



# *Cronache Parrocchiali*

DI  
ALBESE CON CASSANO



DICEMBRE 1962

NUMERO 12

## CRONACHE PARROCCHIALI

Le Sante Quarantore, con il loro stimolo religioso, hanno degnamente vivificata la parrocchia nel mese di novembre. Sono contento che di buona volontà ne esista ancora a questo mondo: voi l'avete dimostrata in tale circostanza.

### Padre Colombo

Con quella discrezione che è una sua caratteristica Padre Giuseppe ci ha di nuovo lasciati per portarsi nel Congo, precisamente a Basoko, a dedicare le sue energie e le sue molteplici capacità nella diffusione del Vangelo fra quelle popolazioni. Tra noi si trovava, per così dire, un poco spaesato ed il richiamo dell'Africa si faceva sentire così prepotentemente nel suo cuore da insinuarsi in ogni conversazione. Noi lo accompagniamo con i migliori auguri e con le nostre preghiere: in avvenire non lo di-

menticheremo nelle necessità del suo ministero.

Attiviamo nel nostro animo lo spirito missionario ed il nostro cattolicesimo sarà più autentico perchè lo spirito cattolico e lo spirito missionario sono la medesima realtà.

### N a t a l e

Non riesco a persuadermi di essere già prossimo a tale solennità: purtroppo il tempo non ha bisogno della mia autorizzazione per scorrere velocemente!

Vi porterò la benedizione del Signore nelle vostre case e con essa vorrei formulare i migliori auguri di serenità, di gioia, di bene. Questi sono voti che faccio per voi mentre di cuore vi saluto tutti.

**Il vostro parroco**



**BUON  
NATALE!**

# LARGO CHE PASSA S. M.

La storia non è intessuta soltanto di fatti clamorosi, ma anche di eventi minori come sarebbero le ricorrenze, le tradizioni, i costumi.

Sono anzi le ricorrenze, quelle religiose in ispecie, che danno colore e calore al succedersi degli anni e se ce n'è una ricca di poesia, di affetti, di senso religioso, di dolce intimità, questa è proprio il Natale.



Sembra un disaccordo e invece è un'armonia: il Natale è una intimità universale.

Una volta universale non era, nel senso delle tradizioni legate alla festa, perchè ciascuna nazione, ciascuna regione, ciascun paese stava racchiuso nel proprio guscio con le proprie usanze. Ma adesso no: si mette tutto in comune, anche la ghiottoneria che per la gran festa ogni casa e ogni paese prepara



Così, universale — proprio davvero — è diventato il panettone, che non eccessivamente molti anni fa era ristretto alla sola città di Milano e che ora te lo trovi tanto a Zelobuonpersico quanto a Canicatti.

Il panettone è buono anche adesso perchè il nome, il gusto, la sostanza, la semplicità, l'onestà ne fanno davvero un dolce... bonaccione, sano, adatto per ogni categoria di persone e per ogni età (badate che io non sono interessato in nessuna fabbrica di panettoni grande o piccina).

Ma una volta, **el panatton de Milan** ah, che roba! Era come dire i grissini di Torino, il pane di Como e ancor più il pane di Albese, impastati a mano e non a macchina — generi la cui squisitezza si perde nella luce dei ricordi d'infanzia, nella dolce mestizia delle cose perdute per sempre.



Io non sono di quelli che si buttano a corpo morto sullo scandalo delle sofisticazioni. Penso che la brava gente è in maggior numero di quella che non lo è, quindi i casi sono due: o il panettone lo prendete da un bravo fabbricantino di vostra fiducia e potete avere un dolce sano e magari anche di buon sapore — o lo prendete da quei fabbricanti che mandano il loro nome e la loro reputazione in tutto l'universo mondo e allora (se non altro per tutte le analisi e i controlli a cui sottostanno) avete anche un prodotto sicuro.



Dunque voi a Natale mangiate il panettone e buon pro vi faccia, con tanti auguri del sottoscritto.

Ma se siete gente riflessiva vi domanderete: « Va bene che la sua origine è milanese, ma a Milano com'è capitato? Qual'è la sua storia? » (del panettone s'intende).

Bene io, storico di vostra fiducia, vi contento.

C'è una tradizione che dice che un certo garzone di prestinaio voleva far la corte con buone intenzioni a una brava ragazza e che pensasse di mandarle, invece di un bigliettino che gli riusciva difficile di vergare tanto più che non sapeva scrivere, qualche cos'altro di bello. Pensa e ripensa, il nostro garzone che per combinazione si chiamava Ugo, escogitò di confezionarle un panetto fine, dolce, con dentro... l'ughetta « così — pensava — capisce subito che sono io che glielo mando ». Che è che non è il panettone capitò nelle mani dei padroni della servetta, i quali lo mangiarono (e ad essa rimasero sì e no le briciole) e lo trovarono così buono, così buono, che ne ordinarono subito un altro, ma grosso: « vogliamo — dissero un panettone ». Se poi sia seguito il matrimonio fra Ugo e la servetta non lo so. Ma ad ogni modo a me pare che questa sia la chiacchiera di qualche semplicione.



La storia proprio storica del panettone deve essere questa qui:

C'era un cuoco che si chiamava Ambrogio Carlo Bartolomeo (comodo, a chiamarlo — altro che i doppi nomi maschili e femminili che sono venuti in uso ad Albese!) il quale fu al servizio prima del Conto Belgioioso e poi del Principe Trivulzio; era bravo che un bel giorno Lodovico il Moro, duca di Milano lo volle alle sue dipendenze perchè alla buona tavola ci teneva e aveva alle mani un affare diplomatico di quelli che per concluderli ci vuole un pranzo eccezionale.

Ecco la lista tal quale dedotta da una pergamena tutta tarlata che qui vi riproduco e che è in un latino che lo capiscono anche quelli che il latino lo vogliono abolito:

« Ego Ambrosius Carolus Bartolomeus, jam cocus illustrissimorum dominorum Tresvultus et Belgiojosii, hodie cocus Serenissimi Domini Ludovici, Ducis Mediolanensis, pro prandio Domini mei paravi faxani quatro vestiti cum non pucho numero de quallie et pernice, pixonis grossi sex et pivioni tres cum piperata. Inde portatus fuit, **novus panis** pholoris farinae, vel semolae, bene coctus et brusadello compositus cedratorum et impastatum cum zibettis tantis qui fuit de magna satisfactione Domini mei ».

E se siete proprio pignoli e volete sapere la data dell'invenzione del panettone vi dirò (però non c'è l'assoluta certezza come si ha per la scoperta dell'America) che è il 5 settembre 1495.



segue: ●



I vecchi buongustai dicevano che il maximum della buona riuscita del panettone si ottiene nei mesi di novembre-dicembre. Perché? Mah! Dicono anche che il **vero** panettone di Milano si ha **soltanto** a... Milano perchè vi contribuiscono, anzi ne sono ingredienti principali « l'aria e l'acqua del sito ». Ecco perchè l'aria grave di nebbia grassa del novembre, insieme alla temperatura, risulta più confacente al nostro dolce ed ecco perchè, tirandoci un momentino il collo, si arriva al Natale, anzi non ci si arriva giacchè probabilmente i panettoni bei freschi per Natale cominciano a impachettarli in ottobre e magari anche prima.

Quali ingredienti ci vogliono o, meglio, ci volevano oltre l'aria e l'acqua? Fior di farina, impastata con tuorli d'uovo di gallina, zucchero, ottimo burro di vera panna della Bassa, molta uva sultanina e dei pezzetti di corteccia di cocomero (inguria) candita, che passa benissimo per scorza di cedro; ma soprattutto tanto, tanto, tanto e tantissimo olio di go mito per impastare la massa; fa niente se ci va giù un goccia di sudore.

Ma oggi come si fa? Il panettone è diventato indaffarato a correre per il mondo e volare dappertutto come gli uomini di Stato e le dive del cinematografo, almeno un panettone arriva a tutti a casa in quei giorni: panettoni sui treni, nelle automobili, sulle navi, per aereo. Come si farebbe se non ci

fossero le macchine, i chimici, le analisi, gli additivi, i conservativi ecc. ecc.?

Manderemo un sospiro ricordando la bella forma a cupola con quattro cornetti e la base larga, che faceva del dolce tradizionale un ritratto di opulenta comodità, rimpiangeremo il prodotto artigianale che vale sempre più quello industriale.



Meglio non pensarci, e come i nostri vecchi, far festa al panettone al cui comparire sulla tavola del pranzo di Natale il povero zio Tobia, reduce dall'aver combattuto sotto Vittorio Emanuele II per fare l'Italia una, con un fiero pizzico di fede monarchica, batteva le mani e saltava su a declamare:

Ei viene ei viene — l'annunzia l'ondata  
Del grato effluvio — che lo circonda:  
Bocche profane — fatevi in là.  
Largo che passa — Sua Maestà!

Allora si produceva un gran brusio: c'era chi tagliava le belle fettone soffici e fragranti con la crosta **brusadella**, chi mesceva il barbero, chi benediceva alla pace e all'unione della famiglia e della patria mentre dal presepio, in un angolo, tutto pieno di fronde e lumini il Bambino contento apriva le braccine ad un Suo dolcissimo abbraccio generale.

Con tanti auguri del vostro

**BARBARICCIA**

#### **A N A G R A F E**

**BATTESIMI:** Bianchi Rita Caterina di Mosè e Molteni Giuseppina; Carcano Massimo Giovanni di Carlo e Parravicini Antonietta; Rossini Maurizio di Francesco e Melloni Pia.

**MATRIMONI:** Frigerio Andrea con Beretta Angela.

**MORTI:** Tanzi Raffaele di anni 65; Comerio Luigi di anni 70; Savioni Clementina di anni 70; Lampugnani Antonietta di anni 47; Trezzi Francesco di anni 71; Bianchi Rita Caterina di giorni 25.

#### **O F F E R T E**

Carcano Carlo 3000; N.N. in occ. batt. 2000; N.N. in occ. batt. 2000.

---

**Leggete - Diffondete *la fiamma***

---

