



COMUNE DI CORNAREDO
ASSESSORATO ALLA CULTURA E TEMPO LIBERO

IL SODALIZIO

AMICI DEL CORTILE

PRESENTA

“CORNAREDO IN FIERA”

LUNEDI” 6 SETTEMBRE 2010 P.TTA DUGNANI
ORE 09:00 – 24:00



“Un paese mai dimenticato”



XVI Edizione della **“Festa dall’Alba al Tramonto”** organizzata dal sodalizio Amici del Cortile con un ricco programma di iniziative che riprendono temi cari alla tradizione locale

Al cantun dal nimal: a lè tutt un’oltar mangia:

Tutti i contadini, fino a pochi decenni fa, erano soliti allevare in casa un maiale. Ai salariati addetti ai lavori nelle cascine era riconosciuto il diritto di allevare un solo maiale, che serviva a sfamare la famiglia per lunghi mesi. Il giorno dell’uccisione dell’animale rappresentava una vera festa per tutti gli abitanti delle corti, che partecipavano compatti alla delicata operazione. Durante i mesi invernali, l’uccisione del maiale veniva eseguita dal norcino, in dialetto “masù” che portava con sé tutti gli attrezzi di lavoro. Nel frattempo le donne avevano già preparato l’acqua bollente in una grossa caldaia. Il maiale, ingrassato ormai al punto

giusto, veniva prelevato dalla stalla e trascinato a forza sotto il portico dove, dopo essere stato ucciso, veniva innalzato e legato a due chiodi posti lateralmente su una trave di legno. Il maiale veniva sgozzato ed il sangue che colava veniva raccolto in un secchio per poi fare il "sanguinaccio", una mistura di sangue, cacao e zucchero che poi veniva spalmato sul pane. Pulito dalle interiora, il maiale veniva tagliato a pezzi e la carne era trasportata in casa. Mentre gli uomini eseguivano i lavori più pesanti, le donne procedevano al lavaggio delle budella, che venivano utilizzate successivamente per insaccare le carni. Quindi si effettuava l'operazione di preparazione dei "salamitt", dei cotechini, della "bogia" (dove si insaccava il budello più grosso con le carni più pregiate del maiale) Tutti gli insaccati erano poi appesi a grosse travi, quasi sempre in cucina, per consentire che il calore del camino asciugasse lentamente gli insaccati che maturavano dopo una quarantina di giorni. Molti invece conservavano nella olla (in dialetto "ula") sotto il grasso fuso gli insaccati, per far sì che si conservassero morbidi il più lungo possibile.

Tratto da "": Cornaredo S. Pietro All'Olmo – dalle origini ai giorni nostri" di R. Amicarella.

Ore 09:00 – 24:00 Piazzetta Dugnani

**"Fiera giorno di festa dall'alba al tramonto"
XVI Edizione con il sodalizio " Amici del Cortile"**

Ore 09:00 **Sem chi ancamò....**

Ore 10:30 **Gusto e sincerità** Al cantun dal nimal: a lè tutt un'oltar mangia

Ore 12:30 **"A lèè mesdii"**: andè a cà a mangià

Ore 16:30 **"5 giir da la Piateràa"** Corsa competitiva..... in bici da passeggio

Ore 18:00 **"E adess sa femm?** Vidarem

Ore 19:30 **Si fa sera e... la scena l'è prunta** Cucina del terroir, non rivisitata, no nouvelle cousine!

Ore 21:15 **Tantu furnacc** a lac cru

Ore 21:30 **In chi ammò lur: I Gamba de Legn.**
Spettacolo musicale con il gruppo
"GAMBA DE LEGN" in concerto

Ore 24:00 **Buonanotte Fiorellino**