

Cascina dei Silos

ristorante



La nostra storia



Il ristorante "Cascina dei Silos" nasce nel 1970 su ristrutturazione dell'antica cascina Osio, sorta intorno al 1600 ed adibita ad azienda agricola per l'allevamento di bovini ed equini.

Ancora oggi sono presenti le caratteristiche voltine che sorreggevano il fienile sopra la stalla, gli imponenti archi in mattoni a vista, le vecchie mangiatoie ricavate da blocchi unici di granito e sono presenti numerosi strumenti di lavoro che profumano di storia, una storia affascinante che vi voglio raccontare...

...dal 1600 al 1969...

Come di norma nella Pianura Padana, la Cascina dei Silos (allora Cascina Osio), sorgeva isolata tra i campi, collegata al mondo esterno da una sterrata che proveniva da Paullo a Sud e proseguiva per Caleppio a Nord (circa 100 metri di quella carrettiera, risparmiati dalla Nuova Pauledese, sono ancora visibili nei pressi del Ristorante).



Entrando dal portone principale si attraversava l'**AIA** (dove oggi sorgono sala Bassa e sala Alta) punto di riferimento di tutta l'attività di lavoro, sulla quale si affacciavano le abitazioni degli inquilini chiamati "salariati" e del "padron", che alla fine di ogni giornata lavorativa faceva suonare una campanella inserita in un piccolo campanile a vela sopra il suo tetto (la si può tutt'oggi vedere).

Il **PORTICATO**, che serviva da riparo agli aratri e agli erpici, costeggiava (el stalòn) la **STALLA** delle bovine da latte (dove oggi sorge sala Milano), che ospitava circa 100 mucche; sopra di essa, il fienile dove veniva stivato il fieno di primo e secondo taglio, il migliore. Proseguimento



naturale del "stalòn" era lo **STALLINO** dei 10 cavalli da lavoro e dei buoi (dove oggi sorge il Bar). Sull'altro lato della stalla una piccola **PORCILAIA** ospitava alcuni maiali, in verità non molti. Ed infine la caratteristica più evidente: due enormi **SILOS** che ospitavano il fieno di 3°,4° e 5° taglio, riserva per il freddo e nebbioso lungo inverno che avvolgeva la campagna.

La cascina era abitata da una cinquantina di persone chiamate come detto "salarati"; a capo di tutti ovviamente il "**padron**" (il proprietario della cascina), ma chi coordinava il lavoro della comunità era

☀ il "**fatur**" (fattore),

coadiuvato nei campi dal

☀ "**capural**" o "**om de nans**" (caporale, uomo davanti nel taglio del foraggio eseguito a mano con la falce fienaja)

☀ diversi "**strapason de campagna**" (lavoratori generici)

☀ un "**seghesin**" (addetto al taglio dell'erba lungo i fossi) e

☀ un "**bevarōl**" o "**acquarōl**" (colui che portava da bere ai lavoratori nei campi);

in stalla lavoravano

☀ il "**casir**" (capostalla), una figura molto importante come si può intuire, perchè aveva le conoscenze necessarie per far capo alle emergenze sostituendo il veterinario nei parti o nelle malattie improvvise dei bovini. Questa pratica nel curare e medicare il bestiame, talvolta serviva anche per prestare il primo intervento in caso di malattia o incidente a qualche abitante della fattoria, nell'attesa del medico condotto. Il casir a sua volta comandava

☀ 5 "**bergamin**" o "**famei**" (mungitori) e

☀ un "**mansulè**" (mandriano) che accudiva i manzi;

in stallino il

☀ "**cap cavalant**" (capo cavallante) cooperava con

☀ due altri "**cavalant**", ognuno di essi lavorava con una coppia di cavalli, ad esempio per arare o seminare, il capo cavallante aveva poi l'onore di portare a messa la domenica mattina i Signori con la carrozza, la vittoria o il landò a seconda della stagione; inoltre vi erano poi

☀ 4 "**garson**" (garzoni) che svolgevano lavori dove era sufficiente un solo cavallo come rastrellare il fieno, tirare il letame o pulire il pozzo nero e

☀ un "**biulch**" (bifolco) addetto al lavoro con una pariglia di buoi.

in porcilaia

☀ il "purchè" (porcaio)

Infine una figura molto importante per la buona riuscita del raccolto:

☀ il "campè" (camparo), a cui era affidato il governo delle acque della cascina; egli doveva conoscere perfettamente l'idrografia del fondo, l'errore di anche pochi centimetri nell'apertura delle paratie aveva effetto immediato per la produzione. Il campè migliore della zona era quello che per primo poteva sfoggiare una spiga di riso infilata nella fascia del cappello, come a indicare a tutti che il merito maggiore nella progettazione e cura della risaia era suo.

Vi erano poi alcuni artigiani che lavoravano in cascina solo con contratti molto brevi oppure solo quando venivano chiamati; tre in particolar modo erano molto importanti nella conduzione del lavoro in cascina:

☀ il "bastè" (sellaio), che aveva il compito di predisporre tutti i finimenti necessari ai cavalli per il traino, di progettare e realizzare le collane, i sottopancia e le briglie,

☀ il "lignamè" (falegname), che fabbricava i carri, i timoni, i manici delle falci fino ad arrivare alle porte ed alle finestre della cascina,

☀ il "frè" (fabbro ferraio) a cui erano affidati gli aratri e in tempi più recenti i primi "volta fieno" e le lame delle prime macchine tagliaerba; ma soprattutto egli doveva fabbricare e mettere i ferri agli zoccoli dei cavalli.

Un'altro personaggio che si vedeva almeno due volte al giorno in cascina era il

☀ "menalat" (porta latte) che in coincidenza della fine delle due mungiture quotidiane arrivava con il suo carro trainato da una coppia di cavalli, scaricava i "sigion" vuoti (fusti metallici dalla capacità di 200 litri) e caricava quelli pieni di caldo latte appena munto, per poi portarli ai vicini caseifici della Galbani o dell'Invernizzi.

Altri prodotti della cascina quali il mais, il frumento ed il grano venivano invece portati e venduti al consorzio della vicina Paullo.

La prima strada asfaltata nei pressi della cascina Osio fu la Cerca che collega a Melegnano e a Melzo, nel 1952; la Vecchia Paullese subito dopo, fino all'inaugurazione nel 1970 di quella grossa arteria stradale che collega Milano a Cremona, che passa a pochi metri dalla cascina e che prese il nome di Strada Statale Nuova Paullese.



...dal 1970 ad oggi...

Un'ubicazione così perfetta dal punto di vista commerciale non poteva sfuggire ad un eclettico imprenditore trentino, l'avvocato Bortolotti, che acquistava e ristrutturava con un ingente sforzo economico la cascina Osio, trasformandola in uno dei più grandi ed importanti ristoranti del "fuori porta" milanese, con 1500 mq. di locali capaci di ospitare più di 650 persone ed un parcheggio di 4500 mq. che può accogliere più di 300 veicoli.

Annessa al ristorante negli anni '70 una rustica discoteca, luogo di ritrovo tradizionale della zona, e dal 1979 ad uso esclusivo del locale.

Il ristorante ha il suo ingresso "all'ombra" dei due imponenti silos che danno il nome al locale, un tempo atti a stoccare il foraggio per il bestiame, poi ad ospitare una delle prime radio private, di proprietà del ristorante stesso.

Agli albori degli anni '70 la "Cascina dei Silos" non ha caratteristiche ben connotate: è pizzeria e prepara piatti di carne e pesce alla brace considerandosi una rustica trattoria; ma bastano pochi anni ed una felice intuizione per scoprire la sua vera vocazione, così con ulteriori trasformazioni estetiche, prime fra tutte le meravigliose opere del noto pittore Bellano, che potete ammirare tutt'oggi, e l'avvio della nuova gestione del sig. Romano Bortolotti, diventerà il ristorante che tutti conosciamo, specialità marinare in un ampio menù "à la carte", accostato alla formula del tradizionale menù "tutto compreso, acqua e vino a volontà", molto vantaggiosa per il cliente e che permette al ristoratore di ottimizzare gli acquisti utilizzando sempre prodotti di prima qualità. Il doppio vantaggio decreta il successo del locale.

Vista la crescente richiesta di banchetti nuziali, Il 25 Dicembre 1997 viene inaugurata una nuova sala (sala Milano), ricavata dalla vecchia discoteca; elegante ed accogliente con i tavoli rotondi, viene prenotata dai futuri sposi anche con due anni di anticipo.

La gestione del locale è a conduzione familiare ormai da 22 anni, inizialmente con l'impegno assiduo del sig. Romano Bortolotti coadiuvato dalla moglie Alessia, dal 1985 affiancati dal figlio Andrea; a loro vi potete rivolgere per qualsiasi vostra richiesta.

Questa è un po' la storia che ha caratterizzato la lunga e stimata attività del ristorante "Cascina dei Silos"; potevamo anche raccontarvi dei numerosi riconoscimenti e premi che sono stati attribuiti nel corso di questi 30 anni di attività, ma sembrava narcisistico, e poi il miglior premio è sicuramente una vostra graditissima visita.



«Adresse storica dal 1970 al 1989



Adresse dal 1990 al 1997 »

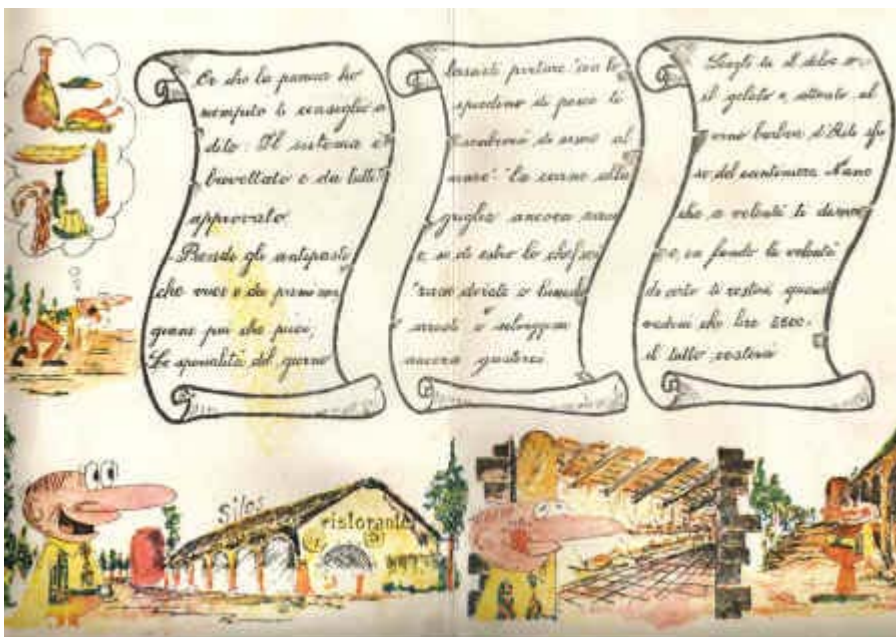


« Adresse Limit Edition del 1992 (per collezionisti) disegnata dall'Architetto Lorenzo Cominotto

Adresse dal 1998 al 2000 »



Adresse attuale



Un reperto storico: il primo depliant, che pubblicizzava in rima, come d'uso nel lontano 1970, un'abbondante menù all'incredibile cifra di £. 3.500

Andrea Bortolotti
Direttore e Webmaster