamento a pannelli radianti

Questa tecnologia – di riscaldamento e di raffrescamento – basata sulla circolazione di acqua a bassa temperatura si è abbinata molto bene con l'isolamento igro-termico dei sottofondi ottenuto mediante una caldaia leggera – efficace anche dal punto di vista acustico – formata da granuli di sughero biondo naturale bolliti e ventilati amalgamati con un vetrificante a presa aerea.

Per valutare lo spessore della caldaia – sulla quale è stata appoggiata con apposite "clips" la rete d'acciaio con le serpentine del riscaldamento radiante – si è presa in considerazione l'altezza delle tracce degli impianti elettrici e sanitari, che devono sempre risultare abbondantemente "rasate" in modo da non creare ponti acustici.

Come ulteriore protezione dai ponti acustici e come elemento di separazione tra il sughero e il sovrastante massetto sabbia-cemento è stato scelto un particolare materassino di lana di pecora accoppiato con un foglio di carta politenata.

La pavimentazione è stata realizzata con la stessa beola bianca della Valdossola, usata nella seconda metà dell'Ottocento per l'edificio antico.

La coibentazione della copertura piana

Il tetto è indubbiamente una parte molto importante di un edificio perché assolve a più funzioni. Oltre a riparare dalle intemperie, deve ridurre al minimo l'escursione termica in tutte le stagioni dell'anno, riducendo di conseguenza il consumo energetico per il riscaldamento e il raffrescamento. Ancora una volta sono fondamentali la coibentazione e la ventilazione della sottostruttura.

Riguardo alla ventilazione, le cose si complicano di fronte a una copertura piana, dove non può essere sfruttato il naturale moto convettivo delle correnti d'aria come avviene nei tetti a falda inclinata.

Servono allora soluzioni tecniche particolari, come quelle escogitate dagli antichi costruttori dell'Aia per fare essiccare il grano.

Nel caso specifico, sono stati impiegati dei pannelli preformati abbinati a degli aera-tori a tronco di cono "effetto Venturi" che, grazie a dei particolari comignoli bidirezio-nali fissati nella copertura, espellono l'aria calda dall'intercapedine creata tra i pannelli di sughero e la caldaia e ispirano quella fresca sfruttando i moti convettivi creati dall'au-mento di volume dell'aria riscaldata e dalla depressione dell'aria raffrescata.

La pendenza necessaria al deflusso dell'acqua piovana è stata ottenuta con una caldaia di sabbia e cemento sormontata da un manto impermeabile.

Tra la caldaia e lo strato portante di laterocemento è stato interposto, come isolante, uno strato importante di sughero biondo naturale dallo spessore di dodici centimetri.

Nell'intradosso della copertura e in aderenza al solaio in laterocemento è stata appli-cata un'ulteriore coibentazione con un cappotto di sughero biondo naturale applicato al soffitto; si è poi creato un abbassamento con l'ausilio di cassonetti perimetrali con al cen-tro una controsoffittatura fatta di "teli tesi ad effetto liscio". Questa soluzione permette di schermare in modo elegante l'importante intervento di correzione acustica controllando il tempo di riverbero nei sottostanti locali operativi, rendendo intelligibile la parola e offrendo a chi ci lavora un perfetto *comfort* acustico.

L'energia del sole

In termini di priorità, una buona coibentazione è più importante dell'installazione di impianti o generatori di calore. Ovviamente la cosa migliore è compiere entrambe le ope-razioni, come è stato fatto all'Aia.

Dopo aver curato in maniera certosina l'isolamento igro-termo-acustico di muri, solai, travi, porte e finestre, si sono installati dei pannelli solari come fonte di energia rinnovabile.

Lo scopo è stato quello di ridurre al minimo l'inquinamento servendosi di uno dei più bei regali di madre natura: il sole.

L'impianto di riscaldamento serve sia la parte antica che la parte nuova dell'edificio ed è di tipo radiante, alimentato da pannelli solari che producono anche acqua calda sanitaria.

Alla prova dei fatti si è visto che solo nei mesi più freddi (indicativamente da dicembre a febbraio) viene fatta intervenire la caldaia a pompa di calore alimentata a gas metano.

Nei mesi estivi, lo stesso impianto, permette il condizionamento con la circolazione di aria fresca con un notevole contenimento dei consumi e un altissimo grado di *comfort* climatico.

Certificazione energetica

L'isolamento igro-termico-acustico realizzato con la filosofia delle tecnologie Coverd, ha permesso di conseguire una classificazione energetica in classe A, nonostante l'edificio sia stato ultimato nel luglio 2006 e il D.L. 311 sul contenimento energetico è stato legife-rato il 31 dicembre 2006.

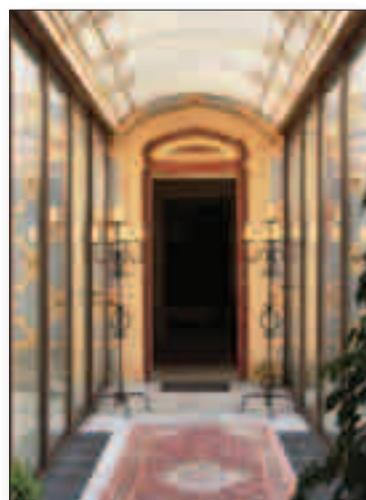
Il raggiungimento della classe energetica e la relativa certificazione ottenuta il 31 otto-bre 2007 in classe A è stata confermata dopo aver eseguito volontariamente con rilievi strumentali in opera mediante termografie e termoflussimetri.

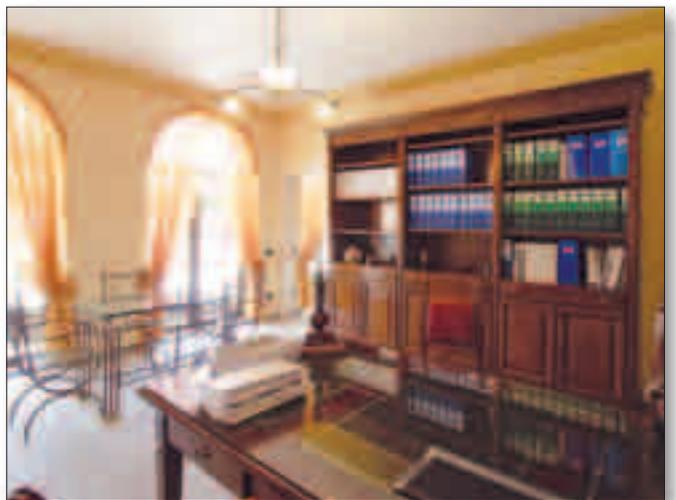
continua a pag. 70

Gli uffici e i salottini



Alcune splendide immagini dei locali interni della vecchia e nuova Aia. Sopra, l'ingresso con un salottino. A lato, due uffici direzionali con le volte affrescate dal tema delle quattro stagioni. Sulle pareti le riproduzioni delle opere di Caravaggio. Sotto l'affresco di una parete con i volti dei nipotini Elisabetta ed Emanuele. I lavori di decorazione sono durati otto mesi tra il 2005 e il 2006. Infine, il tunnel che collega i due edifici e alcuni uffici tecnici che offrono una buona acustica, grazie ai pannelli fonoassorbenti.





continua da pag. 67

È risultato uno dei primissimi edifici in classe A realizzati nella Regione Lombardia come testimonia un articolo pubblicato dal quotidiano "Il Sole 24 ore" del 20/2/2008.

La disposizione razionale degli spazi

All'ingresso dell'area tecnica e commerciale si trova un atrio spazioso da dove parte un lungo corridoio posto sul lato ovest dell'edificio che mette in comunicazione tutti gli uffici; sulle sue pareti hanno trovato posto alcune riproduzioni del Caravaggio e l'impressione è quella di una galleria d'arte.

Le voci si odono cristalline e non si avverte il fastidio del riverbero.

Nei tre uffici direzionali, nell'*open space* operativo, nella *hall* e nelle aree di trasferimento i pannelli fonoassorbenti di sughero biondo naturale applicati al soffitto offrono una buona acustica e sono mascherati da un sistema di telo teso a "effetto liscio" che fa da controsoffitto e, a sua volta, riduce il riverbero (eco).

Fanno eccezione l'archivio e la zona adibita a bar, dove si è optato per un controsoffitto a pannelli preformati di sughero colorato su telaio in alluminio, anch'esso con alti indici di fonoassorbimento e di fonoisolamento.

Nell'interrato è stata ricavata la sala convegni e la relativa *reception* per permettere lo svolgersi di eventi senza influire sulle normali attività degli uffici.

Sempre nell'interrato si trovano anche una sala espositiva, un ufficio commerciale, una mensa, un archivio e gli spazi che ospitano le infrastrutture tecnologiche dei servizi erogati.

In tutto il piano il controsoffitto è stato realizzato con pannelli preformati e pretinteggiati di sughero biondo naturale – una delle più importanti tecnologie applicative di Coverd – anche perché siano visibili agli ospiti in occasione dei convegni.

Anche nell'ala nuova, infine, nei corridoi e in alcuni uffici sono fruibili alle pareti le riproduzioni dei capolavori di Caravaggio, a testimonianza di un legame artistico con il territorio che continua nel tempo.

L'uso del colore

I colori sono importanti per la loro influenza sul benessere psicofisico delle persone.

Nell'Aia sono stati scelti con particolare attenzione: "bordeaux" per la sala convegni, "aranciato tenue" per la *reception* e la mensa aziendale, più deciso per le aree adibite ai servizi infrastrutturali, "verde" per la sala espositiva e l'ufficio commerciale mentre il "giallo terra di Siena" viene utilizzato per i servizi.

Entrando nei vari locali di questo piano – ancora più che a quello superiore – una sensazione di *comfort* sensoriale pervade la vista e l'udito, grazie ai colori e all'acustica perfetta che elimina i rumori di fondo garantendo l'intelligibilità e la qualità del parlato.

Il bello e il confortevole, insieme, sono due componenti fondamentali di una casa veramente bioclimatica.

L'Aia antica e quella moderna: tradizione e modernità nell'arte di costruire case a misura d'uomo nel pieno rispetto dell'ambiente.

Samuele Villa

La sala dei convegni



Due immagini del piano interrato della nuova ala: il salottino d'ingresso e la sala dei convegni per gli incontri di formazione e informazione. Il controsoffitto realizzato con pannelli di sughero Coverd applicati su telaio garantisce una perfetta acustica. I colori sono stati scelti con particolare attenzione per rendere accoglienti gli ambienti.



Tradizione e modernità

Una veduta generale della nuova ala e una parte del vecchio edificio restaurato.

Giganteggia il cortile con le sue lastre di granito sotto le quali è stato allestito il museo "Vita Contadina del Novecento".

In primo piano, una splendida scultura in bronzo di un pozzo con degli angioletti intitolata "sculpture dream", (scultura di un sogno).







*Alcuni interessanti oggetti contadini esposti nel museo dell'Aia:
una delle prime macchine da cucire, un piccolo mastello di legno,
un rudimentale attrezzo usato per cardare la lana dei materassi,
una vecchia bicicletta da uomo con portapacchi e paraspruzzi
al parafrango, uno specchio che si teneva sul comò della camera da letto,
un vecchio ferro da stiro dentro il quale veniva messa la brace
del camino e, infine, una piccola stadera (bilancia) che serviva in casa.*



IL MUSEO “VITA CONTADINA DEL NOVECENTO”

Ultimato il certosino restauro conservativo nei modi che abbiamo illustrato, nella parte sotterranea dell’Aia è stato ricavato un museo della vita contadina tra l’Ottocento e il Novecento.

Lungo i sette cunicoli, disegnati dalle linee dei pilastri e dei muretti di pietra (tanti quanti i locali dell’edificio sovrastante), si possono ammirare interessanti fotografie, attrezzi e utensili dell’ultimo secolo, ormai scomparsi dalle moderne cascine e alcune ricostruzioni ambientate di luoghi di vita rurale.

Queste ultime, installate nei cinque anfratti esistenti tra le fondamenta dell’edificio e il camminamento ortogonale che collega a nord i cunicoli dell’Aia, formano cinque stanze dedicate ciascuna a un particolare ambiente di un’antica cascina contadina brianzola.

Vi si riconoscono una cucina e una lavanderia, dove le donne trascorrevano parte della giornata nel disbrigo delle faccende domestiche, una cantina-segheria dove gli uomini provvedevano alla creazione e alla riparazione dei loro utensili e di quel che occorreva per la casa, e infine il ricovero degli attrezzi usati per il lavoro nei campi: aratri, zappe, falci e quel che serviva per il governo degli animali.

Agli attrezzi usati per coltivare e lavorare i doni della terra è interamente dedicata una delle ambientazioni, la più importante visto il contesto, che ripercorre le fasi di raccolta, essiccazione e trasformazione dei cereali, soprattutto granturco e grano molto diffusi da queste parti.

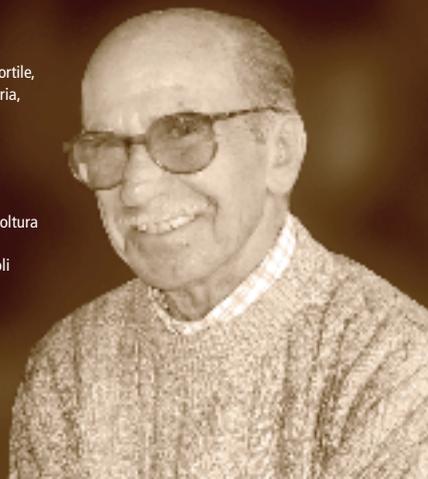
Tutte le fotografie e gli oggetti custoditi nel museo sono originali e provengono dalle tantissime antiche cascine della Brianza, ma soprattutto da quelle locali, donati o acquistati dai rispettivi proprietari e nella maggior parte dei casi sottratti all’oblio e alla distruzione.

Al restauro degli attrezzi e degli utensili, quasi sempre necessario, ha provveduto dal 2004 al 2006 Mario Carravieri, padre di Ornella e suocero di Angelo Verderio, al quale

Il piccolo museo intitolato
“Vita Contadina del Novecento”
è stato dedicato nel febbraio 2007,
a pochi giorni dalla sua scomparsa,
alla memoria di Mario Carravieri,
autore del restauro degli oggetti esposti.

La parte ipogea del cortile,
cioè l’Aia vera e propria,
è diventata un
percorso museale.

La struttura ospita
un piccolo museo
etnografico dell’agricoltura
ricco di fotografie e
antichi attrezzi agricoli
restaurati da
Mario Carravieri
tra il 2004 e il 2006.



il museo: “Vita Contadina del Novecento” è stato dedicato nel febbraio 2007 a pochi giorni dalla sua scomparsa.

Oggi il percorso museale, che collega gli aspetti di interesse ingegneristico e architettonico dell’Aia alle sue origini contadine e alla volontà di ripercorrerne la storia, è visitabile dalle associazioni culturali, dalle scolaresche e da chi desidera approfondire la conoscenza antropologica del territorio.

Esso rappresenta, anche per il futuro, un patrimonio culturale per la collettività.

L’Aia antica e quella attuale: tradizione e modernità nell’arte di costruire case a misura d’uomo nel pieno rispetto dell’ambiente che ci circonda.

Le splendide fotografie dei vari

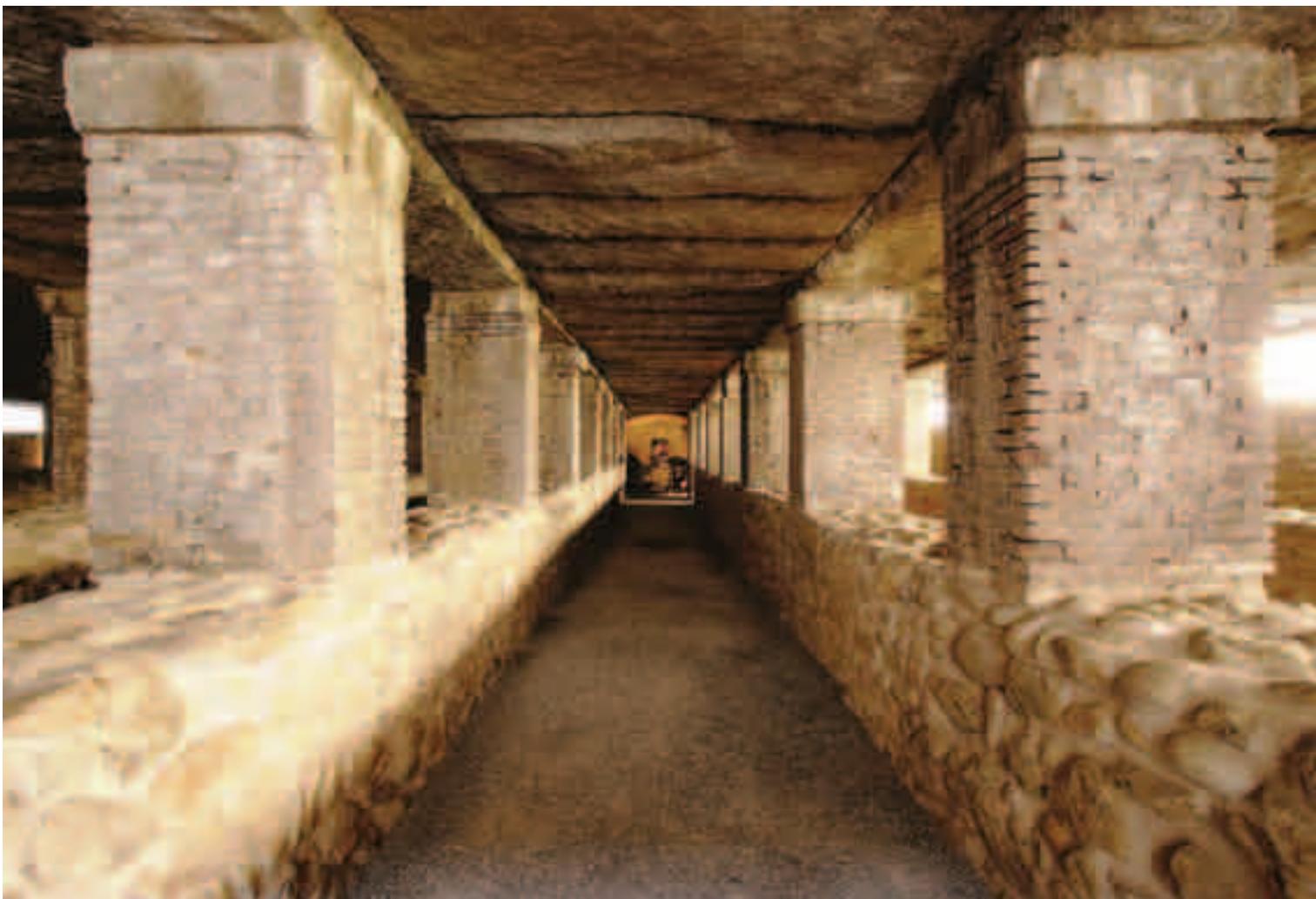
locali e di molti altri particolari costruttivi e artistici, che fanno seguito a questa breve introduzione, aumenteranno di certo la curiosità di voler conoscere tutta la bellezza e la caratteristica di questo museo “Vita Contadina del Novecento.”



I cunicoli sotterranei del museo



I cunicoli e i pilastri sotterranei restaurati. Nella pagina di sinistra, Mario Carravieri, padre di Ornella e suocero di Angelo Verderio, al quale è stato dedicato il museo "Vita Contadina del Novecento".





Gli attrezzi agricoli



Le prime due ambientazioni del museo sono dedicate agli attrezzi agricoli che ricordano i momenti della vita contadina: la vangatura, la semina, la raccolta e la trasformazione dei cereali, soprattutto granturco e frumento. In primo piano, due attrezzi speciali per la sgranatura del granturco, un grosso erpice e una carriola di legno. Nei particolari, la "gratiroeula", un attrezzo con grossi chiodi che i contadini usavano in casa o in stalla per sgranare le pannocchie di granturco e la macchina per la semina a quattro filari e alcune massicce pale di legno.







In questo locale e nei particolari, altri attrezzi che ricordano la vita contadina: in primo piano, una balla di fieno su una carriola, alcuni erpici che si usavano dopo la vangatura e l'aratura della terra per rassodarla, diversi tipi di ferro da cavallo, campanacci per gli animali, tipi di falci che si usavano per la mietitura, dei seghetti e delle tenaglie molti utili per i lavori di casa.



Il locale lavanderia



Il locale lavanderia con un manichino di una massaia mentre lava i panni. In primo piano un mastello per il bucato. In casa si lavava tutta la biancheria della famiglia che poi si stedevo al sole in cortile. Sulle mensole si vedono alcune tazze, una vecchia sveglia, bottiglie, fotografie e un mortaio in legno. Nei particolari, una scaldina che serviva in inverno per tenere i piedi caldi: in essa si mettevano alcuni tizzoni ardenti del camino o della stufa, la bolla dell'acqua calda che si poneva tra le lenzuola perché le camere non erano riscaldate e, infine, un quadretto dedicato alla Sacra Famiglia. In ogni casa contadina, sulle pareti c'erano crocefissi e immagini di Santi.





La cucina contadina



In ogni cucina c'era un camino, oppure una grossa stufa: erano gli unici sistemi di riscaldamento per tutta la casa. Nel primo sportellone della stufa i bambini scaldavano i piedi in inverno. Le sedie erano impagliate, oppure si usavano gli sgabelli. Appesi al muro, diverse pentole di rame e mestoli. Nei particolari, due mortai di legno per pestare l'aglio e altre spezie, una pentola e alcuni ferri da stiro che venivano riscaldati mettendoli sulla stufa. In primo piano, le stie delle galline che alla sera venivano portate in casa e lasciate in cucina per timore di furti.





Il locale falegnameria





*L'ultimo ambiente
è dedicato alla
 falegnameria.
 Nel locale, il contadino
 si tratteneva a riparare
 gli arnesi per i lavori
 dei campi con pialle,
 seghe e altri attrezzi.*

Gli altri attrezzi

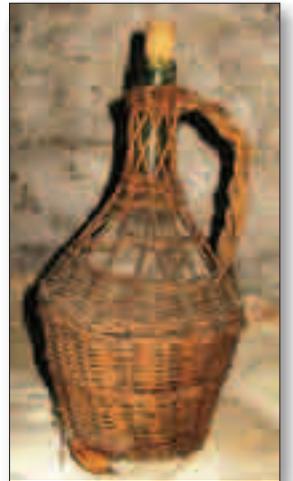


Nei corridoi dei cunicoli si possono ammirare altri oggetti, come i finimenti che venivano indossati dai cavalli e dagli asini, necessari per trainare un carretto. Verniciato a nuovo, il carro che si usava per trasportare in campagna i liquami delle cisterne, prima della vangatura o aratura: era l'unico concime che c'era allora.



A sinistra, alcune carrucole, lucchetti e diversi ferri da fabbro.

A destra, una gerla, un vecchio macinino del caffè, una bottiglia senza impagliatura che si usava per fare il burro e una piccola damigiana per l'acqua fresca che si portava nei campi in estate.





Da destra, Angelo Verderio e Ornella Carravieri con i nipoti Elisabetta e Emanuele. Alle spalle, la figlia Diana e Massimo Murgioni. La foto è stata scattata il 18 giugno 2010 nel 150° anniversario de "La Brianzola" di Olgiate Molgora.

C'ERA UNA VOLTA IL CONTADINO

Dal febbraio 2007, il museo "Vita Contadina del Novecento" è stato aperto alle visite delle scolaresche, alle associazioni culturali e ad alcuni gruppi di interesse sociale e storico del passato. In questo modo si conserverà un patrimonio culturale per la collettività.

Specialmente durante la stagione estiva, il museo è stato visitato da numerose persone non solo di Verderio, ma anche provenienti da paesi più lontani. Piacevole è stata la sorpresa di diversi gruppi di anziani che, con grande entusiasmo, hanno commentato tra loro ogni oggetto esposto, ricordo della loro vita contadina durante la quale ne hanno fatto largo uso.

Le scolaresche di Verderio, con gli insegnanti, hanno completato il loro cammino esplorativo sulla vita contadina che è servito anche per una interessante pubblicazione.

Non sono mancate, sempre in estate, anche rappresentazioni teatrali e musicali che, non solo hanno valorizzato l'Aia, ma hanno riscontrato enorme gradimento da parte della gente accorsa, anche per la grande curiosità di rivedere un vecchio edificio del passato restaurato e per rivivere quei luoghi familiari della loro gioventù.

Con la Soprintendenza si è concordato che l'Aia sia aperta alle visite di cittadini e associazioni ogni primo lunedì del mese. Inoltre, è stata inserita nel programma "Sistema Museale" della provincia di Lecco e fa parte del programma "Ville Aperte in Brianza" della provincia di Monza Brianza.

Una serata contadina di qualche secolo fa

Il museo e l'Aia sono stati protagonisti e teatro di eventi che hanno vivificato momenti di cultura nel nostro paese, ma la rappresentazione più spettacolare è avvenuta il 18 giu-

Gli incontri sull'Aia



Immagini ricordo scattate durante le visite al Museo Contadino e i concerti. In alto, il gruppo dell'Eccetera Saxophone Quartet, i ragazzi delle Scuole Superiori Agnesi di Merate. Sotto, i ragazzi della Scuola Primaria Collegio S. Antonio di Busnago, i bambini della Scuola Materna Giuseppina Gnechi Turati di Verderio e il gruppo del Touring Club Italiano. Nella foto grande, una immagine della serata dedicata al mondo contadino con il Gruppo Folcloristico Firlinfeu "La Brianzola" di Olgiate Molgora che, in costume, hanno ballato, cantato e raccontato la vita di allora. Nel riquadro, Ornella Carravieri e Angelo Verderio con i responsabili del Gruppo Pensionati di Verderio nella piacevole serata di festa. Dal 2010 al 2012 hanno fatto visite di studio anche gli alunni della Scuola Primaria di Verderio.





gno 2010 con una serata dedicata alla vita contadina con il Gruppo Folcloristico Firlinfeu "La Brianzola" di Olgiate Molgora, un complesso di una quarantina di persone tra musicanti, attori e ballerini, giovani e anziani, che indossavano splendidi costumi contadini di qualche secolo fa, alla "Renzo e Lucia".

Lo spettacolo è coinciso con il 150° anno della fondazione del Gruppo, per celebrare il quale hanno sfoderato tutto il loro repertorio, ripercorrendo il periodo storico e le usanze tipiche del territorio del secolo prima della costruzione dell'Aia.

Questo gruppo folcloristico, in questi anni, è stato richiesto e apprezzato in tutta Europa, per rappresentazioni singole e anche per Festival storici con altri gruppi della medesima caratteristica.

La loro esecuzione, tra musiche e scenografie sapientemente ambientate, ha scatenato numerosi applausi a scena aperta, in una serata tiepida e serena, dopo una settimana di freddo e acqua che paventava la sospensione dello spettacolo.

Domenica 30 giugno 2013, grazie alla sponsorizzazione della Provincia di Lecco, nel pomeriggio si è vista una larghissima partecipazione di persone alla visita del museo, mentre di sera si è tenuto un concerto di musica classica dell'*Eccetera Saxophone Quartet* del Festival di Bellagio e del Lago di Como, che ha suscitato grande emozione per il suono e il contesto suggestivo.

Il museo e l'Aia, grazie alla famiglia Verderio, rimangono a disposizione per altre visite e spettacoli per rinnovare e ricordare, con grande nostalgia, le nostre origini contadine, e nel contempo farsi promotore di cultura.

A conclusione di questo nuovo libro che riporta altre pagine di storia di Verderio e in ricordo dei contadini che sono passati in questo luogo, riteniamo utile ricordare, brevemente, la vita contadina di allora e raccontare anche come sono nate le cascine e con quali caratteristiche venivano costruite.

C'era una volta la cascina...

Le origini delle cascine a corte risalgono addirittura al X secolo (900-1000 circa), ma la loro maggiore diffusione avvenne tra l'inizio del 1700 e la fine del 1800. La cascina era una struttura agricola delle zone pianeggianti del nord Italia, soprattutto quella lombarda e solo in parte anche quella piemontese ed emiliana.

In Lombardia la maggioranza delle cascine si trova nel pavese, accanto a corsi d'acqua, indispensabili per la coltivazione del riso, nelle verdi campagne del bergamasco, del comasco e del varesotto, idonee per la coltivazione del frumento e del granoturco.

In particolare, all'inizio dell'Ottocento, nella verde Brianza, fu uno "sbocciare" di belle cascine volute da famiglie nobili milanesi che avevano scelto questo territorio per le loro vacanze, costruendo, nei posti migliori e ben in vista, superbe ville padronali. Nei loro possedimenti, non avevano problemi ad investire ingenti somme per la costruzione di queste cascine che poi assegnavano a famiglie contadine.

Del nostro territorio, perduto innamorado, ne parla anche Stendhal (pseudonimo di Henri-Marie Beyle, 1783-1842), scrittore francese che, arrivato a Milano con le truppe napoleoniche, decise di viverci. Nel suo "*Diario del viaggio in Brianza*", dell'ago-

sto 1818, così la descriveva: "...una pianura fertile... di una bellezza impressionante, ma rassicurante come l'architettura greca".

In prevalenza, la pianta di una cascina era quasi sempre a forma quadrangolare, con al suo centro una corte attorno alla quale si trovavano i vari edifici: stalle, fienili, granai, magazzini per gli attrezzi agricoli, forni, pozzi per l'acqua, servizi igienici comuni e, infine, le abitazioni.

A secondo delle necessità e del territorio a disposizione, oltre a quella appena descritta la cascina poteva avere anche altre tre diverse tipologie: a "corte aperta", cioè con un lato aperto e senza muri di cinta, a "edifici affiancati o separati", talvolta senza la corte, oppure a "corpo unico o colonico", cioè consistente in un solo edificio e di ridotto volume.

Il numero dei nuclei familiari in essa, variava a secondo della grandezza della cascina e dei terreni agricoli attorno da lavorare e andavano da un minimo di quattro alla dozzina circa, tanto da raggiungere anche più di un centinaio di persone per cascina.

La cascina era fatta costruire da un proprietario facoltoso, ma veniva affidata ad un fattore o anche a un fittavolo, cioè persone competenti che la amministravano, la controllavano e ne rendevano conto alla proprietà: nulla poteva essere fatto dal contadino senza la sua autorizzazione, pena l'allontanamento e la perdita di ogni diritto.

A sua volta, questo amministratore, impegnato su più fronti, si avvaleva di un sorvegliante salariato, che in dialetto era chiamato "*campée*".

Prima di essere assegnata alle famiglie prescelte, alla cascina veniva dato un nome che poteva ricordare quello del proprietario oppure quella di un santo di devozione contadina o altro. Per fare qualche esempio nostro: la cascina Airola, ricorda il cognome dei conti Ajroldi, la Salette, ricorda la Madonna apparsa in Francia, l'Alba perché è ad est, dove sorge il sole, la Isabella in ricordo delle nozze di una figlia del proprietario, la Fornace perché in essa si cuocevano i mattoni, la Bice, pure lei con il nome della proprietaria e via di questo passo.

Talvolta, se le cascine erano molte isolate dal centro abitato, potevano assumere anche l'aspetto di una fortezza con grosse mure perimetrali, fossati e anche torri di avvistamento. Ancora oggi, per fare un altro esempio, alla cascina Airola si possono vedere i fossati che la circondano e che allora sicuramente servivano a questo scopo.

I contratti più tradizionali erano quelli della mezzadria che fruttava al padrone un mezzo o un terzo di tutto il raccolto. Accadeva però che, durante i grandi raccolti estivi, il fattore assumesse temporaneamente altri contadini che venivano da lontano, chiamati bergamini: un esempio lampante era la cascina Bergamina sul territorio, allora, di Verderio Inferiore, costruita nel 1427 dal conte Majnone e poi passata agli Annoni e quindi agli Gnechi Ruscone.

Bergamini erano chiamati quegli uomini che portavano le mandrie a valle e, all'occasione, prestavano la loro opera dove necessitava. Si occupavano del bestiame, della mungitura e del taglio del fieno per le bestie della stalla. Alloggiavano in un locale messo loro a disposizione in cascina e dormivano anche nei fienili. Il loro lavoro iniziava nel mese di maggio e terminava alla fine dell'estate.

Attorno alla cascina, oltre alla coltivazione dei cereali, era assai diffusa anche quella dei gelsi le cui foglie nutrivano il baco da seta, i platani, le robinie, che fornivano la legna

continua a pag. 98

La cucina contadina





La cucina del contadino era sempre molto ampia e conteneva tanti arnesi. C'era un camino con le panche, un tavolo con le sedie impagliate, piatti e fondine, un armadio con il vettovagliamento e un altro con tutte le pentole. Non mancava mai una marna per conservare la farina. Al muro la massaia appendeva vari tipi di tegami e il secchio dell'acqua da bere. Il pavimento della cucina era in cotto e il soffitto di travi di legno. Nel riquadro, il lume a petrolio per l'illuminazione.

continua da pag. 95

per il camino e la stufa e i salici, che servivano per la fabbricazione delle gerle e delle scope di saggina.

A partire dall'inizio del 1900 tutte le cascine vennero progressivamente abbandonate, soprattutto perché il contadino gradiva i locali più confortevoli dei centri abitati e poi, dopo la Seconda Guerra Mondiale, per l'arrivo dell'industria che favorì l'emigrazione in città, garantendo un salario sicuro e meno impegno lavorativo.

Dopo questa spiegazione generale sulle cascine, passiamo ad illustrare più dettagliatamente alcuni particolari della loro composizione sul nostro territorio.

Le cascine di Verderio

Verderio è situato tra il territorio collinare Meratese e l'area pianeggiante del Vimeratese. Fa parte della Bassa Brianza, dove erano presenti soprattutto culture cerealicole, ovvero la rotazione tra grano, mais, foraggio e poche vigne.

Sul territorio pianeggiante e agricolo di Verderio vennero costruite ben trentadue cascine. Le più comuni, cioè quella di tipologia quadrangolare, erano composte da due corpi: quello abitativo, sempre al centro e rivolto a sud per sfruttare la luce solare e quello laterale alle abitazioni, riservato alle stalle e ai fienili.

Al centro l'aia, in terra battuta o in acciottolato, serviva per i lavori agricoli, in particolare per la battitura del frumento con la verga, prima dell'avvento della trebbiatrice e per l'essiccazione dei cereali durante la stagione estiva.

L'inizio della loro costruzione poco dopo il 1500, è coincisa con l'arrivo delle famiglie milanesi dei conti Ajroldi e Majnone e successivamente dei Confalonieri, Arrigoni, Annoni e Gnechi Ruscone, per citare i più noti. Per gli Ajroldi è valido l'esempio della maestosa cascina Airola che si trova a nord-est del paese, mentre per i Confalonieri è la cascina Salette, già descritta citando il progettista architetto Gaetano Besia, e la cascina Bergamina per i Majnone e Annoni.

All'inizio dell'Ottocento, con l'arrivo della lungimirante famiglia Gnechi Ruscone, è da citare sicuramente la cascina Isabella, costruita tra il 1871 e il 1877, un edificio di grandi dimensioni, a tre piani e con un ampio cortile rivolto a mezzogiorno.

Come già accennato, per tutte le cascine di Verderio il piano terra era riservato alle grandi cucine con il camino, mentre nei piani superiori trovavano posto le camere da letto, raggiungibili con ampie scale in muratura e scalini di granito.

In queste cascine il contadino sviluppava la sua attività agricola coadiuvato da tutta la famiglia patriarcale composta, talvolta, da più nuclei familiari, con numerosa prole e anche da lavoratori a tempo determinato che venivano da fuori paese.

La vita contadina era semplice e abitudinaria durante tutto l'anno solare: sveglia al sorgere del sole (talvolta anche prima), governo degli animali della stalla e loro mungitura, colazione a base di zuppe con il lardo e il latte appena munto per i bambini, poi i lavori mattutini nei campi, il pranzo di mezzogiorno che consisteva in un minestrone ricco di verdure del proprio orto, quindi i lavori pomeridiani fino a sera e il ritorno in cascina al tramonto per la mungitura e la sistemazione degli animali e, infine, la cena a base di polenta con qualche intingolo di patate o pomodori e, in rari casi, anche un cotechino.

A conclusione della giornata, il riposo avveniva, secondo le stagioni, non dopo le nove della sera. C'era un detto di allora che diceva: "Andare a letto con le galline", proprio per dire che ci si coricava presto. Questo accadeva anche perché non c'era ancora la televisione o altre forme di divertimento serale, ma soprattutto perché il risveglio era all'alba.

L'unica variante di questa vita abitudinaria, avveniva nei mesi invernali durante i quali, per il freddo e la neve, non si poteva lavorare nei campi e il tempo libero i contadini lo passavano nelle calde stalle riparando gli arnesi agricoli.

I terreni agricoli erano concessi a mezzadria, cioè metà del raccolto al padrone e l'altra al contadino. Solo dal 1924, vennero stipulati dei contratti di affitto.

Ma quali erano questi principali lavori e raccolti agricoli?

Brevemente li ricordiamo.

Per chi ha già letto l'ultimo libro uscito nel 2013 "Verderio - La vita contadina, le corti e le cascine" sarà un ripasso, ma arricchito da nuove fotografie ambientate, avute dagli ultimi appassionati di storia contadina. Sarà invece una piacevole lettura di storia d'altri tempi per chi non ha ancora avuto l'opportunità di conoscere il mondo contadino.

In settembre, la raccolta del granoturco

Il "capodanno" del contadino coincideva, come per i ragazzi delle scuole, con l'inizio del mese di settembre, dopo aver trascorso due o tre giorni di riposo all'ultimo sole di agosto.

In settembre, "*setember*", si raccoglievano le pannocchie di granoturco, approfittando delle belle giornate di sole e caldo; per primo veniva recisa la parte superiore della pianta, in particolare le foglie e i fiori, un'operazione detta "*pelà giò*" e "*sciùmà*", e questi servivano come foraggio fresco per gli animali. Restavano le piante spoglie con le pannocchie, "*loeuw*", a essiccare al sole fino a quando, una volta che le foglie diventavano secche, si aprivano leggermente lasciando intravedere i primi grani gialli della punta, circondati da una fine barba rosso scura.

Le pannocchie venivano poi staccate a una a una dal fusto, "*mergasc*" e ammonticchiate in alcuni punti del campo e poi, con un carro, portate sotto il porticato delle case o delle stalle.

Alla sera, dopo cena, per chi abitava in una cascina, era uno spettacolo assistere alla lunga fila delle famiglie contadine, schierate sotto i porticati, occupate nelle varie fasi di lavorazione delle pannocchie di granoturco. Vi partecipavano, fino ad una certa ora, anche i bambini che si divertivano a fare le capriole sulle morbide foglie, "*scartoss*", che venivano gettate dietro le spalle dai genitori, incuranti che contenessero anche delle camole che potevano entrare nelle orecchie e procurare un danno.

Alle pannocchie di granoturco venivano tolte le foglie, tranne due o tre che servivano per legarle fra loro formando dei mazzi che venivano poi appesi ai soffitti del porticato e lasciati a essiccare fino all'inverno.

Terminato questo lavoro, si ripuliva il terreno dai fusti del granoturco e si procedeva di nuovo alla concimatura, alla vangatura o all'aratura per preparare la terra alla semina del frumento.

continua a pag. 102



La camera da letto

La camera da letto consisteva in uno stanzone molto grande che conteneva, talvolta, due o più letti matrimoniali, qualche letto singolo, un armadio per i vestiti della festa, un comò con sopra l'urna di "Maria Bambina", uno specchio e una lampada a petrolio per la notte.

In un angolo trovava posto un lavabo con l'acqua per lavarsi il viso al mattino: era l'unico servizio in camera poiché non c'era la vasca da bagno e neppure i servizi igienici. Il materasso era di foglie di granoturco, oppure di penne morbide di gallina.



continua da pag. 99

Della pianta del granoturco nulla andava perso. I fusti venivano raccolti in fascine e usati per accendere il fuoco del camino, mentre i tutoli, "*mulett*", o "*burlin*". venivano usati come combustibile nelle stufe delle cucine. I fusti secchi venivano raccolti in fascine per essere utilizzati nel camino come innesco della fiamma per la legna da ardere.

I lavori di ottobre e novembre, prima dell'inverno

Nel mese di ottobre, "*utuber*", dopo la vangatura e il rassodamento della terra, per il contadino iniziava il tempo della semina del frumento.

I passi del contadino era lenti e cerimoniosi, con un ritmo sempre uguale, che seguiva rigorosamente il gesto ampio e disteso della mano che prendeva il seme dal marsupio e lo lanciava a ventaglio, affinché i chicchi potessero cadere in modo uniforme su tutto il terreno.

Solo dopo gli anni della Seconda Guerra Mondiale, in Brianza si passò alla semina del grano con una macchina appositamente ideata e trainata dagli animali.

Sempre prima dell'inverno, si potavano i lunghi rami dei salici che venivano usati per legare la saggina o la meliga e che servivano per confezionare scope, cesti e gerle.

Con novembre, "*nuvember*", arrivavano le prime giornate di nebbia, che coincidevano con la settimana dei morti e segnavano l'inizio dei lavori manuali che si protraevano per tutto il freddo inverno, quasi sempre nelle calde stalle.

La principale attività del "*regiù*", capofamiglia, era la sgranatura delle pannocchie di granoturco, che consisteva nel fregarle su una tavola di legno con spuntoni di chiodi chiamata "*gratiroeula*".

Dal granoturco macinato si ricavano due tipi di farina: la prima, quella più grossa veniva mescolata con acqua calda e altre farine e data agli animali, "*panell*", mentre la seconda, che veniva dal cuore del chicco, serviva per la polenta.

Il granoturco frantumato grossolanamente era destinato anche agli animali da cortile.

Dicembre, il mese del gelo

Alle prime brinate di dicembre, "*dicember*", che precedevano le grandi nevicate e gelate, le famiglie si raccoglievano nelle stalle. Ciò permetteva di risparmiare il consumo della legna, ma soprattutto di stare uniti al caldo tepore emanato dalle bestie.

Gli uomini, durante i tre mesi invernali, si dedicavano alla riparazione degli attrezzi agricoli, mentre la "*regiùra*" e le donne più anziane si dedicavano ai lavori di rammendo della biancheria, specialmente le maglie e le calze di lana necessarie per il lungo inverno.

Per ingannare il tempo, in stalla non mancavano i giochi di società, come quello della tombola e delle carte ai quali partecipavano tutti, dagli uomini alle donne, ai bambini. Il gioco delle carte più comune era la "*pepa tencia*", ovvero la donna di picche, che si poteva pescare dalle carte di un concorrente. Quando si pescavano carte simili a quelle che si tenevano in mano, ambedue si scartavano. Perdeva naturalmente chi restava con una sola carta, la donna di picche che non poteva essere accoppiata con nessuna altra donna del mazzo.

I bambini giocavano a "*robamaset*", che consisteva nel rubare le carte degli avversari,

sempre scoperte, che avevano la stessa figura o numerazione. Vinceva chi aveva, alla fine, il mazzo più consistente.

In giornata si provvedeva alla concimazione del terreno con il letame degli animali che, conservato all'interno della cascina, veniva trasportato con un carro speciale, "*bunza*", o una carriola, "*careta*", ed equamente distribuito con un forcone a quattro denti sui terreni prossimi alla vangatura.

Gennaio, il mese del gelo e della neve

Il primo mese dell'anno, "*ginée*" o anche "*genar*", era caratterizzato soprattutto da due fenomeni climatici: cielo sereno con forti gelate o abbondanti neviccate che coprivano tetti e campi, come un lenzuolo bianco.

Il gelo, di notte, raggiungeva anche i dieci gradi sotto zero, mentre i raggi del sole giornaliero alzavano di qualche grado la temperatura e permettevano all'acqua di gocciolare dalle grondaie dei tetti. Ma appena calava il sole, queste gocce, gelando e sovrapponendosi, formavano un ghiacciolo lungo anche più di mezzo metro.

Ai contadini non dispiacevano il gelo e la neve perché, secondo loro, eliminavano gli insetti nocivi delle piante da frutto permettendo alla pianta di fiorire copiosamente in primavera e di dare, in estate, frutti sani.

Con la neve alta, il primo lavoro del contadino era quello di spalarla attorno all'uscio di casa, creando un sentiero per raggiungere le stalle. Naturalmente il lavoro era tutto manuale, compresa la spalatura delle strade che si faceva con un marchingegno di legno del quale il nome dialettale era, "*calada*", spazzaneve. Era trainato dai cavalli e il lavoro iniziava al mattino presto, appena si faceva chiaro.

Il contadino, per tornare al nostro tema, in queste giornate di gelo e neve, si chiudeva in stalla e preparava gli arnesi per i lavori dei campi.

Costruiva le stie per le galline, "*gabii di gaen*", da portare in campagna; coi salici formava le gerle, "*gerlu*", aggiustava i rastrelli di legno, "*restel de legn*", che servivano per la raccolta del fieno; cambiava i manici alle zappe, ai forconi, alle falci e a tanti altri arnesi. Appuntivano le vanghe che, non appena si scioglieva la neve, servivano subito per preparare la terra soffice alla semina di primavera.

Una curiosità: gli ultimi tre giorni di gennaio, 29, 30 e 31, erano chiamati, dal contadino, "i giorni della merla", "*i dì de la merla*". Erano i più freddi dell'anno e ancora oggi ricordano una vecchia leggenda che ebbe per protagonista una merla bianca. Si racconta che, infreddolita per il grande gelo, con i suoi piccini si rifugiò sul tetto, in una intercapedine di un camino fumante. Il fumo sprigionato imbrattò le penne bianche della merla e dei suoi piccini che diventarono nere e così rimasero per sempre.

In inverno, la festa contadina per l'uccisione del maiale

Ma prima della fine dell'inverno capitava un grande avvenimento sul quale si concentrava l'attenzione di tutta la famiglia contadina: l'uccisione del maiale, "*mazàa ul purcell*".

continua a pag. 110



La raccolta delle pannocchie



Il granturco veniva seminato in primavera e la raccolta avveniva nel mese di settembre. Per primo, venivano recise le foglie e i fiori delle piante che servivano come foraggio agli animali della stalla. Poi le pannocchie venivano staccate dal fusto e portate sotto il porticato delle case. Spogliate dalle foglie, tranne due o tre che servivano per formare dei mazzi, erano poi appese ai soffitti ad essiccare fino in inverno.







Settembre coincideva con il lavoro più lungo dell'autunno: la raccolta delle pannocchie di granoturco. Il lavoro iniziava nelle ultime giornate d'estate al quale partecipavano tutti i membri della famiglia contadina. Le pannocchie, staccate dal fusto, con un carro venivano portate sotto i porticati delle cascine. Alla sera, tutta la famiglia era schierata per le varie fasi della lavorazione. Quindi, in inverno e soprattutto nelle stalle, si procedeva alla sgranatura e alla macinatura per ricavare la farina che serviva per la polenta. I tutoli, venivano usati per il fuoco del camino e della stufa.



L'uccisione del maiale



In inverno avveniva l'uccisione del maiale: una grande festa per la famiglia alla quale partecipavano anche i bambini con l'incarico di riscaldare l'acqua in un grosso pentolone. L'uccisione era uno strazio per il povero maiale, giustificata solo dal fatto che, con il suo sacrificio, la famiglia contadina ricavava carne, costine, lardo e salami per tutto l'anno.

Ogni componente della famiglia aveva il suo compito. Quello dei ragazzi era di sorvegliare l'acqua messa a bollire nella "culdera", una grossa pignatta di rame posta sul camino ancora prima dello spuntare delle luci dell'alba. L'acqua bollente serviva per scotennare il maiale e disinfettare le interiora, che servivano per insaccare la carne in vari tipi di salami e in mortadelle.

Il fuoco, sotto il grosso pentolone di rame con l'acqua posto sul camino, veniva alimentato con la legna, in particolare robinie, mentre gli uomini iniziavano il lavoro di preparazione attorno al maiale.

Il povero maiale veniva uncinato alle gambe e al muso e trainato al "patibolo" tra gemiti strazianti, forse consapevole dell'imminente tragica fine. Era veramente una barbarie giustificata solo dal fatto che la sua immolazione consentiva una sopravvivenza decente a tutta la famiglia per l'intero anno.

Il maiale, legato e uncinato, veniva trainato fino al luogo dell'uccisione, poi, con una carrucola issato verticalmente con la testa in giù.

Una lunga e affilata lama gli trafiggeva la corposa gola e il sangue, che sgorgava copioso, veniva raccolto in una bacinella sottostante. Fatto bollire e cucinato con le verze era un alimento prelibato per i giorni successivi.

Sdraiato sul pavimento, si versava l'acqua bollente sulla sua cute per permettere un facile scotennamento. Squartato, il maiale veniva diviso in più parti. La carne polposa, lavorata con spezie, aceto, vino e altre sostanze, serviva per insaccare salami, salamini, bocce e mortadelle, "salom, salamitt, boc e murtadèla", mentre la schiena di maiale veniva salata e stesa a riposare su un asse almeno per circa due mesi. Dalla parte più grassa si otteneva il lardo, "lard", condimento indispensabile per tutta la cucina. Dalla poca carne che rimaneva attaccata all'osso si ottenevano le costine da cucinare con le verze e la polenta, "custen, vers e pulenta", un piatto tradizionale consumato ancora oggi nelle nostre zone Brianzole chiamato "casoeula".

Il lavoro, iniziato all'alba, terminava al tramonto con una breve interruzione a mezzogiorno per una "tasina de minestra", una scodella di minestra calda e un secondo a base di sangue bollito con le verze, il tutto annaffiato da qualche bicchiere di vino rosso.

I salami, tenuti insieme da sottili cordicelle bianche, venivano appesi alle travi del soffitto di un locale, che non fosse troppo caldo, ma neppure troppo freddo, per lasciarli asciugare del grasso che contenevano e per farli stagionare bene, "stagiunàa". L'odore dei salami appesi in camera, impregnava tutta la stanza e ci si addormentava pregustando il giorno in cui si sarebbero assaggiati.

Il maiale era la principale risorsa del contadino, con il suo lardo per il condimento, i salami e le costine.

La colazione del contadino, come già detto, era semplice: zuppa, "pumiàa", con il lardo e il pane rafferma o la polenta avanzata al mattino, il latte appena munto per i bambini. A mezzogiorno era di rigore il minestrone con le verdure del proprio orto e i più fortunati si potevano permettere anche il "secondo", che consisteva in una fetta di stracchino. Alla sera un piatto unico: la polenta e un intingolo di patate o pomodori e, qualche volta, un cotechino.

Il tutto annaffiato da qualche bicchiere di vino locale chiamato "pincianell", che metteva

allegria per il suo sapore un poco acerbo e vivace. Ad ogni pasto, il pane giallo, perché quello bianco era una prelibatezza solo per il giorno di Natale.

Febbraio, iniziavano i primi lavori dei campi

E arrivava il mese di febbraio, "*febrée*" o anche "*febrar*".

Se il tempo lo permetteva, i contadini iniziavano a occuparsi dei lavori dei campi che seguivano un andamento piuttosto preciso durante tutto il corso dell'anno solare. Il primo lavoro era quello di vangare, "*vangàa*", la terra.

I contadini diffidavano del mese di febbraio perché, pur essendo più corto degli altri, talvolta era molto freddo, mettendo a rischio la fioritura delle piante da frutto.

I contadini ripetevano: "*Suta la nev, gh'è ul pòn*", "Sotto la neve c'è il pane". E la mente correva al pane caldo appena sfornato.

Il pane era di due tipi: quello di grano, bianco, che si mangiava solo nella festa di Natale e quello giallo, "*pon giald*", fatto di farina di segale e granoturco, che si consumava tutti i giorni, ma che si preparava una sola volta per tutta la settimana. Aveva la forma di una grossa pagnotta circolare, giallo ocra all'interno e marrone nella crosta.

Febbraio portava l'allungamento di un'ora di sole pomeridiano e quindi più tempo da dedicare all'inizio dei lavori dei campi.

Si cominciava con il concimare i campi per preparare la semina del granoturco. Il concime naturale erano lo sterco degli animali della stalla e i liquami dei servizi igienici comuni. Lo sterco veniva trasportato in campagna con i carri trainati dai cavalli o dagli asini. Chi non li aveva usava una robusta carriola di legno. Con un forcone, "*furcon*", a quattro denti, il letame veniva sparso sul terreno in modo uniforme. La prima pioggia primaverile, permetteva al concime animale di sciogliersi, filtrare nel terreno e incrementare la sua fertilità.

Ai primi tepori del giorno, la neve si scioglieva e si provvedeva alla zappatura dei campi di frumento, estirpando dai solchi le erbe che impedivano la sua crescita.

In giornata, nelle ore più calde, si potavano le piante da frutto: albicocche, prugne, pesche, pere e mele, "*mugnacc, brügn, persec, per e pòm*" e tante altre ancora. L'abilità del contadino consisteva nel riconoscere le gemme da frutto e quelle da fiore in modo da tagliare correttamente i rami superflui e selvatici cresciuti durante l'estate e l'autunno.

Poi, iniziava la vangatura, un lavoro duro, lento e cerimonioso, da farsi sempre con gli stessi tempi e movimenti e la vanga, "*vonga*", era il simbolo per eccellenza della grande fatica del contadino. Si vangava due volte all'anno: in primavera per la semina del granoturco e in autunno per quella del frumento.

Fortunate erano le famiglie numerose che avevano molte braccia, cioè più uomini, per la vangatura e per questo motivo si desideravano maggiormente le nascite maschili.

Vangare era un'arte e non tutti erano considerati abili vangatori. Bisognava incidere profondamente nel terreno per portare in superficie le erbe infestanti con le radici affinché l'ultimo gelo le bruciasse e le facesse marcire.

continua a pag. 116

I primi lavori dei campi in primavera



I lavori più importanti del contadino erano la vangatura o l'aratura, l'erpicazione del terreno e la semina del granturco in primavera e del frumento in autunno. Vangare la terra era un'arte: bisognava andare a fondo per estirpare le radici delle erbacce. A secondo del terreno, venivano usati aratri di diversi tipi. Molte famiglie contadine, in queste circostanze, si prestavano gli attrezzi e gli animali. Nella foto grande, un contadino ripreso in un momento di pausa durante la vangatura. Nelle altre due immagini, l'erpicazione e la semina del granturco.





L'allevamento del baco da seta

In primavera iniziava l'allevamento del baco da seta. Per l'occasione i mobili della cucina, i letti e gli armadi della camera da letto e tutto quanto ingombrava in casa, venivano accatastati sotto ai porticati per lasciare posto al "castello" un insieme di assi e rametti sui quali i bachi salivano per formare i bozzoli. Alla sera si andava a dormire nei fienili e nelle stalle.

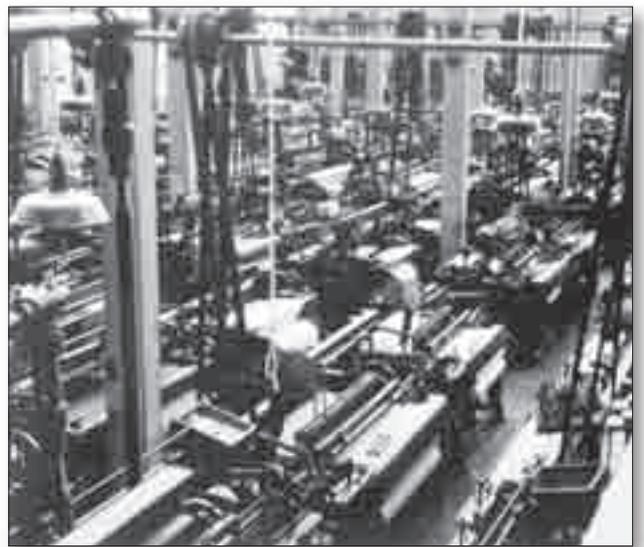
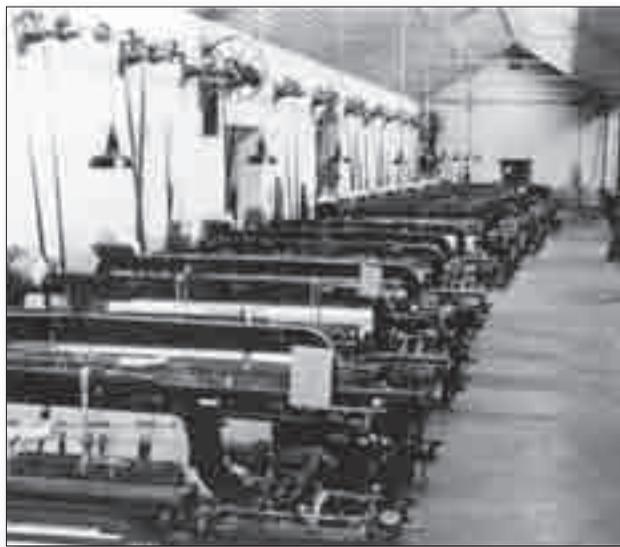
All'allevamento, che iniziava nel mese di marzo e terminava a metà giugno, partecipava tutta la famiglia.

A volte i raccolti erano abbondanti, mentre altre, le malattie non portavano il baco alla maturazione, e questo comportava la perdita del guadagno. Per l'alimentazione dei voraci animalletti provvedevano gli uomini con foglie fresche di gelso, (nella foto sotto).



I bozzoli, alla raccolta nel mese di giugno, venivano venduti ad un grossista e lavorati per ricavare la seta. Nella foto sopra, una intera famiglia durante l'allevamento mentre li staccano dai rametti. Nelle foto piccole di destra, due immagini mostrano i telai della tessitura Nobili & De Ponti di Ronco Briantino, nella quale lavorava anche la mamma di Angelo Verderio e diverse ragazze e donne del nostro paese e dei dintorni.

In Brianza c'erano diverse aziende tessili, con la manodopera soprattutto femminile. Le donne mangiavano e dormivano in cameroni comuni e tornavano a casa solo alla domenica.



E dopo l'aratura, con l'aiuto degli animali si provvedeva all'erpicazione delle grosse zolle con "*l'erpès*" o "*rampeghéén*", un arnese di legno o ferro a forma quadrata o triangolare, con diversi uncini di ferro, che avevano il compito di spaccare le dure zolle e rendere la terra più friabile e pronta ad accogliere le semine, nei mesi successivi.

A marzo sbocciavano i gelsi e la primavera

Nel mese di marzo, "*mars*", si potavano i gelsi, "*muròn*", le cui foglie erano il principale alimento dei bachi da seta e degli animali della stalla.

I nostri campi erano pieni di gelsi disposti a filari.

A fine mese, o la massimo ai primi giorni del mese successivo se il tempo era inclemente, si piantavano le patate che erano considerate il "secondo piatto" per la famiglia contadina. La piantagione era più o meno vasta a secondo dei componenti della famiglia.

In questo mese, iniziava anche l'allevamento del baco da seta.

In primavera, nelle case contadine della nostra Brianza, si coltivava il baco da seta, "*cavalée*". Il baco fu importato, dalla Cina in Europa, da Marco Polo (1254-1324) ed il segreto della seta era questo piccolissimo animaletto, ma grande imprenditore che, come macchinari per la produzione, usava solo la sua bocca.

Il baco, detto anche bombice, nasceva dalle uova della falena, una grossa farfalla, che ne deponeva a centinaia. Appena nati, iniziavano a mangiare le foglie di gelso, giorno e notte e, nel giro di sei settimane, diventavano grandi e decidevano di salire sui rami, "*andare al bosco*" si diceva, preparati dal contadino, per fabbricarsi una casa: il bozzolo, la "*galeta*".

Per costruirlo, usava la sua stessa saliva che, a contatto con l'aria, si solidificava formando un filo leggerissimo. I piccoli bachi si avvolgevano di questo filo fino a costruire un bozzolo ovale. A metà giugno, i contadini raccoglievano i bozzoli maturi e li vendevano agli imprenditori della seta.

Dopo la vendita iniziava una lunga lavorazione che partiva dall'immersione in acqua bollente dei bozzoli e poi l'asciugatura e la filatura. Ogni bozzolo poteva sviluppare un filo anche di un migliaio di metri.

In Brianza c'erano molte filande che lavoravano la seta, con la maggioranza di personale femminile. Le ragazze trovavano alloggio in fabbrica per tutta la settimana. Mangiavano e dormivano in grandi camerate, allestite con tanti materassi di foglie secche di granoturco, uno vicino all'altro. Facevano ritorno al paese solo alla domenica. C'era lavoro per tutte le ragazze, anche per quelle che arrivavano inesperte, appena terminata la scuola elementare.

Per l'allevamento di questo piccolo animaletto traslocava tutta la famiglia contadina costretta a sgombrare i pochi locali a disposizione per far posto ai bachi. I mobili, i letti e tutto quanto ingombrava in casa, veniva accatastato sotto i porticati. Alla sera si andava a dormire nei fienili delle cascine.

L'allevamento era un lavoro che durava fino alla metà di giugno, quando si raccoglievano i bozzoli. Talvolta e per diversi motivi, il baco si ammalava e quindi la raccolta era scarsa. In questo caso, per la famiglia era la fame. Al contrario, un buon raccolto allargava i cordoni della borsa con vantaggi per tutta la famiglia.

Ad aprile, la semina del granoturco e la preparazione dell'orto

Appena la temperatura tendeva a salire verso i dodici-venti gradi, talvolta anche verso la fine di marzo o, al massimo, all'inizio di aprile, "*april*", si seminava il granoturco, "*furmentòn*". Bisognava attendere che il terreno fosse ben sgelato, asciutto e soffice, per rendere meno faticoso il lavoro al seminatore.

Il contadino procedeva quasi a carponi, seguendo i solchi di un grande rastrello, "*restelòn*", dai tre denti di legno, distanziati tra loro di una quarantina di centimetri, conficcava con il "*ficòn*", cavicchio (piolo aguzzo di legno), i semi nel terreno, che teneva in una sacca legata alla vita, alla profondità di una dozzina di centimetri.

Alla sera, alla fine del duro lavoro, era frequente che il contadino avesse il mal di schiena, ma dopo il riposo della notte, tutto passava d'incanto e il lavoro riprendeva il giorno successivo, fino al termine della semina.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale subentrò una speciale macchina con serbatoi per i semi, che, trainata sempre da asini o cavalli, permetteva di seminare il granoturco contemporaneamente a quattro file e con poca fatica per il contadino.

Le prime piogge leggere di primavera, ricche di minerali, erano il migliore concime per il granoturco, un cereale che amava, per tutto il periodo della lavorazione, l'umidità e il fresco.

In aprile il contadino si dedicava all'orto procedendo alle prime semine che richiedevano estrema competenza.

Bisognava seminare quando la luna era calante e mai crescente. Dicevano che quando la luna era in forza, cioè piena, talune semine, in particolare l'insalata, andavano in semenza dopo il primo taglio e quindi non era più possibile usufruire della nuova crescita e dei tagli successivi. Tutte queste regole erano scrupolosamente seguite dal contadino.

Nell'orto si seminava di tutto: insalata, piselli, cipolle, erbe, fagioli, zucchine, carote, spinaci, "*insalata, piseli, scigòll, erbett, fasoeu, süchèt, carotul, spinac*" e tante altre speci.

A fine mese si trapiantavano le piantine di pomodoro, precedentemente coltivate in serre o in luoghi caldi della stalla. Anche per i pomodori si usava la stessa premura delle patate: si ricalzava la terra attorno alla pianta e si creavano canaletti per l'acqua tra i filari. I pomodori, con le patate, erano i due alimenti essenziali della tavola contadina brianzola. Serviti con la polenta erano il "piatto unico" di ogni famiglia.

In primavera era importante anche seminare la "*melga*", melica, perché, dopo la sua raccolta e battitura, con una verga di legno per la separazione dei chicchi, gli arbusti servivano per la fabbricazione artigianale delle scope.

Invece, con i chicchi di meliga si faceva anche un tipo di pane e si preparavano alcuni dolci prelibati per la famiglia, in particolare per i bambini, ma si davano anche agli animali ruspanti.

In aprile, il contadino tagliava anche il ravizzone, "*rüisción*", un'erba speciale, molto gradita dagli animali della stalla; la sua coltivazione diventava molto appariscente durante la fioritura, quando si trasformava in una grande distesa di colore giallo intenso e vivo. Con i piccoli semi del fiore, si poteva ricavare anche un olio, simile a quello di colza, utile in cucina.

Era anche il mese della fioritura di tante piante da frutto: l'albicocca, il pesco, la pugno e qualche giorno dopo anche il ciliegio. La fioritura di queste piante era uno spettacolo!

Per eliminare gli insetti che potessero intaccare il frutto, i contadini pennellavano sui tronchi un impasto bianco di calce e acqua.

Le corti si riempivano di animali ruspanti in cerca di cibo, come le galline, le anatre, i tacchini e tanti altri che circolavano in libertà, pronti per essere sacrificati nelle feste di Pasqua.

Era il ritorno alla vita all'aperto della famiglia contadina che coincideva anche con l'arrivo delle rondini che tornavano dall'Africa per nidificare sotto le travi del porticato.

A maggio, i prati in fiore e il primo taglio del fieno

A maggio, "*macc*", c'era anche il primo taglio dell'erba da prato che, lasciata a essiccare per un paio di giorni, diventava fieno per le bestie della stalla. Una faticaccia che il "*pai-son*", contadino, faceva tre volte all'anno: in maggio, in agosto e all'inizio di settembre. Per tagliare il prato si usava la "*ronza*", falce. Un arnese dal lungo manico di legno: una mano serrava la parte terminale, mentre l'altra teneva un'impugnatura a metà manico.

La lama era lunga e molto tagliente e veniva affilata con la cote, "*cùd*", una pietra dura calcare grigio-nera che veniva tenuta in una custodia chiamata "*cudée*", appesa alla cinghia dei pantaloni, sul "*cü*", sedere del contadino.

Il pomeriggio era riservato al rivoltamento del fieno per una essiccazione uniforme, mentre al tramonto si procedeva alla raccolta in mucchi per evitare che la rugiada notturna o un imprevisto acquazzone lo bagnasse e quindi lo facesse marcire.

Veniva portato a casa il giorno seguente, quando era ben secco, e messo nei fienili. In inverno era il principale alimento degli animali della stalla.

Secondo le tradizioni contadine vedere un carro di fieno, "*careten de fen*", era per le ragazze, "*tuson*", di buon auspicio e di sicura felicità futura.

E, per ultimo, in maggio spuntavano le piantine di granoturco e bisognava zappare il terreno attorno per liberarle dalle erbe infestanti, poi, mano mano che crescevano si rimborsava la terra, "*regulsàa*", per mantenere l'umidità alle radici, indispensabile per la crescita.

A giugno, la grande mietitura del grano

In questo mese il grano, "*furment*", cresceva a vista d'occhio e le spighe si indoravano. Tra di esse crescevano indisturbati anche dei bellissimi papaveri rossi che ondeggiavano al vento.

In giugno, "*giügn*", il lavoro più importante era l'inizio della mietitura del grano, "*segàa ul furment*", e tutte le operazioni che ne derivavano. Dipendeva dall'andamento della stagione: nel caso fosse stata fredda e piovosa la spiga del grano maturava qualche giorno più tardi, diversamente, per la metà del mese iniziava la falciatura e per la festa dei santi Pietro e Paolo, il 29 giugno, il lavoro era quasi sempre terminato.

Tutta la famiglia partecipava a questo lavoro, occorreva un "*culp de mon*", bambini e

donne comprese. Si iniziava al mattino presto, prima ancora che il sole spuntasse e iniziasse a scaldare l'aria. Le fresche ore del mattino rendevano molto di più di quelle di mezzogiorno, quando il sole picchiava forte sopra la testa tanto da doverla riparare con un cappello di paglia e la temperatura rendeva l'aria irrespirabile. Il frumento, tagliato a pochi centimetri da terra con un falchetto, "scighess", o anche "mesüra", veniva raccolto successivamente in covoni, "coeuv".

Il lavoro del contadino continuava fino al tramonto, interrotto brevemente da una piccola pausa a mezzogiorno per "ul disnà fâa da la regiùra", il mangiare fatto dalla massaia, solitamente un minestrone. Il contadino non aveva l'orologio e quindi si regolava con il tocco della campana della chiesa.

Gli uomini non disdegnavano di bere un bicchiere di vino, mentre le donne e i bambini preferivano l'acqua del "pestòn", una piccola damigiana da due o anche cinque litri contenente acqua fresca corretta con il succo di un paio di limoni. Terminato il pranzo, si riprendeva il lavoro sotto il solleone.

Alla sera, i ragazzi e le donne raccoglievano i covoni in mucchi, mentre gli uomini provvedevano ad accatastarli uno sopra l'altro, a croce, tenendo al centro sempre la parte delle spighe. L'ultimo covone faceva da cappello a tutto il mucchio che chiamavano "scafêta", allo scopo di impedire al temporale estivo, sempre frequente e improvviso nel pomeriggio, di bagnare le spighe ed evitare l'ammuffimento. In questa posizione i mucchi di grano venivano lasciati qualche giorno a essiccare, prima di portarli sull'aia.

Si andava a casa alla sera con numerosi lividi sulle gambe a causa della paglia dei covoni che sfregava sulle caviglie e per colpa dei "sfilcìon", cioè della parte della paglia tagliata che restava nel terreno per alcuni centimetri e che, per la sua durezza, dava come la sensazione di camminare su spuntoni di vetro. Era necessario pertanto, appena arrivati a casa e prima della cena, fare un accurato pediluvio di acqua fresca che mitigava il bruciore e permetteva, il giorno seguente, di riprendere il lavoro senza conseguenze.

Questi lavori, come già accennato, duravano una quindicina di giorni. Per falciare il grano e formare i covoni, era un continuo abbassarsi e alzarsi della schiena e questo può dare l'idea di quanta fosse la fatica dei poveri contadini e la loro stanchezza al rientro a casa alla sera.

In questo periodo, il parroco del paese, previa autorizzazione della Curia, acconsentiva di lavorare anche nei giorni festivi. La motivazione era semplice: la maturazione veloce del grano sotto il solleone non poteva aspettare, pena la caduta dei chicchi dalla spiga che finivano a terra. In questo caso il danno economico per la famiglia sarebbe stato evidente e le conseguenze ricadevano anche sulla Chiesa. Infatti, era usanza, al termine di ogni estate, fare un'offerta, in grano, alla parrocchia. Più il raccolto era abbondante, più generoso era il dono del contadino.

A luglio, i grandi polveroni della trebbiatura

Alla mietitura seguiva la trebbiatura, sempre sotto il sole cocente, nel mese di luglio, "loeuì". Nelle corti o nelle cascine, venivano accatastati i covoni in attesa della trebbia-

continua a pag. 122



La mietitura e la trebbiatura



Giugno e luglio erano i mesi della mietitura e della trebbiatura del grano. Tutta la famiglia era coinvolta in questi lavori che iniziavano al mattino presto, quando il sole non picchiava forte e finivano solo al tramonto. Ai bambini e alle donne era affidato il compito di raccogliere i covoni alla sera. Dopo qualche giorno, il frumento veniva portato sull'aia e accatastato a forma di piramide. Qualche giorno dopo arrivava la trebbiatrice e iniziavano i lavori. Alcuni uomini erano addetti alla raccolta delle balle di paglia, mentre altri insaccavano il grano. Non sempre i raccolti erano abbondanti: tutto dipendeva dall'andamento climatico.



trice. Nelle grandi cascine, il grano era raccolto sull'aia, in dialetto "era", in enormi cataste, "païée" o "meda", a forma quadrata, ma soprattutto rotonda che, giro dopo giro, si restringeva sempre più, fino a finire a punta. Erano alte anche una diecina di metri.

Dopo qualche giorno di grande attesa arrivava la "machina de batt", la trebbiatrice, tra l'esultanza dei bambini e la felicità della famiglia contadina che li ripagava dei mesi di lavoro e dava la possibilità di guadagnare qualche lira con la vendita del raccolto e provvedere così ai bisogni di tutta la famiglia.

La trebbiatrice era composta da tre parti. La prima, quella più voluminosa, era il corpo centrale dove, in una bocca della parte superiore, si infilavano i covoni negli ingranaggi che provvedevano a dividere la paglia dai chicchi di grano che uscivano dalle bocchature della parte posteriore bassa per essere insaccati. La paglia usciva da una grossa bocca anteriore.

La seconda parte, sul davanti, raccoglieva la paglia tritata espulsa e la imballava. I contadini chiamavano questa parte "majoch", mangiatore, proprio perché era composta da una possente sagoma di ferro a forma di grande bocca che si alzava e abbassava come volesse mangiarsi tutta la paglia. In realtà, abbassandosi pigiava la paglia che veniva imballata e legata con il filo di ferro.

La terza parte era un trattore posto nella parte posteriore, a qualche metro di distanza, che attraverso una grossa cinghia collegava le altre due componenti e faceva funzionare tutto l'apparato.

La trebbiatura era uno dei lavori più pesanti per il contadino e doveva essere fatto in pochi giorni e per questo necessitava dell'aiuto dei parenti e di tutte le famiglie del vicinato, in tutti i loro componenti. Ai ragazzi era affidato il compito di salire sulle cataste per gettare i covoni alla persona che doveva infilarli nella bocca che dava inizio al processo di separazione del grano dalla paglia. Per questo lavoro si usava un forcone o, per fare più in fretta, anche le mani.

Un paio di contadini stavano nella parte posteriore della trebbiatrice per raccogliere il grano nei sacchi, legarli e portarli sotto il portico della famiglia. Per trasportare i sacchi, "sacc de furment", quasi sempre sul quintale, occorreva la forza degli uomini più giovani che se li caricavano sulle spalle.

Il lavoro più pericoloso era quello degli uomini addetti al trasporto delle balle di paglia che venivano accatastate sui soppalchi delle cascine, raggiungibili con scale a pioli di legno. Si doveva salire con una sola mano essendo la seconda impegnata a tenere in equilibrio la balla di paglia.

Durante i lavori delle trebbiatura, le donne andavano avanti e indietro per portare i fiaschi dell'acqua da bere sempre con la spremuta di limone. Il pranzo fugace di mezzogiorno si consumava sul posto di lavoro evitando di bere il vino che poteva procurare annebbiamento alla vista.

L'acqua, più che il vino, era indispensabile in questi lavori perché c'erano sempre grandi polveroni che seccavano enormemente la gola. Per ripararsi alcuni uomini si proteggevano il volto con un fazzolettone e la testa con un cappello di paglia.

Erano giorni di grande fatica ma anche di grandissima soddisfazione. Il grano venduto era una delle poche risorse economiche sulle quali la famiglia poteva fare affidamento per programmare le spese dell'anno seguente.

Capitava però che non sempre la raccolta del grano fosse abbondante. Talvolta, il brutto tempo dei mesi precedenti, un ventoso temporale che gettava a terra il frumento bloccando la crescita, la poca maturazione della spiga o malattie strane, causavano una scarsa raccolta che il contadino misurava in “tanti quintali di grano alla pertica”. In caso di una raccolta scarsa, veniva logico rivedere gli investimenti successivi della famiglia eliminando le spese superflue.

Il lavoro della trebbiatura finiva sempre verso la fine di luglio poi il contadino si prendeva qualche giorno di calma per riorganizzare la sistemazione dei sacchi di frumento sotto il porticato, pulire l’aia dai residui della trebbiatura e sistemare le balle di paglia.

A fine agosto si raccoglievano le patate

Dopo ferragosto c’era il taglio della “*stobia*”, stoppia, ovvero i cespi di paglia ed erba cresciuti dopo la mietitura del frumento. Prima di portarla in cascina veniva sempre lasciata a essiccare qualche giorno all’ultimo sole agostano. Alternata al fieno, era l’alimentazione invernale degli animali, proprio perché, in inverno, veniva a mancare l’erba fresca.

Verso la fine del mese di agosto, “*agost*”, o al massimo ai primi di settembre iniziava un altro grande lavoro con la partecipazione di tutta la famiglia: la raccolta delle patate. Con un tridente, “*furcòn a trii dinc*”, si andava in profondità nel terreno per portare in superficie le patate novelle.

Bisognava evitare che il tridente andasse a bucare le patate, “*patati*” che dovevano essere senza buchi e graffi per poterle conservare fino al raccolto successivo. Le donne e i bambini provvedevano a raccogliere in mucchietti e venivano lasciate uno o due giorni al sole, affinché la terra umida che le ricoprivano, seccasse e le patate potessero essere insaccate pulite.

Il contadino, prevenuto, le curava anche di notte perché c’erano sempre i malintenzionati che tentavano di rubarle.

Negli ultimi giorni del mese, il contadino si poteva permettere un poco di riposo, ma solo qualche giorno perché poi riprendeva il ciclo lavorativo già descritto.

E l’anno ricominciava!

Con questo capitolo, si chiude la storia della vita della famiglia contadina.

Oggi è tutto cambiato.

C’è stato un ritorno di interesse e di studio in questi ultimi anni da parte dei ragazzi della Scuola Primaria, ma per loro rimane un periodo di storia come tanti altri affrontati durante l’anno scolastico.

Tra le poche persone anziane rimaste e che hanno vissuto gli ultimi anni della vita contadina, c’è chi la ricorda con nostalgia, ma c’è anche chi, ricordando la fame e la miseria, preferisce la modernità di oggi: comunque la si pensi, bisogna essere orgogliosi delle nostre origini e del passato contadino perché è servito a costruire il nostro futuro.

Giulio Oggioni

In luglio, nelle corti arrivava la trebbiatrice. Erano giorni di grandi lavori e tutta l'aja era avvolta dalla polvere. Gli uomini si occupavano di colmare i sacchi di grano e di accatastare la paglia sulle cascine. Le donne portavano acqua fresca corretta con il succo di limone.







Il contadino, a maggio e a settembre, portava il fieno in cascina che serviva per alimentare gli animali della stalla. Ogni famiglia contadina aveva una mucca o due, un maiale e altri animali ruspanti da cortile: galline, anitre, oche e tacchini. In stalla si mungevano le mucche al mattino e alla sera. Sotto, l'arrotino, un personaggio caratteristico e unico che girava di corte in corte ad affilare le forbici e i coltelli. Era l'attrazione dei bambini che ammiravano il suo lavoro.

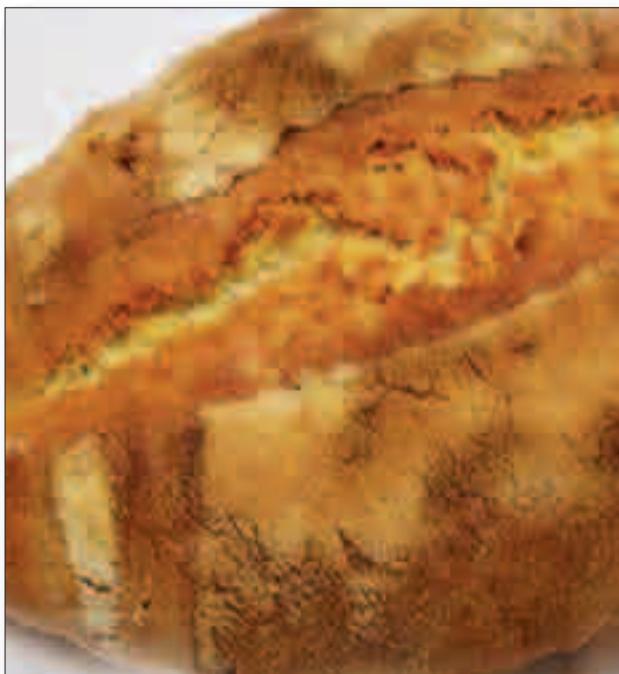




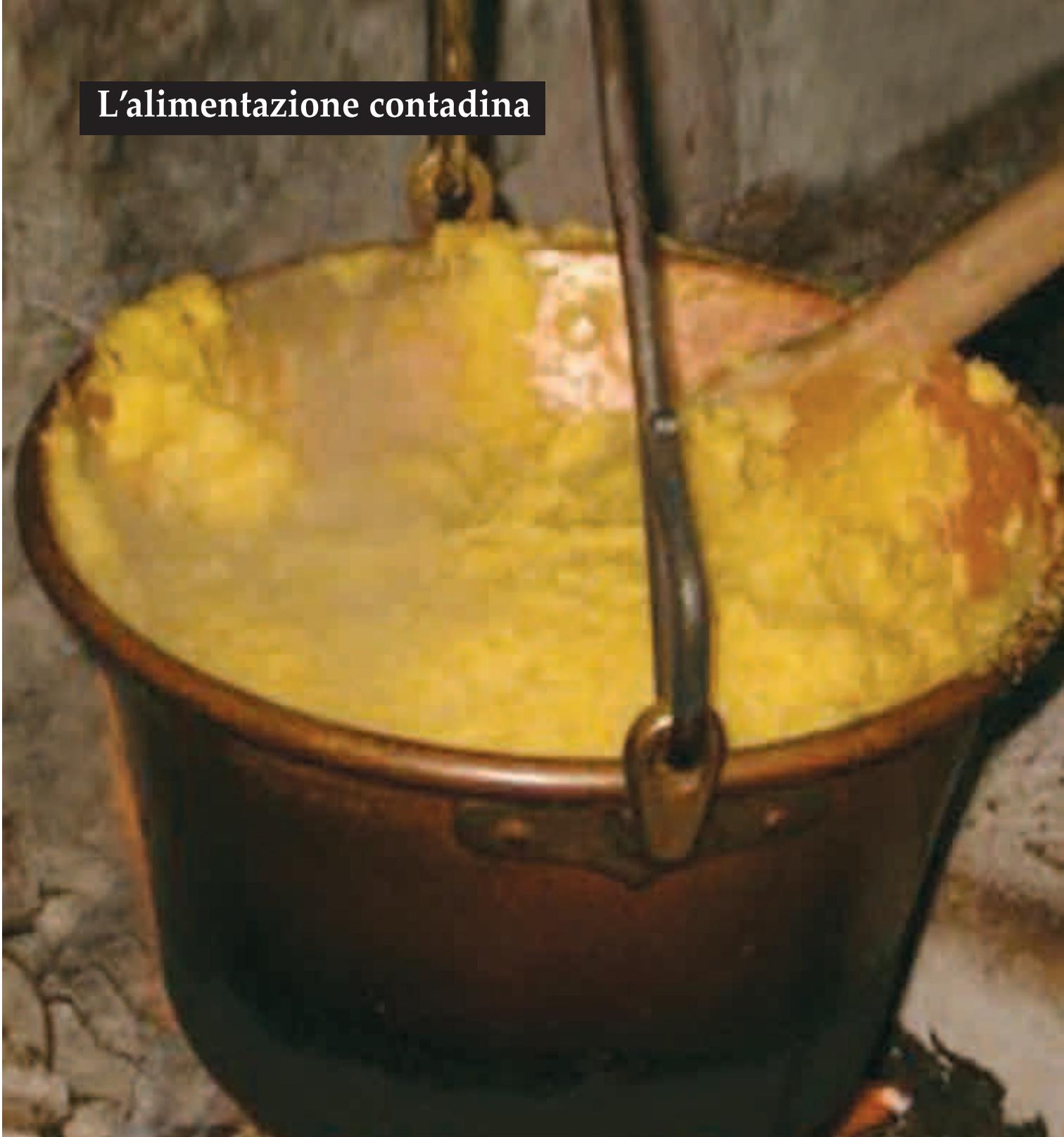
Al mattino presto, il primo lavoro del contadino era quello di governare gli animali della stalla e la mungitura delle mucche da latte, che, ancora caldo e schiumoso, serviva per la colazione dei bambini piccoli. La colazione degli adulti consisteva in una zuppa condita con il lardo e farcita di fette di polenta avanzata alla sera o pane raffermo. Subito dopo la colazione il contadino andava a lavorare nei campi.



L'alimentazione del contadino era molto semplice. Al mattino consisteva in una zuppa con la polenta o il pane raffermo avanzato il giorno precedente, condita con il lardo. Ai bambini veniva dato il latte appena munto. A mezzogiorno il pasto era un minestrone con la verdura del proprio orto. Alla sera era di rigore la polenta gialla con qualche intingolo di patate o lenti e, talvolta, anche un cotechino o un pezzo di stracchino. Ad ogni pasto non mancava mai un bicchiere di vino "pincianell". Nelle foto, il momento della pigiatura dell'uova, il pane giallo di granoturco e segale che veniva fatto una volta alla settimana, il cotechino con lenti, e, infine, il momento della cottura della polenta in un paiolo di rame. In inverno si mangiava la "casoeula", costine di maiale con le verze e alla festa del paese e alla Sagra, la torta di latte.



L'alimentazione contadina





Diversi momenti e oggetti della famiglia contadina. Nella foto grande, una famiglia, con cinque figli a piedi scalzi e il nonno. Nelle altre foto, il "cadregatt" mentre lavora all'impagliatura di una sedia; il gioco del "birlu", ovvero dei cerchi da parte dei bambini; la preparazione degli zoccoli per tutti i componenti della famiglia; la culla per i neonati; la "comoda" una sedia di legno che serviva per i bisogni dei bambini piccoli e, infine, il girello dentro il quale i bambini imparavano a reggersi in piedi e a muoversi. Messa in questo attrezzo, le donne di casa, sorvegliavano ogni momento del bambino, ma potevano dedicarsi ai lavori della casa senza l'assillo che andassero incontro a pericoli.







L'ultima foto: l'Aia vista dal cielo

Una foto panoramica di questi ultimi anni, nella quale si vede, in basso a sinistra, l'Aia completamente restaurata e la nuova ala creata per gli uffici tecnici e una sala convegno. Nella foto del centro storico è visibile la Villa Gnechi Ruscone, con il parco e la Fontana del Nettuno, il Centro Sportivo, diverse corti, il palazzo del Comune e della Scuola Primaria.



BIBLIOGRAFIA

CONFALONIERI - La storia di questa famiglia è stata ricostruita grazie ad alcuni documenti conservati presso l'archivio della Società Storica Lombarda di Milano.

GAETANO BESIA - La vita e le opere dell'architetto Gaetano Besia, sono tratte dal *"Dizionario Biografico degli Italiani"*, Vol. 9 della Enciclopedia Italiani della Treccani e dai documenti della Biblioteca Trivulziana dell'Archivio Storico di Milano.

MILLA - la storia della famiglia è stata riassunta consultando due articoli di Marco Bartesaghi. Il primo è stato pubblicato su *"Archivi di Lecco"*, N. 1 del 1994, mentre il secondo è riportato nel suo blog *"bartesaghi-verderio-storia"* del 22 marzo 2009, entrambi intitolati: *"L'arresto e la deportazione di una famiglia di ebrei a Verderio Superiore (1943)."*

C'ERA UNA VOLTA IL CONTADINO - La vita contadina, è stata riformulata dai due libri di Giulio Oggioni: *"Quand sérum Bagaj"* (Editrice Marna) e *"Verderio, la vita contadina, le corti e le cascine"* (A. Scotti Editore). Inoltre, è stata consultata anche la collana *"Storia della Brianza"* Vol. III *"Architettura e territorio"* (Cattaneo Editore).

INDICE

<i>Pagina</i>	5	PREFAZIONE
<i>Pagina</i>	9	LA STORIA DELL'AIA, UN "GIOIELLO" DEL 1857
<i>Pagina</i>	37	IL RESTAURO CONSERVATIVO DELL'AIA E LA COSTRUZIONE DI UNA NUOVA ALA
<i>Pagina</i>	75	IL MUSEO "VITA CONTADINA DEL NOVECENTO"
<i>Pagina</i>	91	C'ERA UNA VOLTA IL CONTADINO
<i>Pagina.</i>	134	BIBLIOGRAFIA

Coverd, una azienda fatta di persone che da 30 anni, con il loro entusiasmo, hanno dato moltissimo allo sviluppo di tecnologie per l'isolamento termico, acustico e bioclimatico in grado di migliorare il benessere abitativo e che inseguendo i propri ideali hanno costruito uno straordinario successo anticipando il mercato promuovendo soluzioni nel pieno rispetto delle problematiche ambientali.

BioEdilizia: filosofia di Coverd



Tecnologia applicata del sughero naturale per l'isolamento acustico e bioclimatico | Divisione Acustica | Divisione Energetica

Coverd srl | Via Sernovella 1 | 23879 Verderio (LC) IT | Telefono 039 512487 | info@coverd.it | www.coverd.it