



Il Lorenteggio raccontato da Francesco Castelnovo, pasticcere e "memoria storica" del quartiere

# Quando Battisti viveva qui...

**"Abito da sempre in via Lorenteggio e mi ricordo che qui vivevano molti personaggi poi diventati famosi. Persino Lucio Battisti stava da queste parti. Ne sa qualcosa Enrico, il 'nostro' pasticcere".  
Ci scrive Ada, pensionata**

A guardarla oggi sembra una zona tranquilla: media borghesia ed edilizia anni 60. Eppure il Lorenteggio una volta era un quartiere "di frontiera" dove, fra immigrazione, malavita e artisti squattrinati, si respirava un'aria un po' bohemienne. Ce ne parla **Francesco Castelnovo**, titolare dell'omonima pasticceria di via dei Tulipani. "I miei genitori avevano un negozio dalle parti di corso Sempione, una zona di sciori. Quando si trasferirono qui, nel '60, io avevo dieci anni. Ricordo ancora il trauma nel vedere il palazzo di fronte, brulicante di immigrati meridionali. Pensai 'ma dove mi avete portato?'. Lo avevano portato in una zona nuova (la maggior parte dei palazzi è stata costruita fra il '57 e il '62), allora estrema periferia di Milano, dove si sistemavano quelli che non potevano permettersi di alloggiare altrove. In primis gli immigrati della prima ondata, ma anche una variopinta fauna di personaggi in cerca di fortuna. "In quel palazzo di via Tulipani 19, in un monolocale, abitava anche **Lucio Battisti**. Pare fosse scappato da casa dopo che il padre, che voleva che studiasse, gli aveva rotto una chitarra. Quando usciva portando un contrabbasso in un'enorme custodia a rotelle, non passava certo inosservato. Poi andò a Sanremo, diventò famoso e comprò un superattico in Largo Scalabrini". Ma Battisti non era l'unico artista a inizio carriera ad abitare in zona: "In via Tulipani 1 c'era l'attore Paolo Poli, in via Lorenteggio 157 alcuni membri dei Camaleonti. E poi ancora Tony Dallara, i Dik Dik, Cochi Ponzoni e Claudio Lippi". Il quartiere sembrava avere una doppia anima: "C'erano i piccolo-borghesi che con i risparmi avevano comprato una casetta e quelli un po' meno regolari, soprat-

tutto nella zona delle villette al di là di via Primaticcio". Ma erano tempi in cui anche la "mala" non faceva poi così paura: "Era gente dedita allo sfruttamento della prostituzione, al contrabbando, al gioco d'azzardo, ma che non disturbava la vita del quartiere. Persone a loro modo 'perbene', che avevano il pregio di apparire per quello che erano realmente. Poi quando arrivò la droga le cose cambiarono". Intanto il piccolo Francesco giocava a pallone negli spazi ancora sgomberi da largo Brasilia all'attuale via San Gimignano: "C'era anche Enrico Mentana, che veniva dalle case della Edison (via Barzilai e dintorni) e Diego Abatantuono e Ugo Conti, vicini di casa nella zona delle villette. Abatantuono è rimasto molto legato alle sue radici. I suoi genitori hanno abitato lì per tutta la vita".

GIULIANO PAVONE



## La dolce storia della pasticceria Castelnovo



Anni 30: Enrico Castelnovo e Maria Locatelli si conoscono in una pasticceria di piazzale Cadorna, dove lavorano entrambi. Scoppiò l'amore, ma anche la guerra. Enrico deve partire: Africa, Grecia e campi di prigionia in Germania. Nel '45 i due, ricongiuntisi, aprono il primo negozio a Oggiono, paese di origine di lui. Poi dieci anni dopo si spostano a Milano, gestendo una panetteria-pasticceria in zona Sempione. Nel '60 si spostano nel nascente quartiere Lorenteggio, dove aprono una vera e propria pasticceria. Anzi una "Fabbrica-Pasticceria", con tanto di forno a vista. "Quella del forno fu un'idea di successo - racconta oggi il figlio Francesco - la gente capiva che vendevamo roba fresca, prodotta lì per lì". Dopo oltre 45 anni, la Fabbrica-Pasticceria Castelnovo è ancora lì ed

è diventata uno dei punti di riferimento della città in materia dolciaria. Recentemente è stata inserita in un libro del Touring Club Italiano sui negozi storici di Milano. Eppure la vita non è facile: "Ci si lamenta del declino dei quartieri - sostiene Castelnovo - ma da dieci anni a questa parte, fra spese e burocrazia, si sta facendo di tutto per affossare gli artigiani. Stare in questa zona mi obbliga a tenere i prezzi bassi. Ma resto qui, per orgoglio e senso di appartenenza".

**Pasticceria Castelnovo**  
Via dei Tulipani, 18  
Tel. 02 48950168  
[www.pasticceriacastelnovo.it](http://www.pasticceriacastelnovo.it)  
[info@pasticceriacastelnovo.it](mailto:info@pasticceriacastelnovo.it)

G.P.



Il palazzo di via Tulipani 19 dove abitò Battisti

A Porta Genova una mescita "old style", che riempie di vino e olio i contenitori portati dai clienti

## Vini sfusi, prezzi bassi. Ma con qualità

C'è uno strano andirivieni in via Casale. Gente di tutte le età che si aggira misteriosamente per la strada con bottiglie ed altri recipienti di vetro. Vuoti. Proviamo a seguirli e arriviamo alla Vineria, un piccolo negozio che vende vino e olio. Sfusi, come si faceva una volta e come forse si fa ancora in qualche paesino di provincia. Grandi serbatoi di alluminio con rubinetto, i contenitori di vetro portati direttamente dal cliente e il gioco è fatto. L'idea, semplice ma geniale, è del ventinovenne Aaron Brussole: nato in via Vigevano ha girato l'Italia parecchio. Toscana e Veneto, soprattutto, sempre col vino in testa: studi di agraria, vendita porta a porta, fino all'idea di aprire una rivendita dietro casa. Passare mezz'ora alla Vineria vuol dire veder sfilare tutte le anime del quartiere: quella originaria e popolare (la signora anziana che chiede un litro di bianco) e quella attuale e mondana (la ragazza un po' alternativa che fa il pieno per preparare la sangria). "Uno dei motivi per cui ho aperto in via Casale", spiega Aaron, "è che proprio qui negli anni 80 aveva chiuso l'ultima cantina della città. Gli abitanti della zo-



na, quando hanno capito che non si trattava dell'ennesimo locale notturno, mi hanno accolto con grande simpatia". La Vineria funziona, perché lavorando con grosse quantità e risparmiando sull'imbottigliamento mantiene i prezzi incredibilmente bassi (i vini partono da 1,80 euro al litro). E poi ognuno compra ciò che vuole, anche solo mezzo litro. Basta portare un reci-

piente adeguato. E i prezzi bassi non sono sinonimo di scarsa qualità. Rossi (soprattutto toscani) e bianchi (soprattutto veneti) non deludono mai. Gli oli poi, provenienti da diverse regioni del sud, sono davvero notevoli. Aaron ha pensato anche a chi si presenta sprovvisto di recipienti: provvede lui stesso a imbottigliare vini e oli contenuti nei serbatoi. C'è anche una piccola selezione di vini, talvolta importanti, come l'Amarone, che Aaron acquista già imbottigliati da aziende di fiducia. Recentemente ha messo in vendita anche una grappa. Con la bella stagione, la Vineria resta aperta anche di sera, trasformandosi in un'alternativa economica e di qualità. Si può comprare una bottiglia di vino a soli cinque euro e accompagnarla a ottimi salumi e formaggi venduti a prezzi altrettanto modici: Bologna, speck, salame felino, grana e pecorino da 2,40 a 3,20 euro all'etto".

La Vineria Via Casale, 4 Milano  
Tel./Fax: 02 83242440 [www.la-vineria.it](http://www.la-vineria.it)

G.P.