

ARCHIVIO STORICO DELLA CITTA' DI CONCOREZZO Associazione culturale

37° bollettino. Attività svolte dal 1° luglio al 31 dicembre 2019

Al termine **Curiosità storiche: "Quale risotto?"**

Concorezzo, 1° gennaio 2020

1 – Concorezzo d'Estate

Sabato 15 giugno la sede ASC è stata aperta durante la manifestazione "*Una Buona Notte in Biblioteca*". Nel giardino antistante la sede dell'Archivio sono state proiettate vecchie immagini della nostra città.



2 – Mostra fotografica



Nel primo weekend di settembre si è tenuta l'annuale mostra fotografica dal titolo "*Frammenti di memorie*". È stato esposto un ricco materiale fotografico che ha riportato alla mente storie e vicende del nostro paese. La mostra ha avuto un buon successo di pubblico.

La stessa è stata riproposta, come di consueto, il 29 settembre alla festa dell'oratorio con una grande affluenza di visitatori.

3 – Ville Aperte 2019

Per l'edizione 2019 tenutasi a fine settembre sono stati aperti al pubblico due siti della città di Concorezzo: la chiesa di Sant'Eugenio e la chiesa Parrocchiale. Sant'Eugenio ha richiamato numerosi visitatori, la maggior parte provenienti da fuori paese.

4 – Collaborazione con il FAI

Come nel 2017, in collaborazione con il FAI sezione di Vimercate è stata organizzata l'apertura della chiesa di Sant'Eugenio nel pomeriggio di domenica 17 novembre per tre visite guidate dalla segretaria dell'Archivio Storico Anna Gasparello. Durante l'evento è intervenuto lo storico Alessandro Fumagalli con un contributo dedicato alla storia dei Catari. La sezione del FAI ha ringraziato l'Archivio per il contributo e per la gestione dell'iniziativa che, nonostante il maltempo, ha visto una significativa partecipazione (circa 60 visitatori).

5 – Digitalizzazione Archivio Parrocchiale

Continua l'importante lavoro di digitalizzazione del materiale conservato nell'Archivio parrocchiale. Nella parte attualmente presa in considerazione sono presenti 844 fascicoli divisi in un centinaio di sezioni, di cui 164 sono quelli selezionati per essere trasformati in formato digitale: ad oggi ne è stato digitalizzato circa il 32%. Nel corso dei lavori sono state fotografate tre pergamene con sigilli papali datate 1619, 1718 e 1779 rinvenute in Archivio Parrocchiale.

6 – VII Centenario San Rainaldo



Prosegue l'attività del Comitato promotore delle celebrazioni per il VII centenario di San Rainaldo da Concorezzo, istituito nel settembre 2018 con la finalità di progettare ed organizzare gli eventi per il VII centenario della morte del Santo.

Il 23 novembre presso la sala di Rappresentanza del Comune si è tenuta una conferenza storica con i seguenti temi: “Rainaldo da Concorezzo, ambasciatore del papa, arcivescovo e santo” (Relatore: Stefano Meregalli), “Il Centenario tra passato, presente e futuro” (Relatore: Davide Ferrario).

Il 4 dicembre si è svolto un incontro a Roma presso il Ministero dei Beni e Attività Culturali allo scopo di capire le modalità di richiesta di possibili finanziamenti per le celebrazioni del centenario.

7 – Calendario Storico 2020

Quarta edizione per il Calendario Storico, raccolta di immagini, storie e ricordi dei cittadini concorezzesi, al quale l'Archivio Storico ha contribuito con la sua presenza nella giuria e con la verifica storica dei lavori. Sabato 16 dicembre in Municipio si è svolta la presentazione alla cittadinanza del calendario, contenente i 12 lavori prescelti dalla giuria - uno per ogni mese - e la premiazione dei più meritevoli. Ampia partecipazione dei concorezzesi al concorso, con lavori interessanti e appassionati. L'Archivio Storico ha fornito un elenco di date significative e di proverbi inseriti per ognuno dei mesi del calendario.



8 – Pubblicazione libro fotografico

Il socio Franco Bordogna ha donato all'Archivio Storico la sua ultima pubblicazione intitolata “Attività e professioni 2.0”, un libro fotografico che raccoglie numerosi suoi scatti intesi a fermare nella memoria attività, botteghe e negozi di Concorezzo.

9 – Rinnovo Cariche Sociali

Nell'Assemblea ordinaria del 15 ottobre sono state rinnovate le cariche sociali per il prossimo triennio. Il Consiglio Direttivo uscente è stato confermato all'unanimità ed è così composto: Stefano Meregalli (presidente), Davide Ferrario (vice-presidente), Anna Gasparello (segretario), Gabriele Leali (vice-segretario), Franco Bordogna (consigliere), Luigi Lissoni (consigliere), Rossana Cameroni (consigliere).

CURIOSITA' STORICHE

Quale risotto?

Il borgo ha provate origine tardo romane e toponomastica già tracciata in carte longobarde. Per secoli legato a Sant'Ambrogio, poi capitolo monzese di San Giovanni Battista, infine, con gli spagnoli ritorna "milanese" e feudo di Pirro De Capitani.

Insieme alla storia la tradizione è terreno di confronto, in particolare sul risotto: alla milanese o alla monzese, vino bianco o rosso, zafferano o salsiccia, o entrambi, quale brodo?

Almeno a Concorezzo possiamo affermare che il risotto è per definizione quello milanese, o giallo, e che ingredienti e passaggi per prepararlo sono stati codificati un secolo or sono nei quaderni della Scuola di Economia Domestica, istituita dal parroco Antonio Girotti con l'obiettivo di elevare culturalmente e responsabilmente le giovani donne e future madri del borgo.

Questi preziosissimi quaderni, lungamente conservati dagli autori, sono stati donati in tempi recenti all'Archivio Storico.

Tra questi, quelli delle ricette riportano schematicamente possibili menù con la lista degli ingredienti, le quantità, il costo di riferimento, oltre a brevi appunti per ricordare le fasi salienti della preparazione.

Ecco, allora, in bella calligrafia a pagina 2 del quaderno di Tremolada Angela, la ricetta del risotto della nostra tradizione per la bellezza di 16 persone.

Ingredienti: kg 1,7 riso, hg 1 burro, formaggio e vino, cipolla, sale e zafferano. A parte il brodo col manzo lesso: kg 1.5 di carne, sale, cipolla e chiodi di garofano. Nel menù complessivo, il lesso sarà consumato come secondo insieme alla purea di patate. Costo complessivo dell'intero pranzo nel lontano 1924 è pari Lire 28,10, ovvero Lire 1,75 a persona.

Si fa rosolare il burro con la cipolla, quando è ben rosa si leva e si aggiunge il riso, che si lascia tostare per pochi minuti; quindi si versa un bicchiere di vino rosso, quando questo è evaporato si aggiunge a mestoli il brodo bollente e si rimesta continuamente il risotto per circa mezz'ora. A metà cottura si mette lo zafferano sciolto prima in un po' di brodo per ultimo il formaggio.

| Indicazione delle vivande | | INGREDIENTI | | PREZZO | |
|----------------------------------|------------------------------------|-------------|-------|----------|----------|
| | | | | Parziale | Totale |
| Risotto alla milanese | kg. 1,70 riso | Lo | 3,90 | | |
| | hg 1 burro | " | 2,00 | | |
| | formaggio e vino | " | 0,95 | | |
| | cipolla, sale e zafferano | " | 0,50 | | 7,35 |
| Manzo a lesso | kg 1,50 carne | Lo | 15,00 | | |
| | sale, cipolla e chiodi di garofano | " | 0,20 | | 15,20 |
| Purea di patate | kg 1,50 patate | Lo | 2,30 | | |
| | latte | " | 0,50 | | |
| | burro | " | 0,95 | | 2,30 |
| | kg 1,50 pane | " | 2,70 | | |
| 28,10:10 = Lo (1,75 per persona) | | | | Totale | Lo 28,10 |

| Metodo di preparazione | |
|--|--|
| <p>Risotto alla milanese: - Si fa rosolare il burro con la cipolla, quando è ben rosa si leva e si aggiunge il riso che si lascia tostare per pochi minuti, quindi si versa un bicchiere di vino rosso, quando questo è evaporato si aggiunge a mestoli il brodo bollente e si rimesta continuamente il risotto per circa mezz'ora. A metà cottura si mette lo zafferano sciolto prima in un po' di brodo per ultimo il formaggio.</p> <p>Manzo a lesso: - Carri preferibili per il lesso: la carne si lava, si pulisce e si taglia a pezzi. Si cuoce in acqua bollente con sale, cipolla e chiodi di garofano per circa 2 ore. Il lesso viene sempre usato dall'ordine per il risotto e per il pane.</p> <p>Purea di patate: - Le patate, lavate, si lavano e si tagliano in un foglio di latte, due o tre chiodi di garofano e il sale necessario. Mettendo la carne in acqua bollente si dà un poco più bollente e più nutrito.</p> <p>Purea di patate: - Le patate, lavate, si lavano e si tagliano in un foglio di latte, due o tre chiodi di garofano e il sale necessario. Mettendo il pane a pezzi per circa dieci minuti quindi si mette il latte bollente.</p> | |