

(117° episodio) Nel giugno del 1756, con grande soddisfazione di tutti i Varesini, giunse a compimento una vicenda giudiziaria che aveva avuto inizio sei anni prima. All'origine della stessa, uno dei tanti reati di contrabbando che nel secolo del lumi travagliarono le cronache locali. Il contrabbando era sicuramente da condannare, ma le autorità austriache nel reprimere lo ci posero uno zelo che, a detta di tutti, era forse eccessivo, soprattutto quando finiva per colpire quegli strati popolari che lo esercitavano solo al fine di procurarsi qualche bene di consumo basilare.

Dalle vicine valli svizzere puntuale giungeva nella calda stagione uno stuolo di spazzacammini che si spargeva per tutto il Varese sotto. All'arrivo costoro portavano qualche etto di tabacco in più da rivendere a buon prezzo e al ritorno si caricavano di beni quali il riso, il sale e il vino che scarreggiavano dalle loro parti. Capito dunque che i gendarmi rinvenissero nascosti in alcuni cammini diverse quantità di tali generi e che li sequestrassero.

Nel caso del signor Robbioni, che aveva una casa di campagna anche a Can-

tello, furono invece molto più fiscali. Avendo rinvenuto nel cammino alcuni pacchetti di sale, arrestarono il Robbioni che invano proclamava la propria innocenza. Ci vollero sei anni prima che il poveretto potesse dimostrare ai giudici d'essere nel vero e come magra consolazione ottenne il risarcimento dei danni subiti. Ciò fu quasi un miracolo, poiché i gendarmi fermarono gli spazzacammini indicati dal Robbioni come veri colpevoli e, messi alle strette, costoro ammisero il proprio torto. Così toccò a loro conoscere le carceri di Varese. (p.m.)

La vita dei contadini del Varesotto

La descrizione è molto attendibile giacché a stilarla, 130 anni addietro per conto del ministro Jacini, fu Francesco Peluso, da tutti considerato il maggiore esperto di problemi agricoli locali: «Una giacca di fustagno, calzoni di eguale stoffa e un panciotto compongono l'abito consueto del contadino». Qualche novità cominciava a manifestarsi tra le donne, specialmente quelle che lavoravano in filanda, poiché esse venivano sostituendo al tradizionale e poco costoso cotone «pezzuole di lana a tinte smaglianti», ricavandone «eleganza pittorica» e «rustica gaiezza». Ai piedi, gli uomini portavano calzari di cuoio e le donne zoccoli di legno.

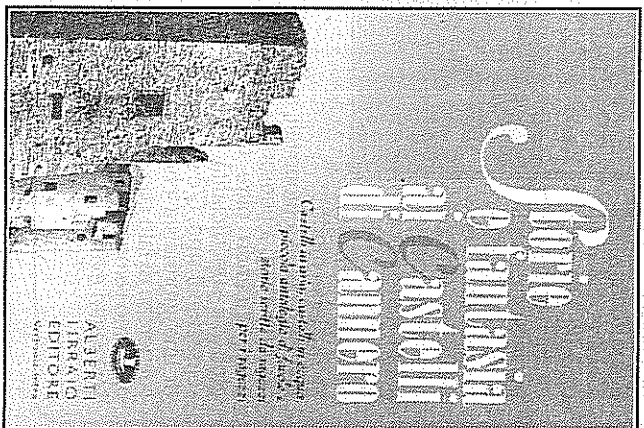
Entriamo ora nella cucina che era un po' il cuore della casa contadina: «un aere cupo vi affanna, un odor di fuliggine, un fumo che non può esalare dalle finestre piccole, impacciate di carta, ed esce a stento dall'uscio aperto a qualunque intemperie. Una tavola, qualche trespolo o sedile di paglia intorno a un focolare scal-

# Presente passato e dintorni

## CRONACHE DI PIETRO MACCHIONE

risposta a tutti quei profeti di sciagura che si ostinano a sostenere che i giovani d'oggi non leggono più, che non sanno scrivere, che non hanno fantasia. Non è forse il caso di ripensare ai metodi e ai contenuti con cui la scuola e l'editoria cercano di avvicinare i giovani alla lettura? Conosco tanti bravi studenti che sono giunti, ormai diciottenni al diploma, avendo letto sempre e soltanto, ciclo dopo ciclo, Boccaccio, Manzoni, Pascoli, Carducci e il «Vate di Pescara»: il che

Maria Pia Bottacchi e Claudia Mancini, si proponeva un altro, nobile compito: sensibilizzare l'opinione pubblica al recupero dei castelli di Cannero che sono «al margine della vita urbana e vengono minacciati da un lento e continuo degrado e dall'Incuria». Siamo alle solite. I castelli di Cannero sono fotografati da tutti, immortalati in celebri racconti, ammirati da milioni di turisti, eppure stentano a trovare un gruppo di persone che se ne prendano davvero a cuore le sorti. Il loro è un destino avvitale a quello di altri immen-



Qui sopra, la copertina del volume

VARESE 7.4.2000

DOMENICA

U ritorno antinonni, panini, corpeili, strumenti di lavoro, bambini che strilla-  
no, galline, anitre che sguazzano».  
Vediamo ora cosa mangiavano i nostri  
vecchi. La base dell'alimentazione era  
costituita da pane fatto in casa, spesso ba-  
gnato con latte e da una scodella di riso  
condita con lardo o burro; oppure con  
olio di lino. In alcune zone al posto del  
riso era preferita la polenta che spesso ve-  
niva mangiata asciutta. Altra pietanza ti-  
pica era la minestrina con verdure di stagio-  
ne e vari avanzzi dei pasti precedenti; tal-  
volta arricchita con pasta prodotta local-  
mente. Il pane, sempre abbondante sulla  
tavola, era fatto per 4/5 di farina gialla e  
per 1/5 con farina di segale. Si giungeva  
a consumare in media 700 grammi al  
giorno di farine variamente lavorate.  
Quanto alle carni, alle verdure e alla frut-  
ta se ne faceva un uso stagionale, oppure  
in determinate festività annuali. Modesto  
in genere il consumo di vino che peraltro  
veniva prodotto dalle singole famiglie; la  
birra era ancora abbastanza sconosciuta.

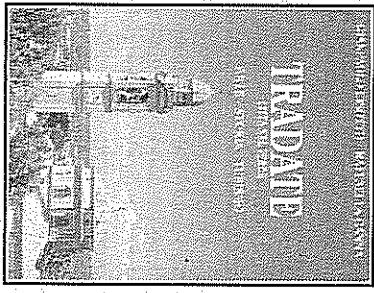
**Torna l'avventura ai castelli di Cannero**

Le belle idee sono impagabili. Tale è da  
considerarsi senza ombra di dubbio quel-  
la avuta dalla Scuola Media di Cannero  
Riviera quando nel 1999 ha indetto il pre-  
mio «Villa Laura». Al centro dell'attività  
creativa dei ragazzi un tema quanto mai  
affascinante «Castelli in aria, castelli in  
acqua», dal quale è derivata una «picco-  
la antologia di favole e storie scritte dai  
ragazzi per i ragazzi». Il tutto è poi appro-  
dato in un bel libro pubblicato da Alber-  
ti, noto editore di Intra, grazie anche alla  
sensibilità dell'assessore regionale Ettore  
Racchelli e della Comunità Montana Al-  
to Verbano. Il libro, che merita davvero  
di essere letto, costituisce anzitutto una

coltura di grande ricchezza e qualità. Tale è  
giovani una leva adatta alla loro "nuova"  
sensibilità e risolleveranno il mondo del-  
la letteratura.  
A parte ciò, l'iniziativa di Cannero Rivie-  
ra, come ben esplicitato dalle curatrici

**La provincia  
da sfogliare**

Tradate città del verde, località d'arte, sto-  
ria, turismo? Sembra impossibile, ma è co-  
si. Colpa dei luoghi comuni (in senso meta-  
forico, s'intende) che offuscano le realtà  
più vicine, quelle che ci stanno tutti i giorni  
sotto gli occhi.  
Ora c'è una guida («Tradate  
città nel verde», Macchione  
Editore, 90 pagine) che "torna  
contro", che vuol raccontare  
un'altra verità. Sono concordi  
il sindaco Galli e l'assessore al-  
la cultura Candiani: «La strarri-  
dinarie di questa guida, sia  
proprio nel tentativo di supera-  
re l'"anomia" del luogo co-  
mune che vorrebbe una città  
come Tradate di scarso interes-  
se storico, artistico o cultura-  
le, cioè praticamente senza ra-  
dici».



Ma un po' ci sentiamo scusati se perfino gli  
autori, Ciampato Cisotto e Raffaella Ganna  
(non nuovi a pubblicazioni di storia loca-  
le), ammettono in prefazione che «poteva  
sembrare tempo perduto realizzare una gui-  
da storico-artistica di Tradate in quanto lo-  
calità turisticamente poco appetibile».

Lago Maggiore e che lentamente vanno  
in rovina. I disegni e i racconti degli stu-  
denti di Cannero Riviera giungono per-  
ciò opportuni a parlare alla coscienza di  
chi può fare qualcosa per la loro salvez-  
za.

**Bellezze architettoniche e natura in una nuova guida  
Tradate città d'arte**

Eppure una ragione c'era, anzi c'è: «Ci si  
dimentica che Abbiate e Tradate hanno  
cambiato il loro volto, tradizionalmente  
agricolo, anche grazie alle case di villeggia-  
tura costruite da diversi abitanti di Milano a  
partire dalla seconda metà  
del secolo scorso. Tale fe-  
nomeno era favorito dalla  
presenza delle ferrovie e  
dalle colline boscate che  
contribuivano alla salubri-  
tà dell'aria».

Dunque un passato degno  
di tal nome esiste, ma non  
è consegnato alla storia e  
alla ricerca soltanto. Basti  
pensare che le colline bos-  
cate del comune (adirit-  
tura il 51 per cento dell'in-  
terno territorio) sono tutela-  
te da un parco regionale,  
quello della Pireta di Appiano. Gentile e  
Tradate, appunto.

E non basta. «Con questa guida si intende  
proporre Tradate come ulteriore tappa tur-  
stica per chi si reca a visitare Castiglione,  
Castelseprio e Carinate», località vicine che  
hanno saputo riagiarsi, fra Medioevo e Ri-

Cannero», realizzato da Alberti Librario  
di Verbania. In alto, «I castelli  
fantasma», illustrazione di Deborah  
Raffagli e Moira Micotti pubblicata  
sullo stesso libro. Sotto, la copertina  
della «Guida di Tradate»

nascimento, spazi vitali di turismo (ci si pas-  
si il termine) "secondario", ma vitale, certan-  
mente importante per ricostruire le vicende  
della Valle Olona.  
Tuttavia, seguendo l'impronta della colla-  
na, anche questo volume si presenta agile,  
maneggevole, facile da consultare. Ricco  
di fotografie a colori e in bianco e nero, le  
prime sulla città di oggi, le seconde su quel-  
la di ieri (sono firmate da Michele Boffilo).  
Uno sforzo di sintesi che vale di per sé l'en-  
comio, dal momento che il sommario, va-  
dai primordi storici allo sviluppo urbanisti-  
co più recente, dalle feste e tradizioni ad  
una breve rassegna di personaggi celebri,  
dalle informazioni utili allo stradario.

Il piatto forte sono però le escursioni stori-  
che, artistiche e naturalistiche, realizzate  
conducendo il visitatore passo dopo passo  
per ritrovare angoli caratteristici, piccoli tes-  
sori d'architettura o pittura, verdi sentieri  
da percorrere a piedi o in bicicletta. A due  
passi da Varese e altri due da Milano, in  
quella che per il capoluogo di provincia è  
già "la Bassa", incredibile, ma vero: Magari  
anche per chi, a Tradate e nella frazione di  
Abbiate Gruzzano, ci vive da sempre.

Riccardo Prandò

DOMENICA	SABATO	VENERDI	GIOVEDI	MERCOLEDI	MARTEDI	LUNEDI

21054 Fagnano O. (VA)  
Via P. Saibene, 20  
Tel. 0331.617654  
Fax 0331.619682

1960