

## I DOLCI

**Raimondi Angelo · Castellanza Andreina**

**CHISCIÖ** erano come le ciambelle che fanno adesso. Si facevano con l'uva o con lo zucchero, o coi fichi. Si usava la farina bianca, ma anche quella di granoturco.

**IL CHISCIÖ** quando si faceva il pane, si portava dietro un po' di burro, fichi tagliati e si metteva nella pasta del pane, per ultimo però.

Si faceva i pani con l'uva: "*ul pan con l'üga*". Lo zucchero era quello naturale "*zücher grass*" color marrone, zucchero fresco, che faceva sopra una bella crosticina.

**Pigozzi Angela Bianchi**

Per mangiare qualche volta facevamo i "*turtei*".

Si sbatteva della farina col latte, con lo zucchero, e un po' di lievito di birra (*ul lavà da birra*), si facevano alla mattina perchè lievitarono fino a sera, non come adesso che lievitano subito; e si facevano delle belle padellate così, ci volevano due litri di olio, olio di oliva.

Noi avevamo anche l'olio di "**RAVATON**" (ravizzone) e "**de LINUSA**" (olio di lino).

E dopo si metteva un po' di zucchero: era meglio che andare a nozze.

**FRITTELLE** si sbattevano le uova, si aggiungeva un po' di acqua, un po' di lievito, la farina e si facevano friggere con l'olio. Usavamo l'olio *di linusa* (di lino).

## LATTE

**Borsetta Angelo · Pigozzi Angela Bianchi · Angeli Andreina · Castelli Valeria**

**Formaggine:** Il latte non era commerciabile perchè la gente lo consumava per conto suo dalle mucche di famiglia; quasi tutti lo avevano *i paesani* (contadini)! Usavano il latte per fare le formagelle: c'era una cassetina, mettevano il latte che si induriva e si facevano le formagelle.

Un po' di pepe, sale... come era buona!

I contadini vendevano uova, latte perchè non c'era il lattaio... tutti i giorni chi voleva il latte lo comandava... e si passavano la voce quando uno non poteva più dare il latte se la mucca aveva avuto il vitellino... Il latte c'era sempre.

Allora faceva *la cagiàa* e poi facevano le formaggine... erano quadre. Le mettevano nella cesta con foglie di vite sotto e andavano a Busto a venderle.

Le famiglie le prenotavano.

Andavano a Busto a venderle; vendevano la formaggella per mangiare **IL SARÜN**, era il siero che veniva fuori dalle formagelle, quando scolavano.

Perché non c'era niente.

Io posso ringraziare il Signore che nella nostra casa non mancava niente.

Quando la mucca aveva il vitellino aveva un latte molto grasso che non si poteva

mangiare... allora si faceva bollire e ne usciva un latte cagliato che chiamavamo "mascarpone" (ricotta).

Io invece usavo il burro che facevamo noi; col nostro latte della stalla, facevamo anche la "*cagiàa*" (la ricotta, la cagliata), facevamo "*i furmagel*" (le formagette).

Il burro si faceva con *la panagia* (la zàngola).

Il burro fatto così (muovendo il bastone della zangola) era buono ma non come quello di adesso perchè allora il burro aveva un po' d'acqua e quando si metteva a friggere, schizzava.

**Torresan Olindo (pittore)**

Tutte le mattine, andavo nel cortile della Agata Cerana, nella Via della Valle a prendere il latte con la ramina e qualche volta mi dava una fetta di "*pan gialdu*" con un pochino di burro.

Ogni contadino aveva i suoi clienti che tutti i giorni andavano da lui a prendere il latte.

E una volta alla settimana prendevo anche una formaggella... buonissima!

Mi raccomandava sempre di stare attento a non rovesciare il latte mentre tornavo a casa.

**Bianchi Stefanina · Bianchi Bottini Felicita · Pin Fiorenza · Rossini Gilda · Albizzati Giuseppina · Costa Celsina · Ferrario Ginetta**

Una parte del latte serviva per l'alimentazione della famiglia una parte veniva venduta; non c'era il lattaio e allora lo portavano nelle case di chi non aveva la mucca, e che faceva l'accordo: "Un tanto al giorno"... e il contadino lo portava in quella casa tutti i giorni".

**LE FORMAGGETTE** le facevamo noi col latte delle nostre mucche e non le vendevamo perchè non avevamo bisogno.

Il latte si cagliava da solo specialmente quando faceva caldo e non serviva il caglio per farlo rapprendere; diventava duro da solo.

Si metteva in formette di legno o di alluminio e si facevano le formagette. Prima però si mettevano in un tovagliolo (*l tuaiö*) per fargli perdere l'acqua.

Qualche volta prendevo il latte rappreso, ci metteva due o tre cucchiari di zucchero, un po' di pane sbriciolato... era più che mangiare la manna del cielo.

Facevamo anche le formagelle, le mettevamo nelle formelle quadrate di legno, qualcuno si vendeva altrimenti si usava per la cena.

Qualcuno le vendeva a Busto ma la mia mamma le teneva da conto per la cena di noi, per tutti quelli che andavano a lavorare.

Con il latte della mucca facevamo il burro e "*a furmagéla*" le formagette; si mettevano nelle formelle di legno che perdevano tutta l'acqua... poi si condividevano e si mangiavano con l'insalata.

"Mia nonna lo fa ancora oggi; fa cagliare il latte, lo mette in uno straccio che perda il siero... la formaggella che ne risulta viene condita coi pomodori... ed è buonissima!".

"Una polentina speciale si faceva col latte cagliato e con aggiunta di farina perchè era "*brüschina*" (acida).

Si faceva quando il latte cagliava e si faceva come una polentina con farina fine di granoturco bianco.

## UNA PRODUZIONE SPECIFICA: UVA E FRUTTA

### Castiglioni Pepén · Borsetta Angelo

Avevamo tante viti... uva americana, il clinto.. il vino bianco.

Nella zona di Olgiate allora si produceva molta uva e si facevano il vino, in casa.

Dal 1910 si può dire che l'uva nostrana non c'era già più, salvo che nei giardini dove la curavano, allora riuscivano a salvarla ancora come facevano li alla **Villa Restelli**.

In campagna c'era solamente uva americana; c'era qualche pianta di pesco, erano molto buone ma non erano tante.

### Bianchi Luigi · Bianchi Pietro · Pigozzi Teresa Bianchi

Noi avevamo la vigna e facevamo il vino: uva nostrana ma che uva! 50 - 60 *brinte* che sono cinquanta litri ciascuna, mi pare.

Grappoli d'uva di un chilo; e facevamo il vino bianco che fornivamo al parroco di Olgiate e al mio zio prete per la messa.



Botti abbandonate in una vecchia cantina.  
FOTO SPAGNOLI.

Il vino lo facevamo noi, c'era il clinto e l'americana e *SEIBEL*.

Si facevano sempre cinque o sei brente, circa trecento litri.

Tutti l'avevano il vino! Lo facevano quasi tutti, chi poco chi tanto.

Mio cugino ne faceva tanto ma noi non eravamo portati per il vino, ne facevamo trecento litri all'anno e quasi ci bastava.

### Duvia Ermanno

Mio padre faceva il giardiniere nella Villa Gonzaga (oggi O.P.A.I.) ed avevamo tutte le piante in ordine.

C'era tanta frutta: mele, pere, cotogne, albicocche... e soprattutto cachi che nessuno aveva ad Olgiate.

Tantissima era l'uva dai grandi grappoli che serviva per fare il vino. Gli altri producevano il *clinto*, un'uva povera, noi invece producevamo tantissimo vino che veniva torchiato nella *torcéra*, l'ambiente del torchio, col basamento in pietra scolpita.



Ul *tórciu* (il torchio).

Mi ricordo che un giorno io tornato dall'asilo ho toccato un tappo della botte più grande e tutto il vino è schizzato fuori. Mi sono nascosto pensando alle botte che avrei preso e mi hanno cercato per tutta la sera. Quando finalmente mi hanno trovato, mio padre mi ha dato un bicchiere di vino per farmi passare la paura.

Nella serra avevamo anche aranci e limoni e nella stalla le mucche per dare il latte alla mensa del Collegio Femminile, come allora si chiamava l'O.P.A.I. di oggi.

Un giorno mi sono azzardato a prendere una mela dalla pianta, mele enormi belle... dalla torretta mi hanno visto, l'hanno detto a mio padre che me le ha suonate. "*I gheva una ghigna ca la finiva pü*" (aveva un volto da far paura).

Questa frutta veniva venduta dai Restelli a Milano in un negozio di lusso in V. Regina Margherita, accanto alla Scala.

Venivano anche da Busto e comperava la frutta sugli alberi qualche settimana prima che maturasse.

Invece *ul Baldén*, fruttivendolo di Olgiate, la comperava a Busto per rivenderla in paese.

#### Pin Fiorenza · Lavezzari Faustina · De Dionigi Maddalena

Il vino era di poca gradazione e si chiamava per questo "*bruschetu*" (acido).

L'uva era di diversa qualità: *ul clinto*, *l'urmadèla*, *ul seibèll*... si diceva.

#### Borsetta Angelo

*Catta bagiana*  
*l'üga americana*  
*l'üga püsè bela*  
*ca l'è urmadèla.*

Raccogli donna — l'uva americana — l'uva più bella — che è l'urmadèla.

Facevano il clinto, il "*cruél*" e il "*caspiu*", tre qualità d'uva. Il clinto lo mescolavano ma i veri vini erano gli altri due.

Il vino buono era quello che bolliva nei tini mentre quello che veniva torchiato dopo la bollitura veniva chiamato "*brüschetu*" perchè era piuttosto acido. Il suo nome era "*caspiu*" (meno buono) mentre il primo era il "*cruél*" più buono.

#### Duvia Ermanno

I carrettieri che si fermavano all'osteria Chierichetti, dove ora c'è il negozio Moscucci, dopo mangiato si fermavano, salivano sui carretti e prendevano l'uva dal pergolato della villa Gonzaga; erano grappoli enormi che sporgevano sulla strada.

#### Lavezzari Valentina

Gli uomini andavano al circolo. Quanti ubriachi c'erano a Olgiate!

Alla domenica molte donne dovevano andare al Circolo a prendere i mariti che tornavano a casa barcollando cantando.

Ce n'era uno che, quando la moglie andava a prenderlo, la faceva andare davanti e lui si sedeva "*tacà a me purtina*" (uscio) e diceva alla moglie: "*Maria, canta bandiera rusa se no vegnu pü*" E lei diceva: "*ndemm, 'ndemm Salvatur*" Ma lui no. E lei cantava sottovoce: "*Bandiera rossa*" e lui si incamminava... barcollando.

#### Duvia Ermanno

Le mele cotogne non troppo mature si mettevano nella biancheria per profumarla.

### FRUTTA

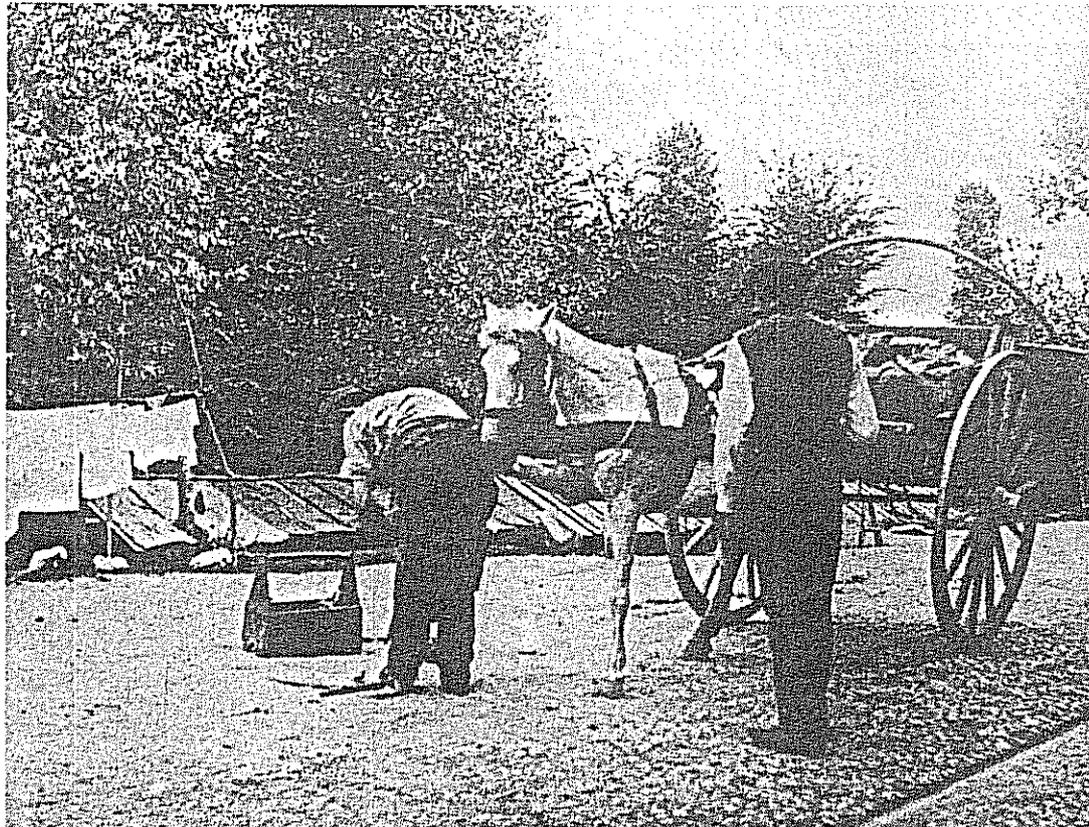
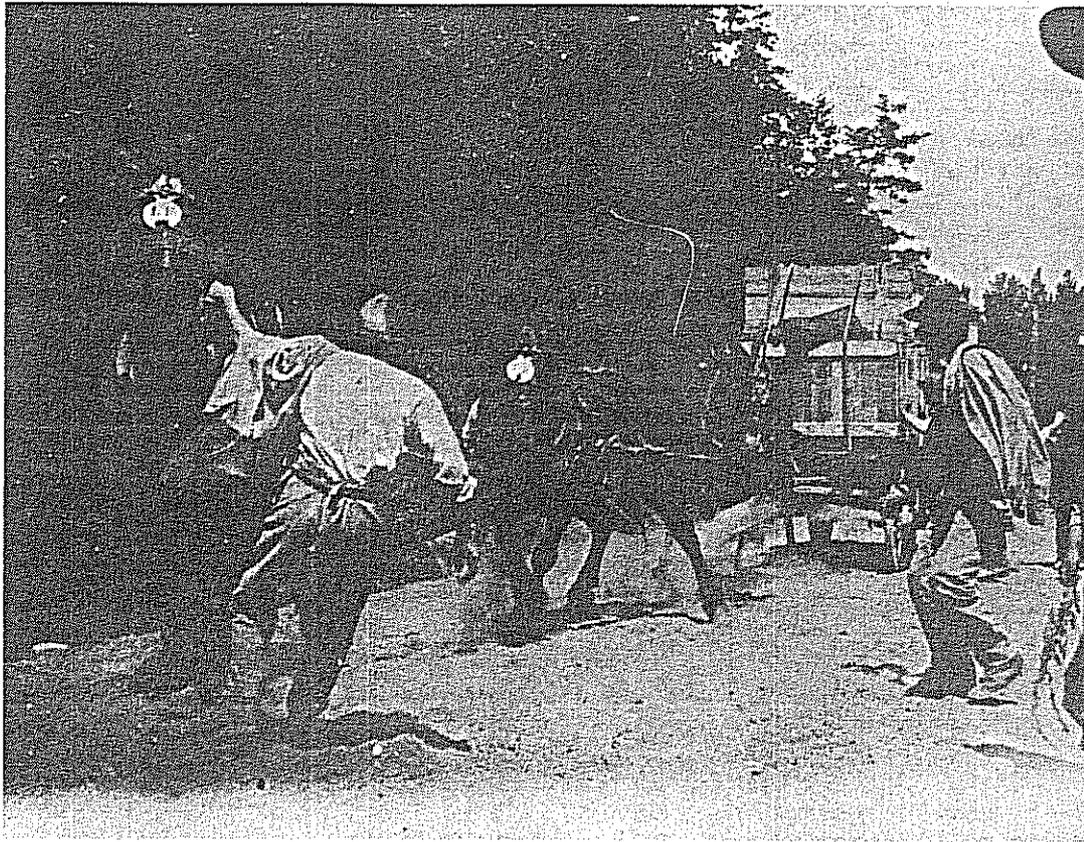
Albicocca	<i>mugnaga</i>	Noce	<i>nus</i>
Arance	<i>naranzi</i>	Nocciola	<i>nisciöa</i>
Castagna	<i>castègn</i>	Pere	<i>pér</i>
Ciliegie	<i>sciréss</i>	Pesche	<i>pèrsighi</i>
Fragole	<i>magiustar</i>	Prugna	<i>brüгна</i>
Fico	<i>figu (pl. i fighi)</i>	Uva	<i>üga</i>
Mele	<i>pomm</i>		

### VERDURA

Aglio	<i>u öi</i>	Melanzane	<i>melanzàn</i>
Asparagi	<i>spörgi</i>	Patate	<i>pomm da tera</i>
Bàrbabietola	<i>rabièdi</i>	Peperoni	<i>pearòn</i>
Carote	<i>garotui</i>	Piselli	<i>pisèi</i>
Cavolfiore	<i>cavulfiur</i>	Pomodori	<i>tumatas</i>
Cetrioli	<i>cücumar</i>	I porri	<i>i por</i>
Cipolla	<i>scigula</i>	Prezzemolo	<i>erburèn</i>
Le coste	<i>costi</i>	Rapanelli	<i>ravanèi</i>
Fagioli	<i>fasö</i>	Rosmarino	<i>usmarèn</i>
Fagiolini	<i>curniti</i>	Salvia	<i>sölvia</i>
Finocchio	<i>finögiu</i>	Sedano	<i>selar</i>
Grappolo	<i>grapèll</i>	Spinaci	<i>spinazi</i>
Insalata	<i>Insalöta o salöta</i>	Verza	<i>verzu</i>
Insalata lattuga	<i>latüga</i>	Zucca	<i>züca</i>
Insalata valeriana	<i>pancunscèll</i>	Zucchine	<i>züchèti</i>

Molti erano i trasporti fatti con i cavalli.

Trasporto di un pesante  
carico lungo la strada della  
costa.  
FOTO CERANA.



Il fabbro al lavoro.  
FOTO CERANA.