

BAMBINI

LA FRECCIA AZZURRA. Dal racconto di Gianni Rodari è in scena al Teatro delle Marionette di via degli Olivetani. È una storia che ha per protagonisti i giocattoli di un negozio che si mettono in viaggio da soli per trovare il loro padroncino ideale. In scena, accanto alle marionette-giocattoli, ci saranno anche attori in carne e ossa nelle parti degli «umani». Domani alle ore 15.30, domenica doppio spettacolo alle 15 e alle 17.30. Lire 14.000, adulti 20.000, nonni con carta d'argento del Comune di Milano lire 10.000.

ROSÀ BIANCA E ROSA ROSSA. Della compagnia Teatrino del Gatto va in scena domenica alle 16 alla Sala Fontana. Per bambini dai tre anni, una fiaba della tradizione popolare piemontese sulla virtù premiata. Lire 8.000, adulti 10.000, abbonamento a tre spettacoli lire 20.000.

IL TALISMANO. Della compagnia Il Castello di Marino Zerbini, è l'appuntamento di domani con I burattini del Filo, la rassegna del Teatro Filodrammatici. La storia di un ragazzino povero che riesce a superare le prove più strabilianti con l'aiuto di un dono magico è adatta anche ai più piccoli, dai tre anni in su. Si inizia alle 16, ingresso lire 10.000; per gruppi famigliari di quattro persone lire 30.000.

DATA DI NASCITA. Spettacolo di Quelli di Grock per bambini dai sette ai dieci anni va in scena domani alle 20.30 e domenica alle 16.30 al Teatro delle Erbe, per «insieme a Teatro», rassegna organizzata dal Teatro del Buratto. Su testi di Valeria Cavalli e per la regia di Susanna Baccari, ecco una riflessione sull'esistenza adatta alla logica dei piccoli. Chi sono i due amichetti in scena? E perché dicono, l'uno che vorrebbe nascere delfino e l'altro che vorrebbe crescere aquila? Fino a che punto si può scegliere il proprio destino? Ingresso lire 9.000 per adulti e bambini, 6.000 per i nonni, abbonamento a tre spettacoli lire 20.000.

BABY SITTING. Perché coinvolgere creature innocenti nel rito dello shopping natalizio, tra ressa e gas di scarico? Il laboratorio Aua di Corsico, via Mazzini 8/A 8 (tel.89126755) propone un servizio di baby sitting con attività ricreative. Il costo è di 20mila lire di tessera ArciRagazzi (per chi non l'ha già), più 8mila lire l'ora. Il costo orario scende a 4mila lire per chi si abbona per 15 ore. Il servizio natalizio è in funzione domani, sabato 14 e sabato 21 dicembre dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 19. La prenotazione è indispensabile.

IN MOVIMENTO

SCI DI FONDO. Il Cai sezione di Milano (via Silvio Pellico 6, tel. 86463516, dal lunedì al venerdì ore 9-13 e 15-19, martedì sera 21-22.30) organizza per domenica 22 dicembre una escursione a Lenzerheide (m. 1600) nel Canton Grigioni, in Svizzera. Percorsi panoramici, su piste di fondo battute, pianeggianti ed ondulate, facili e con qualche difficoltà. Quota di partecipazione: 30mila lire.

SCI DISCESA 1. L'Uisp Lega Sci (tel. 2613674 o 55017990) propone il Capodanno e l'Epifania a Gressoney la Trinité in Val d'Aosta. Due programmi tutti dedicati allo sci. Il primo si svolgerà dal 26 dicembre al 1 gennaio, mentre il secondo, a ruota, inizierà il 2 gennaio e si concluderà il 6. La quota di partecipazione è di 680mila lire per il programma di Capodanno e di 560mila lire per quello dell'Epifania. La quota comprende: viaggio in bus, trattamento di pensione completa e la presenza di accompagnatori Uisp.

SCI DISCESA 2. Un week-end a La Thuile e Courmayeur è un'altra proposta dell'Uisp (tel. 2613674 o 55017990). Il 14 e 15 dicembre pagando la quota di 130mila si potrà sciare senza tregua.

HOCKEY GHIACCIO. Il Cus Milano (tel. 76022425) organizza corsi di hockey su ghiaccio per principianti. Quota d'iscrizione: 300mila lire.

ARCHEO-TREK. Trekking Italia (via Molino delle Armi 31 - tel. 8372838) organizza dal 27 dicembre al 2 gennaio l'Archeo-terk del Sinis, in Sardegna. Il trek prevede: penisola del Sinis, Giara di Gesturi, Nuraghe di Barumini. Quota di partecipazione: 990mila lire.

CROQUET. L'Associazione italiana Croquet (tel. 0331-679983) organizza corsi per principianti di tutte le età e corsi di perfezionamento. I corsi si tengono tutti i fine settimana al centro pilota dell'A.I.C.R. presso il Golf Club «Le Robinie» di Solbiate Olona (Va).

DANZA E GINNASTICA. Il Comitato provinciale di Milano dell'Uisp (tel. 55017990 o 55017755) organizza presso la palestra della Scuola Elementare di via Airaghi 42 corsi di danza classica, danza moderna e ginnastica per adulti.

Luca Ferrari

RACCONTI & RICETTE



Un porro sul naso, un neo su una guancia, una cicatrice sul collo, sono tutti segni particolari che consentono il riconoscimento di una persona e come tali compaiono sulle carte d'identità. D'altronde, Ulisse non fu riconosciuto dalla fida nutrice proprio in virtù di una cicatrice su una gamba? Allo stesso modo noi riconosciamo gli aspetti clamorosi di una città o di una regione appunto dai suoi segni particolari, che possono essere artistici (la Mole a Torino, le due torri a Bologna, e via discorrendo), ambientali (i canali a Venezia, i cipressi in Toscana...), o gastronomici. Se infatti diciamo «bagna càuda», automaticamente sappiamo di essere in provincia di Cuneo o di Asti, così come se diciamo «cazzoela», sappiamo d'essere a Milano e dintorni. È l'ovvio tra gli ovvii. E dall'ovvio, partiamo. Piuttosto prettamente cristiano, se è a base di porco. Se il suo nome fa riferimento all'attrezzo di cucina che ne governa la cottura, le sue origini di piatto povero e contadino, invernale, si perdono nelle retrodatazioni oltre che nelle parentele. Mica solo lombarde, ma francesi e spagnole. Basta seguire i dizionari, dal manzoniano Che-

pomodoro sciolta nel brodo, verza soda, ma non gelata (altrimenti si disfa), che abbia lo stesso peso di tutti gli altri ingredienti assieme, sale e pepe.

Ora si tratta di conciliare i grassi con la digeribilità. La prima proposta quindi è di usare alcune avvertenze. Bruciacchiare e raschiare bene le cotenne, i piedini, le orecchie, i codini e il musetto, quindi lessarli in acqua bollente salata per circa 10-15 minuti. Scattare anche i salamitti per 5/6 minuti dopo averli sfioracchiati con uno stuzzicadenti. Scolare e tenere da parte. Sfiogciare le verze, tagliare le foglie più grosse e levare la costa, lessarle per 4/5 minuti in acqua bollente salata, quindi scolarle e tenerle da parte.

In una grossa casseruola, meglio se di coccio, rosolare le puntine e la luganega tagliata a roccchi, in modo che trasudino il loro grasso, aggiungere la o le cipolle affettate. Dopo una decina di minuti unire le carote e il sedano puliti e affettati, i pomodori tritati, o la salsa diluita in poco acqua calda. Far cuocere per qualche minuto perché appassiscano, poi aggiungere le cotenne, i piedini, le orecchie, i codini, il musetto e bagnare con un poco di acqua o brodo bollente, mescolare bene e unire i salamitti. Continuare la cottura coperto e a fuoco dolce per almeno mezz'ora mescolando di tanto in tanto, quindi unire le verze. A cottura ultimata la carne delle puntine deve quasi staccarsi dall'osso e le verze risultare tenere, ma non disfatte. Avrete notato che in questa ricetta non è previsto l'impiego di alcun grasso. Infatti così cucinata è molto più digeribile perché sfrutta i grassi stessi del maiale. Insomma una specie di autosufficienza lipidica. A Milano la cazzoele viene servita con il pane mentre in Brianza con la polenta. Nella variante comasca invece di bagnare la carne con l'acqua o con il brodo, vi si unisce un bicchiere di vino bianco secco, nel quale si sarà stemperato un cucchiaino di farina bianca.

Il povero maiale va a pezzi per far ghiotta la cazzoela

rubini (che lo definisce «bottaggio» o «cibreo») a Cletto Arrighi: cazzoela, vedi posciandra. Vado a posciandra: vedi bottaggio. A bottaggio allora: vedi cazzoela. Ma l'Arrighi era spirito arguto, come in genere gli scapigliati. Come per ogni piatto tradizionale e antico, anche attorno alla cazzoela si scatenano le più insane dispute filologiche e puriste, quasi che la storia, modificando ambiente e risorse e costumi di vita, non incidesse sul rigore gastronomico. Come tutti i «cibi poveri» (si fa per dire) o contadini, anche questo si collocava in un contesto ambientale

REGINA LAGO - FOLCO PORTINARI

che contemplava un consumo energetico e calorico di due o tre volte superiore al nostro di oggi. Ragion per cui anche la cazzoela, pur rimanendo sostanzialmente la stessa, dovrà tener conto di quelle modificazioni dei consumi calorici. Varianti che non stravolgono affatto l'originale ricetta (o le originali ricette).

Gli ingredienti della cazzoela? Qui sta il problema, perché ci sono almeno tre o quattro varianti: la milanese, la comasca, quella della Brianza e quella di

ogni casalinga. C'è la questione del pomodoro sì e pomodoro no, della luganega sì e della luganega no, delle verze cotte assieme o separatamente, del vino, della farina e della quantità di carote e di sedano. Cosa è necessario per una cazzoela per 8 persone? 1 kg di costine (puntine), 2 codini, 2 piedini, 2 orecchie, un pezzetto di musetto, 300 g di cotenna, 1 salamitti di verza a testa, qualche rocco di luganega, sedano, carote, 1 cipolla grossa o due piccole, tre o quattro pomodori o conserva di

LA PASSEGGIATA

Capolavori tra il Verbano e il lago d'Orta

Un libro d'arte, ma anche uno stimolo per trascorrere alcune piacevoli giornate in luoghi bellissimi. Si tratta dell'undicesimo volume della collana «I centri della pittura lombarda», curata da Mina Gregori e sponsorizzata dalla Cariplo. L'idea di questa opera monumentale nacque nel 1986, durante la mostra dei Campi, a Cremona. Il volume (consultabile nelle biblioteche) è dedicato alla pittura tra il Verbano e il lago d'Orta, dal Medioevo al Settecento. Lo sconfinamento in Piemonte può apparire stravagante soltanto a chi ignori che fino all'epoca napoleonica l'area geografica considerata era compresa entro i confini del Ducato di Milano. Cominciamo, comunque, il percorso da una cittadina sul lago Maggiore, sponda lombarda, Angera, con la sua bella rocca e con gli affreschi nella Sala di Giustizia del Maestro di

IBIO PAOLUCCI

Angera. Il ciclo, di soggetto profano in tempi in cui i dipinti erano tutti di tema religioso, è notissimo, ma la sorpresa è nella datazione. Da sempre si riteneva che gli affreschi risalissero ai primi decenni del Trecento. Toesca, il grande padre dell'arte lombarda, aveva fissato la data attorno al 1314. E invece Giovanni Valuggia, riferendosi anche agli studi del Bologna e del Boskovits, fissa la data al 1280, oltre un trentennio prima e quando Giotto era ancora un adolescente, con nessuna possibilità, dunque, di influenzare questo maestro. Secondo il Valuggia l'artista, che illustra la gesta dell'arcivescovo Ottone Visconti, era giunto «a soluzioni di tale modernità da poter trarre in inganno anche l'analisi stilistica», compresa quella, come si è visto,

del grande Toesca. Seconda tappa dell'itinerario, Arona, che si trova sulla sponda opposta piemontese. Bellissima la cittadina lacustre e magnifiche le opere d'arte custodite nelle sue chiese, che vanno dal superbo polittico di Gaudenzio Ferrari nella Collegiata alla pala del Bergonone nella chiesa dei santi Grigatino e Felino, all'Adorazione dei Magi del Morazzone, all'Immacolata di Carlo Francesco Nuvoletone all'Adorazione dei pastori di Andrea Appiani. Presenze di alto rilievo, che si rivedono sempre volentieri. Terza tappa notevole, sia per lo splendore del luogo che per il livello dei dipinti, è Pallanza, nel cui Museo del Paesaggio ci sono le quattro tele di Tanzio da Varallo, che, fino a pochi anni fa, si trovava-

no misconosciute nelle pareti del presbitero della Collegiata di san Leonardo. Raffigurano i santi Teodoro, Caterina, Apollonia e Giovanni Evangelista, e sono di una bellezza folgorante. Sempre a Pallanza, nella chiesa della Madonna di Campagna, si possono ammirare i deliziosi angeli musicanti di Aurelio Luini.

Passiamo ad Orta, altra splendida località lacustre. Qui c'è il Sacro Monte con cappelle affrescate, tra gli altri, dal Morazzone, dai Fiamminghini e da Carlo Francesco e Giuseppe Nuvoletone. Torniamo infine sulla sponda lombarda del lago Maggiore, a Leggiuno, dove si trova, sporgente sulle acque, Santa Caterina del Sasso. Qui, purtroppo in larga parte illeggibile, c'è l'affresco di un maestro lombardo attivo nel primo quarto del '300 fra i più affascinanti di quel secolo grande.

SALUTI & BICI

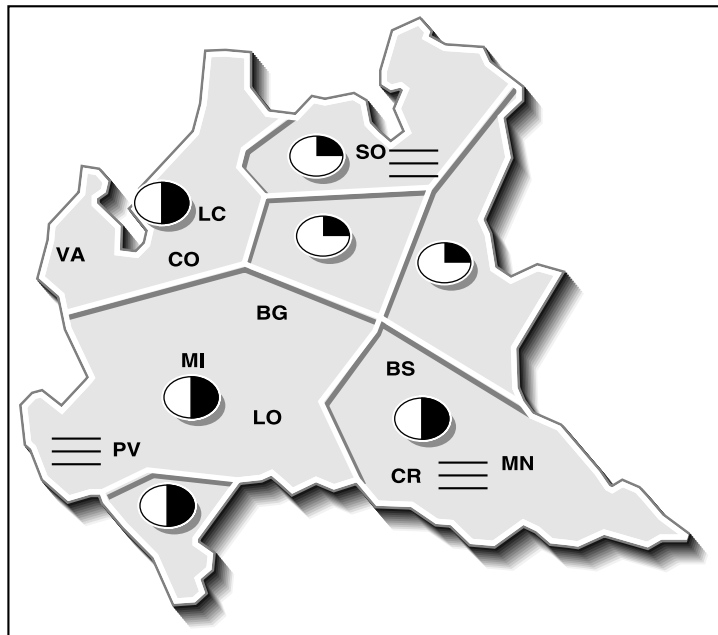
Supponete di aver deciso di passare la domenica a casa in previsione di una brutta giornata e che questa previsione si riveli del tutto sbagliata, con il sole che invece splende fin dal mattino, l'aria neppure tanto fredda, il cielo pulito e, sullo sfondo della città, le Prealpi innevate. Dopo qualche esitazione, decidete allora di uscire in bici ugualmente, rimediando in tal modo alla gita programmata e ormai persa, con un insolito percorso urbano. Prendete così la cicloalza del Naviglio Martesana alla Cassina de' Pomm in fondo a via Melchiorre Gioia e percorrete fino in via Piazza Costantino, da dove, uscendo a destra andate in via Berza per visitare la bella chiesa romanica di Santa Maria Rossa che faceva parte della omonima abbazia. Ritornati sulla cicloalza, proseguite fino in fondo a via Padova e quindi girate a destra sulla pista ciclabile di via Palmanova, che, ritornando in direzione del centro città, percorrete fino al sottopasso. Sul l'altro lato di via Palmanova, al di là del rilevato della metropolitana, girate a destra e proseguite fino alla stazione di Crescenzo dove voltate a sinistra in via Cazzaniga per entrare nel Parco Lambro. Uscite in via Feltrina e attraversate il bel quartiere arrivando in via Rombon. Attraversata questa strada prendete via Sbodio che diventa poi via Pitteri, al termine della quale si gira a destra per prendere il sottopasso ferroviario. Subito dopo, bici a mano, superate un altro ramo ferroviario con una passerella pedonale che scende in via Tuclidia. Prendete a sinistra entrando in via Corelli e, dopo i ponti della tangenziale, girate a destra all'altezza del Centro Saini per attraversare il Parco Forlanini. Con la passerella «lilla», scendete in via dell'Aviazione e poco dopo trovate sulla destra una stradina ciclopedonale appena costruita che permette di superare il fiume Lambro e arrivare a Monluè dove si trova il complesso abbaziale fondato dagli Umiliati, con la chiesa romanico-gotica di San Lorenzo del XIII secolo ad unica navata. Nei pressi della scuola, vi è un sottopasso pedonale che permette di uscire in via Pecorini (quartiere Forlanini) seguendo la quale sulla sinistra si arriva in via Mecenate. Girate a destra verso l'esterno della città; giunti in prossimità della tangenziale, sulla destra entrate in una piccola strada ciclopedonale (area Montecatini) da percorrere per tre o quattro chilometri fino ad uscire in via Feltrinelli. Girate a destra in via Rogoredo e sottopassate le stazioni della ferrovia e della metropolitana utilizzando gli appositi scivoli. Uscite a sinistra in via Sant'Arialdo per arrivare all'abbazia di Chiaravalle. Uscendo dall'abbazia prendete la via Vaiano Valle, una suggestiva stradina in mezzo ai campi a marcia e che, a tratti, fiancheggia l'antichissima roggia Vettabbia. Prendendo poi via Ripamonti in direzione centro, si arriva nei pressi del Parco Ravizza; si seguono quindi i viali alberati Bellezza, G.Romano, Piacenza, Papi, Tiraboschi, piazzale Libia, Cadore (che fiancheggia il Parco Maraini d'Italia), Bronzetti, Castel Morone, Eustachi, Monteverdi (in contromano, ma il viale è molto largo) fino ad arrivare in corso Buenos Aires in zona stazione Centrale, non lontano da dove si è partiti. Si tratta di un itinerario piacevole che permette di connettere e attraversare alcuni importanti parchi milanesi, di percorrere strade senza traffico (ciclopedonali) o a scarso traffico, viali alberati, e di visitare storiche chiese. A ben pensarci, questo itinerario, con pochi interventi e ben segnalato, potrebbe costituire un lungo percorso ciclabile da mettere a disposizione di coloro che intendono praticare il cicloturismo all'interno della città.

Luigi Riccardi

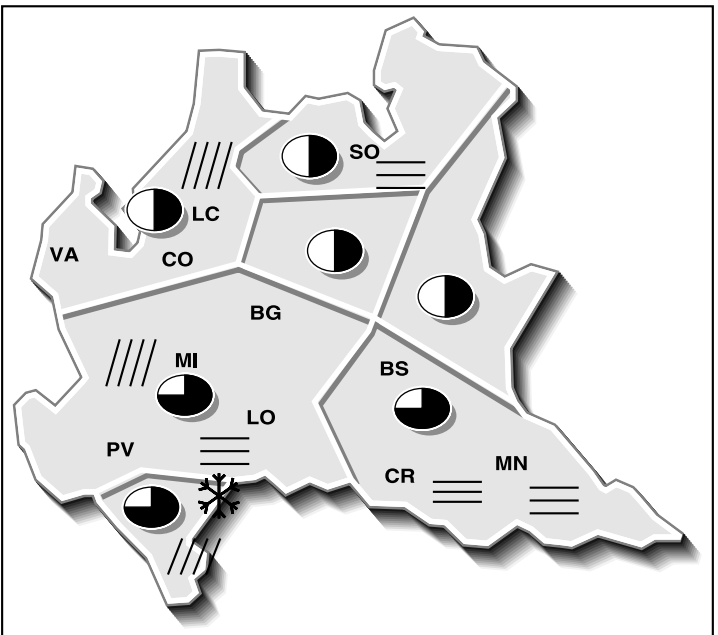
SCI-VOLANDO

Buone notizie per gli sciatori della Lombardia: le piste si presentano già ben imbiancate e pronte ad accogliere le folle di Sant'Ambrogio e dell'Immacolata. Sono aperti a pieno regime gli impianti di Santa Caterina Valfurva, dove il manto nevoso varia tra i 40 e 180 centimetri di spessore. A Bormio funzionano 13 impianti su 16, la neve è un po' artificiale un po' naturale (dai 20 ai 130 centimetri). Apertura piena a Chiesa Valmalenco, la neve è abbondantissima ed è stata creata una nuova pista tracciata da Gustav Thoeni: una nera molto tecnica, lunga 2 chilometri e 700 metri per circa 500 metri di dislivello. Apertura piena anche a Madesimo: l'Apt di Sondrio rende noto che lo skirama sarà tra poco raggiungibile velocemente da Campodolcino-Motta, grazie ad una nuova funicolare interamente sotterranea. Sono invece solo 4 (su 13) gli impianti in funzione a Montecampione, la neve varia dai 30 ai 50 centimetri, ed è farinosa. Si scia bene all'Aprica, sono aperti 7 impianti, con un massimo di 120 centimetri di neve naturale. Segnalazione agli sciatori-automobilisti: le strade per ora sono percorribili senza problemi. La «Valmalenco Promotion» ha attivato a Lecco un servizio di volontari che dalle 13 alle 22 dei festivi e prefestivi dovrebbe attuare un piano anticoda.

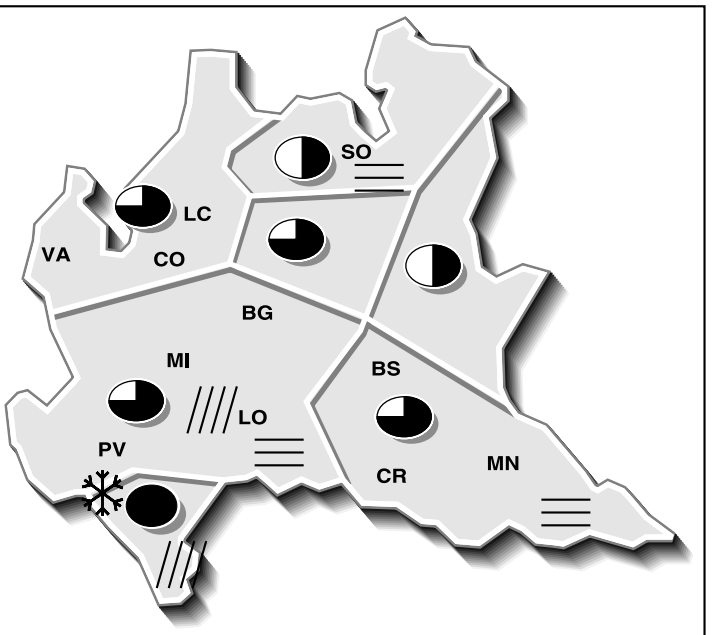
IL TEMPO CHE FARÀ



VENERDÌ
Inizia bene la giornata. Secondo il Servizio agrometeorologico regionale la mattinata avrà «cielo da poco nuvoloso a nuvoloso per nubi alte e sottili». La copertura aumenterà dal pomeriggio a partire da Sudovest (1; 2) ma le precipitazioni saranno «generalmente assenti». Le temperature rimarranno sostanzialmente stazionarie con minime comprese fra -1 e 2°C; massime fra 6 e 10. In pianura e nei fondovalle nebbie e gelate notturne. Venti «deboli sudorientali o calma».



SABATO
Oggi assisteremo ad un «lieve peggioramento» con cielo «da nuvoloso a molto nuvoloso» soprattutto sulla parte meridionale della regione (1; 2; 3). Sui settori saranno possibili deboli precipitazioni «localmente più consistenti sull'Oltrepò pavese (1). Oltre i 1100-1300 metri di quota saranno possibili nevicata. Le temperature tenderanno ad aumentare nei valori minimi, saranno stazionarie nei massimi. I venti saranno deboli e spireranno dai quadranti sudorientali.



DOMENICA
La giornata festiva trascorrerà all'insegna del tempo incerto. In mattinata il cielo sarà da nuvoloso a molto nuvoloso anche se non dovrebbero verificarsi precipitazioni consistenti. La situazione muterà dal pomeriggio quando la copertura del cielo si accentuerà e potrebbe piovere in particolare su bassa pianura e Oltrepò pavese (1; 2; 3). Le temperature, sia minime che massime, saranno in leggera risalita. I venti spireranno, deboli, dai settori orientali. Possibili foschie diffuse.

1 Oltrepò Pavese
2 Pianura Occidentale
3 Pianura Orientale
4 Alpi e Prealpi Occ.
5 Valli Bergamasche
6 Garda-Valcamonica
7 Valtellina

P&G Infograph