

EVENTI • Dal primo negozio di alimentari a Casterno all'azienda agricola, al mulino Santa Marta

Quando si dice in famiglia...

Nome di battesimo: Assuero. Professione: agricoltore. Anno: 1954. Ecco come vede la luce il primo negozio di Casterno, dando inizio a una storia che, di generazione in generazione, dopo 71 anni arriva ancora a coinvolgere la vita di quattordici bis bis nipoti che portano avanti, prima ancora che una azienda, una filosofia di vita: quella dell'unione familiare.

Ma di cosa si occupa questa quarta generazione, con una età compresa tra i 25 e gli 11 anni, nata nel cognome dei Cairati e cresciuta ne "La Bottega di Casterno", all'agriturismo "Santa Marta" e nell'azienda agricola "Cascina Santa Marta"?

Nonostante gli impegni scolastici e le altre attività di ciascuno nei vari settori, Andrea, Sara, Riccardo, Giulia, Simone, Emiliano, Chiara, Stefano, Lorenzo, Samuele, Christian, Beatrice, Alessio e Filippo hanno iniziato a proporre, timidamente dapprima e poi sempre più consapevolmente, i loro agro-eventi (che arricchiscono la già ampia offerta delle aziende di famiglia) che coinvolgono centinaia tra bambini, giovani e adulti.

Punti di forza del gruppo di cugini sono le differenti estrazioni scolastiche (sono, o sono stati, studenti dalle ottime capacità: provengono dall'alberghiero, dalla scuola di pasticceria, dal liceo linguistico, ci sono 4 periti agrari... e c'è chi, data la giovane età, frequenta ancora le scuole dell'obbligo), l'aver assaporato ambiti ed esperienze diverse, l'aver esplorato realtà locali e internazionali, la voglia di innovare i progetti, sul territorio, per tutte le generazioni ma soprattutto per i giovani e, non ultimo, l'aver assorbito la cultura familiare dell'impegno lavorativo (anche il nonno Giovanni, nonostante l'età, è ancora attivo). Tutti insieme compongono un mosaico di idee e proposte che vengono vagliate, condivise, analizzate in ogni più piccolo dettaglio, e che vengono poi realizzate con passione, lungimiranza e soprattutto competenza e con l'approvazione dei gestori (nonché loro genitori) delle strutture.

I compiti sono ben suddivisi e categorici e ognuno deve rispettare il proprio mandato: «Nessuna improvvisazione. Abbiamo un "ordine di servizio" stabilito a priori, chi lavora in sala e chi in cucina, chi organizza, chi trasporta materiali, sposta tavoli, aggiunge sedie, controlla il volume della musica, calcola derrate alimentari, gestisce le prenotazioni... e c'è anche il motivatore che incoraggia e sostiene il gruppo prima di ogni evento». Certo non mancano baruffe e litigate, ma è comprensibile viste le 14 teste e le età tanto diverse: «Ma ci vogliamo tutti bene».

Gli agro-eventi sono inizia-



ti nel post covid con il carretto dei gelati nel giardino dell'agriturismo "Molino Santa Marta" per poi passare ai primi aperitivi, accompagnati da semplici piatti di salame trasformati in seguito in taglieri per accompagnare gli apericena, serviti al tavolo e sull'erba, arricchiti con sfiosità dalla cucina. Ma prima di snocciolare tutti gli intriganti appuntamenti dell'estate torniamo indietro nel tempo per raccontare dei capostipiti Assuero Cairati e Rosa Grittini, due agricoltori lungimiranti che decisero di aprire un negozio a Casterno, in via Monastero al 19.

Da loro nacque Giovanni, che dopo aver imparato il mestiere di "prestine" diventa a 17 anni il primo panettiere e nel 1964 rileva l'attività dei genitori. Nel 1972 trasforma la panetteria ne "La Bottega di Casterno" ampliandone l'offerta con la vendita di carne e altri prodotti e inserendo anche frutta e verdura nel

1980. Tutti i sei figli di Giovanni Cairati e Ottavina (era lottava figlia dei Crivellini), uno dopo l'altro, sono entrati nell'attività familiare: Veronica, Rosamaria, Lucia e Donato in Bottega; Gianluca chef all'agriturismo "Molino Santa Marta" (ha lavorato, tra gli altri, anche all'Albereta Resort di Gualtiero Marchesi e con Carlo Cracco a "Le

Clivie"), e Albino nell'azienda agricola "Cascina Santa Marta" che oggi conta, tra bovini da latte e carne, 250 capi. Se la "Bottega" ha mantenuto uno spirito rustico, tradizionale e genuino con prodotti locali, stagionali e a chilometro zero ed è entrata a far parte delle Botteghe Storiche di Regione Lombardia, l'azienda agricola invece, innovativa e all'avanguardia dal punto di vista tecnologico, si distingue per l'implementazione di vari sistemi finalizzati al benessere animale e alla sostenibilità.

Torniamo ora al tempo presente dove le ultime due generazioni lavorano fianco a fianco: «Appassionati del territorio che ci circonda, lasciamo che la natura ispiri ogni nostro singolo gesto»; e torniamo agli agro-eventi, che hanno come scenario il parco del "Molino Santa Marta", sostenuti da un ristorante attento alla stagionalità e sostenibilità, dove sa-

lumi e tagli di carne, uova, latte, trote e storioni provengono dall'azienda familiare e dove vengono anche prodotti pane, prodotti da forno e di gastronomia, formaggi e gelato.

Alcuni degli eventi 2025 hanno già avuto luogo (come i corsi di bbq con il grigliatore Filippo Robecchi o la festa del papà o le lezioni di pilates dello Studio Phi nel parco seguite da brunch dello scorso 25 maggio) ma altri sono in calendario per i prossimi mesi; occorre però prenotarsi sul sito www.molinosantamarta.it

Si comincia domenica 8 giugno, alle 12.30: pic nic con bbq, sull'erba, con servizio all'inglese (con replica il 20 luglio). L'8, il 15 e il 29 giugno, dalle 15, aperitivi della domenica con agri-gelati, preparati con il latte appena munto e poi spritz, birra artigianale e taglieri.

Venerdì 13 giugno, dalle 18 Country Party su prenotazione, il buffet contadino con sfiosità succulente (tra cui specialità al bbq) e birra alla spina. Dalle 21, si potrà comunque partecipare senza prenotazione (accesso con un drink, euro 10) per godersi musica live, balli, giochi western, toro meccanico... con un'unica richiesta: abbigliamento country per cowboy e cowgirl!

Domenica 15 giugno alle 10 "Benessere al Molino" con lezione di pilates nel parco a cura degli insegnanti di Phi Pilates Studio, l'intervento di Davide Lombardi biologo nutrizionista e un healthy brunch.

Domenica 29 giugno, 6 e 13 luglio "Giocando si impara". Tra le nuove proposte di quest'anno anche una rassegna educativa pensata per i bambini della scuola primaria, con tre laboratori indipendenti, condotti da professionisti del settore, che formano un percorso educativo a tappe (si può partecipare anche a uno solo) dedicati a: "Circus Lab - Giocoleria, equilibrio e movimento creativo", "English Lab - Caccia al tesoro guidata in inglese", "Eco Lab - Coltivare il rispetto per la terra con il metodo no dig".

Domenica 3 agosto dalle 19,30, bbq sotto le stelle con aperitivo seguito da cena, con servizio all'inglese all'elegante social table immerso nel verde tra alberi e ruscello, per godersi una serata in una atmosfera magica, con il profumo della brace, il blu della notte, la musica dal vivo.

E' davvero soddisfacente constatare in questi giovani tanta voglia di concretizzare idee e tanta maestria nel farlo, tanto slancio e tanta perseveranza anche di fronte alla complessità delle situazioni. E a premiarli è l'evidente successo che accompagna ogni loro impresa (ciascuna iniziativa ha registrato finora il tutto esaurito). Ma alla banda dei cugini rimane ancora un desiderio da far avverare: dopo le tante fatiche di questa estate, riuscire ad andare tutti insieme in vacanza al mare, per una intera settimana.

Paola Mazzullo

CARPENZAGO • In 650 alla gara podistica

Latigre torna a ruggire Apprezzati organizzazione e rinfresco



Martedì 27 maggio a Carpenzago, frazione di Robecco sul Naviglio, si è disputata la 16ª gara serale organizzata dal gruppo podistico "Latigre".

La manifestazione di 6 km si è snodata su un percorso cittadino, che ha sostituito il suggestivo itinerario campestre delle precedenti edizioni. Il cambiamento è stato imposto dalla emergenza sanitaria imposta dalla peste suina africana.

La manifestazione, malgrado la concomitanza di un'altra gara nella vicina città di Novara, ha richiamato circa 650 podisti che hanno animato la piccola frazione.

L'evento è stato molto apprezzato dall'eterogenea moltitudine di sportivi provenienti non solo dal Milanese e dal Pavese, ma anche dal Piemonte. La manifestazione, infatti, permette di far conoscere il territorio e, grazie al ricco ristoro basato su specialità locali, valorizza alcune delle produzioni alimentari del posto.

Il comune di Robecco sul Naviglio è stato rappresentato dal giovane assessore allo sport Giovanni Noè, il quale non solo ha rivolto il saluto dell'amministrazione comunale ai podisti intervenuti alla gara, ma ha preso parte attivamente all'evento. In un momento in cui il podismo è in crisi, avere 650 iscritti, contenti per l'accoglienza e l'organizzazione, è stato motivo di grande soddisfazione per gli organizzatori.

In questi ultimi anni sono sparite molte manifestazioni podistiche ed è calato a livello generale il numero dei partecipanti. Il podismo invece deve essere incentivato in modo particolare tra i giovani, poiché lo sport allontana dalle cattive compagnie, educa alla vita, alla lealtà ed alle regole.

La direzione del gruppo podistico "Latigre" già pensa alla prossima edizione, poiché organizzare una gara di questo genere di questa levatura richiede ormai un impegno costante nel tempo.

CASTELLAZZO

Pranzo con gli "Amici" nella chiesetta di San Carlo



È stata un successo l'iniziativa proposta per lunedì 2 giugno dall'associazione "Gruppo Amici di Castellazzo": si trattava dell'annuale pranzo che si è svolto presso l'ex chiesetta di San Carlo, al quale hanno partecipato una cinquantina di persone. Il tutto è stato possibile grazie alla collaborazione di Bim Bum Bar e Valle Ticino alimentari di Castellazzo, Fratelli Sozzi ortofrutta di Rovello Porro e Caseificio Pedretti di Cascinazza.

Tutti i commensali hanno ricevuto un ricordo offerto dagli "Amici di Castellazzo" e un omaggio floreale della sindaca Fortunata Barni, la quale ha elogiato il sodalizio per l'impegno concreto a favore della frazione. A parte il pranzo, infatti, l'attività del gruppo dà l'opportunità di socializzare e anche di conoscere i nuovi arrivati nella frazione.

A alleggerire il tutto c'era la fisarmonica di Renato Rossi. Al termine, i commensali - palesemente soddisfatti - hanno ringraziato con un applauso gli organizzatori del simpatico evento.

Ottavio Cislighi