

CAMINATA, CUCINA SETTECENTESCA E LOCALE DEL LAVANDINO



La Caminata all'epoca della donazione al FAI



La Cucina settecentesca

La Caminata, la cucina cinquecentesca, è uno degli ambienti più antichi della casa, come provano la volta unghiata e il pavimento costituito da mattoni di dimensioni ridotte e disposti a spina di pesce. La volta unghiata, o a lunetta, è formata dall'unione di due volte a botte, intersecate tra loro. È una soluzione spesso adottata per risolvere il principale difetto degli ambienti voltati a botte, cioè la scarsa luminosità: le lunette, o unghiature, sono infatti funzionali all'apertura di finestre.

La Cucina settecentesca, già utilizzata come dispensa, inizia a essere destinata alla preparazione dei cibi nel Settecento, quando è costruito anche il camino.

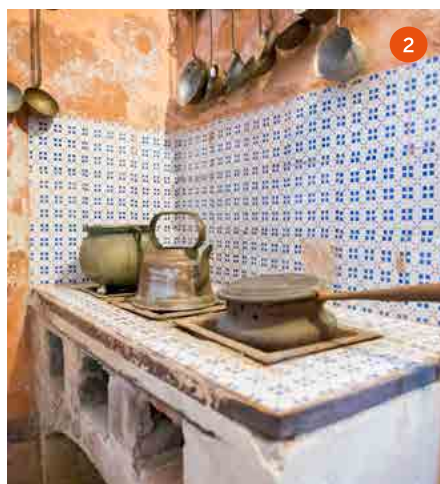


LO SAPEVI CHE

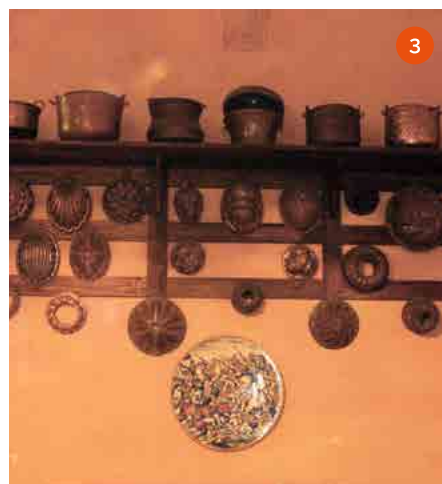
Nell'Archivio Della Porta Bozzolo, conservato presso il Comune di Casalzuigno, si conserva un vecchio ricettario, probabilmente compilato a partire dalla fine dell'Ottocento. Il testo mostra come, anche nell'abbiente famiglia Bozzolo, si mettessero in atto piccoli accorgimenti anti-spreco, per migliorare la vita quotidiana. Moltissimi sono i prodotti fatti in casa: dall'acqua di colonia ai rimedi per lavare la lana, fino al vermut da offrire agli amici.



Acqua mineralizzata con la formula Bozzolo



Il fornello



Oggetti in rame di diversa provenienza

Caminata

L'antica cucina deriva il suo nome dalla presenza, nel Cinquecento, di un grande camino, oggi non più esistente: è sostituito da un forno corredato da scaldavivande. Sul ripiano in alto del mobile decorato con motivi floreali policromi è collocata una bottiglia che conteneva una speciale acqua mineralizzata, prodotta secondo la formula, come recita l'etichetta, messa a punto dal medico e ricercatore Camillo Bozzolo (1845-1920), uno dei proprietari più celebri della villa [1].

Cucina settecentesca

I documenti testimoniano la ricchezza dei piatti offerti alla tavola di Gian Angelo III Della Porta in occasione delle feste nei primi decenni del Settecento. Per i ricevimenti si acquistavano pesce, lumache, rane, salsicce, formaggio di "sbrinzio", d'Ossola, d'Arcumeggia e "d'Alpi", ricotta e mascarpone della Rasa, biscotti, frutta, burro, uova e carne. Nella Cucina si trova oggi anche un pratico fornello a tre fuochi, aggiunto nell'Ottocento per far fronte alle abitudini culinarie più moderne [2].

I rami esposti in queste stanze – giunti attraverso diverse donazioni al FAI – contribuiscono a ricreare l'antica atmosfera delle cucine della casa [3].

Locale del lavandino

Nei secoli passati era uso lavare le stoviglie in un ambiente dedicato: sulla destra della porta di accesso alla Cucina settecentesca si apre un locale ottocentesco detto "del lavandino" [4]. Nella parete opposta, il passaggio portava in antico alla dispensa della frutta.



Il locale del lavandino