

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Da 65 anni la Trattoria da Jole porta in tavola la tradizione lombarda

Tommaso Guidotti · Thursday, October 24th, 2024

Piatti caserecci e genuini, della tradizione lombarda, serviti in un ambiente rustico e familiare. È questa la ricetta magica della **Trattoria da Jole, il ristorante di Legnano** tra le attività riconosciute come locale storico da Regione Lombardia. Un titolo meritato che certifica 65 anni di onorato servizio passato di mano in mano da madre in figlia per ben quattro generazioni.

### Da madre in figlia

«Tutto è partito dalla mia bisnonna Gina – racconta Ingrid, al timone della trattoria di famiglia – fu lei ad aprire questo locale nel 1959. **Da circolo è diventata una trattoria, l'unica ai tempi presente nel quartiere Ponzella** e rimasta oggi l'unica trattoria storica di Legnano gestita ancora dalla stessa famiglia di ristoratori. Il vino veniva portato nelle botti dai viticoltori della zona e la frutta e la verdura arrivavano dagli orti dell'allora campagna legnanese».

Gina ha passato il testimone alla figlia Jole che a sua volta ha affidato la trattoria a Maristella e Gino e poi a Ingrid e a Federico. Le tovaglie che ricoprono gli oltre 200 tavoli in sala sono sempre a quadri rossi e bianchi e **le pareti sono perline in legno con quadri che ricordano la storia locale**. C'è anche una sala con il camino molto richiesta per la sua accogliente atmosfera.



“Dalla Jole” sono passate intere generazioni di clienti e anche tanti **personaggi famosi, come quelli che frequentavano gli studi di Antenna 3**: dopo avere registrato, attori e comici non si facevano mancare una sosta in notturna alla trattoria della Ponzella. **Sono invece commensali abituali “I Legnanesi”** della nota compagnia dialettale.

**Nella storica trattoria avevano sede anche società sportive**, come la A.C. Robur Legnano e associazioni, come la sezione cacciatori del Legnanese e il gruppo Pescatori Il Carroccio. Anche la scuderia storica Chiapparini Legnano è sempre stata vicina all’attività di ristorazione, punto di riferimento per tante realtà e gruppi del territorio.

## I piatti della tradizione

Ingrid oggi si occupa della gestione del locale mentre dietro i fornelli c’è una squadra di giovani chef che ha imparato tutti i segreti della cucina tipica lombarda dalle nipoti di Jole.

«**I piatti come la casseoula, il risott con l’oss bus, la busecca** (la trippa in dialetto legnanese) e la selvaggina vengono serviti in base alla stagione e sono molto richiesti anche dalle nuove generazioni – conclude Ingrid -. I giovani stanno riscoprendo e apprezzando i piatti semplici della tradizione locale come quelli preparati dalle loro nonne e ne siamo molto felici».

This entry was posted on Thursday, October 24th, 2024 at 4:35 pm and is filed under [Economia](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

