

INSERTO



PREMESSA

Da mesi stiamo scavando nella memoria degli anziani del nostro paese per conoscere la cultura popolare tradizionale della nostra gente.

Con il metodo dell'intervista personale stiamo svolgendo un'indagine che al punto in cui si trova offre già la possibilità di documentare organicamente e criticamente la cultura tradizionale degli Orenesi.

E' avvertita la necessità di un supplemento di indagine, di verifica e, soprattutto, di una rilettura attenta e meditata per evidenziare valori, persone, fatti e cose con le loro luci e le immancabili ombre; ciò definisce l'ambito del nostro impegno presente e futuro.

Per ovvie ragioni di spazio non è qui possibile pubblicare integralmente la ricerca; l'inserto offre solo un frammento di tessera del grande mosaico della cultura tradizionale popolare di Oreno che sarà compiutamente reso pubblico in un prossimo futuro.

Informatori:

Luigia Marchesi
Ida Carzaniga
Albertino Panceri
Orfeo Penati
Battista Meda
Rosa Brambilla
Antonia Piazza

Raccolta informazioni : Enrica Rovelli
Mario Verpelli

Coordinatore ed
estensore della
ricerca:

Anchise Bighi

VITA TRADIZIONALE

Le notizie raccolte in questa piccola antologia si collocano, nel tempo, prima della seconda guerra mondiale. L'importanza di questo avvenimento è enorme, superiore a quella della prima guerra mondiale, altra data importante nella determinazione dei periodi della evoluzione della cultura popolare tradizionale italiana. Un passaggio radicale, violento, a volte traumatico: da un'economia contadina ad una economia industrializzata, alla capillarizzazione del mercato, alla massiccia diffusione dei mass-media (radio, televisione, stampa); dal confronto cruento di razze, popoli, civiltà diverse, una nuova proposta di vita, quella della civiltà industrializzata.

Dei modi di vita tradizionali solo il ricordo; l'accenno anche minimo in funzione del presente è assente. L'elaborazione delle notizie è volutamente sommaria e si sforza di riprodurre in modo sostanzialmente fedele il dettato degli informatori.

ALLEVAMENTO DEL BACO DA SETA

Era praticato da tutte le famiglie contadine specialmente se numerose.

Considerato una buona fonte di guadagno concorreva in modo sensibile a sdebitarsi con il padrone, a comprare qualche nuovo attrezzo per la campagna, a mettere da parte qualche soldo per la dote delle figlie.

La galeta l'è quella che tegn avert l'uss tutt l'an. (I bozzoli sono quelli che tengono aperto l'uscio tutto l'anno). Come dire che il denaro che se ne ricavava era il maggior sostegno dell'economia domestica.

Era un'occupazione che iniziava ai primi di maggio per terminare verso la fine di giugno.

A San Zen se met la semenza di cavale' in sen; è una data precisa del calendario che segnava l'inizio di questa attività.

La semenza di cavale' - animaletti grandi come una formica, - veniva distribuita alle famiglie dal fattore del conte che svolgeva per l'occasione funzioni di esperto, di consulente, di sorvegliante: era el bigattè per eccellenza.

Ma anche tutti i vari regiù per esperienza acquisita, tramandata da padre in figlio, erano degli ottimi bigattè, degli ottimi allevatori.

Prima di ospitare i bachi bisognava effettuare un'accurata disinfezione dei locali per prevenire possibili malattie che certamente avrebbero compromesso il...raccolto.

Dal momento in cui il baco da seta entrava in casa, la faceva da padrone.

Oltre a mobilitare tutti i componenti della famiglia dai più grandi ai più piccoli, il più delle volte li costringeva vivere sotto ai portici, a dormire sui fienili.

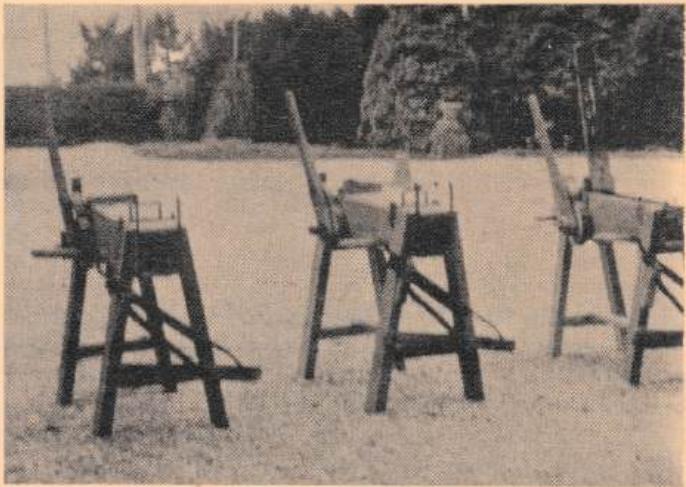
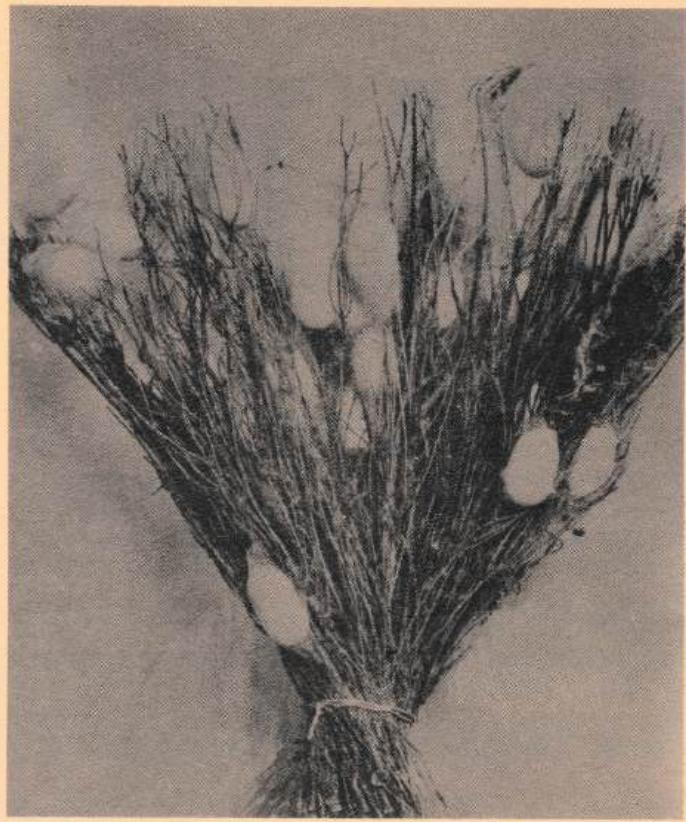
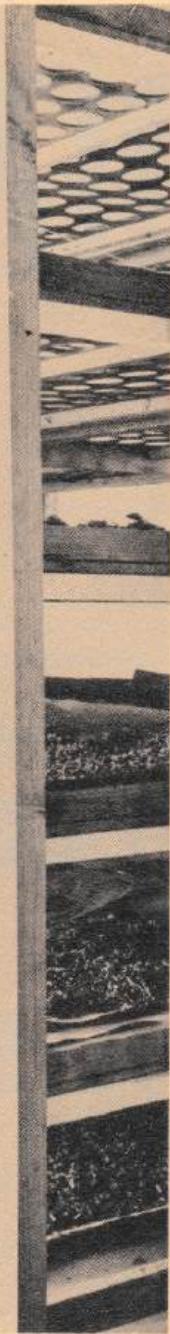
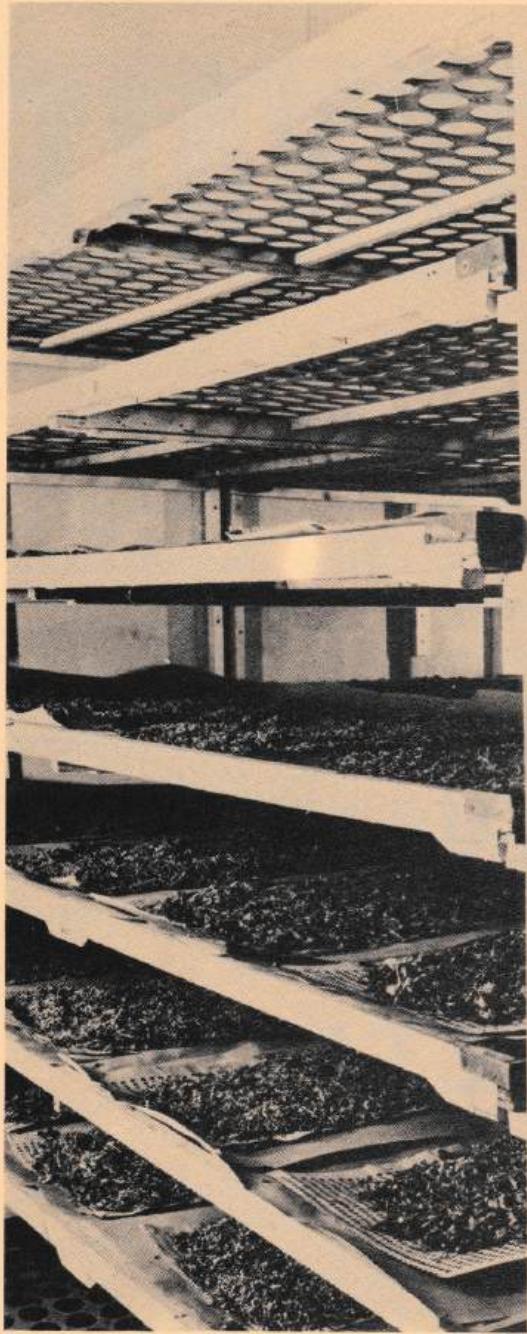
Era compito delle donne procurarsi la *carta di cavale'*, una carta robusta e porosa che si metteva sui graticci appositamente installati a castello nei locali adibiti all'allevamento dei bachi da seta, una carta di un colore grigognolo che la fede di queste donne portava davanti alla Madonna per una benedizione.

Disposto con cura sui graticci, i piccoli semi dei bachi, nel tepore umido appositamente creato per loro, incominciavano a "vivere", a trasformarsi, a muoversi.

Per *fa'ndà ben i cavale'* bisognava veramente darsi da fare: specialmente nel primo periodo di vita, la raccolta delle foglie del gelso e il cambio del "letto" erano operazioni molto importanti perché il baco non avesse a soffrire, ad ammalarsi, a morire.

Bisognava controllare sempre il grado di umidità, di calore, di aerazione nel locale; distribuire sui graticci la foglia fresca appena "pelata" dal gelso per sostituirla con quella fradicia e maleodorante delle tavole.

Quando i bachi da seta erano piccoli le foglie dei gelsi - *i murun* - venivano tagliate a striscioline, una volta cresciuti, venivano lasciate intere. La qualità migliore era la "peschiera", una foglia piccola dai bordi molto frastagliati.



Se per il freddo le foglie dei *murun* di Oreno gelavano, si andava a farne provvista nella "bassa" - Gongorzola - Melzo; per il trasporto si utilizzava il carretto.

Durante il tragitto però le foglie ammucchiate si riscaldavano per cui una volta arrivati a Oreno bisognava distenderle, farle asciugare per impedirne la fermentazione: un pericolo mortale per il baco da seta.

Dopo quattro regolari "dormite" fatte nell'arco di un mese i *cavalé* ben pasciutti "andavano al bosco".

Il "bosco" era costituito da tanti arbusti fissati sui graticci secondo uno schema ben studiato.

Col joeugh e con la foeuja el cavalé l'va al busch anca se l'g'ha minga voeuja.

E' un proverbio che sottolinea il momento preciso in cui il baco da seta, nel caldo umidore dell'ambiente e ormai saturo di foglie di gelso, incomincia a salire sugli arbusti preparati allo scopo e a chiudersi nel bozzolo.

E' un momento delicato questo, e il *bigattè* si dà da fare, perché tutto proceda nei migliori dei modi, con l'occhio sempre attento al colore, alla grossezza, al peso di quel bozzolo che si viene formando giorno dopo giorno, in un ammasso bavoso e giallognolo di seta.

Una volta che il baco ha finito il suo lavoro e la "galletta" sembra un frutto maturo sui rami secchi del boschetto, si incomincia la raccolta, la selezione e la pesura dei bozzoli. Famosa a Oreno la qualità denominata "Femmina oro": la si riteneva migliore di quelle giapponesi.

Il raccolto veniva consegnato al fattore e da questi al padrone che provvedeva a farlo arrivare alle filande.

La imbiancatura dei locali e un buon risotto segnavano la fine di questa ardua fatica.

Con la partenza degli uomini per l'ultima grande guerra e l'obbligo morale di concedere ospitalità agli sfollati dai centri urbani bombardati o insicuri, l'allevamento del baco da seta in poco tempo scompare.

E' la fine anche per i *murun* che vengono sistematicamente abbattuti; bisogna, peraltro, creare nei campi uniformi e liberi spazi richiesti dal processo di meccanizzazione dell'agricoltura iniziato subito dopo la fine del conflitto mondiale.

LAVORO IN FILANDA

La filanda vera e propria, - dove, cioè, si svolgeva tutto il processo di lavorazione della seta, - era a Caranate. A Oreno, invece, c'erano due opifici che svolgevano attività terziaria specializzata nel processo di "incannatura" del filato (da matassa a canna o rochetto), di "straccannatura" del filato (da canna a canna), di "trama", "binatura", "torcitura", e di "aspatura".

Per questa loro specializzazione non erano chiamate "filande" ma "cannatori". Il più vecchio, - ed è anche quello che per primo ha cessato l'attività, - era l'edificio poi destinato a oratorio maschile in via Vallicella.

Proprietario era un certo Redaelli Emmanuele che nel 1903 lo vende al Cav. Vittorio Gussi, e questi, nel 1919, lo vende al parroco di Oreno don Calchi Novati che lo adibisce a oratorio maschile.

L'altro "cannatori" è una costruzione tuttora esistente nell'area retrostante la palazzina già sede del comune di Oreno, ora sede del consiglio di quartiere e della Biblioteca Civica Comunale decentrata.

Proprietario del terreno era il duca Tommaso Gallarati Scotti. Nel 1899 lo vende al Cav. Vittorio Gussi che costruisce l'opificio.

Nel 1919 subentra la società in accomandita per azioni "E. Gerli & C." con sede a New York (USA).

Nel 1925 è acquistato dalla società anonima "Setifici Felice Gerli". Nel 1933 il parroco Calchi Novati lo compera per adibirlo a oratorio femminile.

Nel "cannatori" di via Lodovica lavoravano dalle 120 alle 130 persone in prevalenza donne sposate, giovani e giovanissime (13-14 anni). Quest'ultime, essendo piccole di statura, portavano da casa uno sgabello per poter arrivare ai piani di lavoro. Paga irrisoria, ambiente malsano. Di queste tristi condizioni fa fede una canzone che non si canta più da molto tempo, quella della "Filandera" che trascriviamo così come è stata trovata.

*Mi vò in filanda, mi vò in filanda
Ma tutt al dì ma piás cantà,
l'è la mia mamma che la ma manda,
L'è al gran besogn de guadagnà.*

*Se l'aria bona dent la manca
Ma fa nagotta anca pati,
Ma premm ciapalla una quai palanca,
Ghò i mè vegit da mantegni.*

*Ghò l'amoroso che l'è soldato,
E caporale forsi sarà,
Ma quand el torna lu l'ha giurato
Che mè mari al diventerà.*

*Mi sont allegra, mi vò in filanda
E preghi intant ch'a venga al di
Che la Madonna lu a ca la manda,
Che mi finissa da pati.*

La "trattura" - da cui la denominazione tecnica di "seta tratta", - avvenuta mediante le seguenti operazioni:

- bagnatura dei bozzoli in acqua calda a circa 75°-80° che rammolisce il rivestimento gommoso della bava, rendendo più facile lo svolgimento del filo.

- Scopinatura dei bozzoli bagnati, con scopino d'erica, per rintracciare il capo della bava; l'operaia che eseguiva questa operazione era chiamata "scuinera", "scopinatrice".

- Seguiva la pulitura o purga dei capi bava e quindi si procedeva alla composizione del filo di seta.

L'operaia trattrice tenendo in mano i capibava, collocava i bozzoli già sbattuti dentro una bacinella d'acqua mantenuta alla temperatura di 50° ed effettuava lo svolgimento della bava in tutta la sua lunghezza; e compiendo due o più bave formava la grossezza del filo richiesto che passando per il foro di una filiera veniva matassato da un aspino.

A questo punto il filo di seta subiva un'operazione di attorcigliamento che veniva ad eliminare l'eccesso d'acqua e a saldare le bave l'una sull'altra in modo tale da renderlo netto, compatto.

Il processo di lavorazione è così ricordato dalle nostre intervistate.

Il primo lavoro che veniva svolto era la selezione delle "gallette"; i bozzoli difettosi venivano separati e avviati ad altra lavorazione che produceva i cascami di seta.

I bozzoli selezionati venivano disposti in un ambiente riscaldato a temperatura tale da soffocare, uccidere la crisalide.

A questa operazione di "soffocamento" ne seguiva un'altra di essicamento. La crisalide morta era chiamata *gatosc*: a suggerire questa parola dialettale assai eloquente era il suo stato di decomposizione.

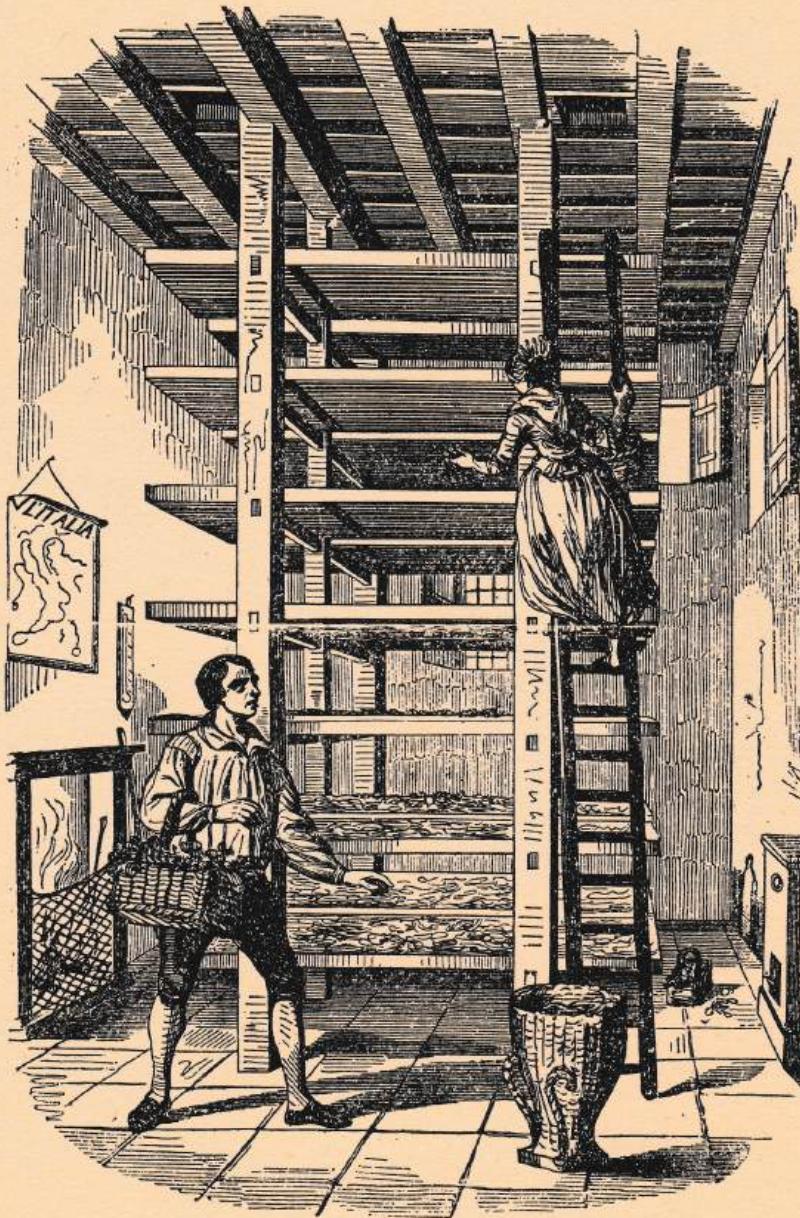
I bozzoli essicati venivano sottoposti ad una nuova cernita per separarne i difettosi, che costituivano il cosiddetto "Realino", e che venivano lavorati a parte.

Seguiva la "crivellatura" che li divideva in tre categorie a seconda della grossezza.

Un'operazione necessaria, perché i bozzoli danno bava tanto più fina quanto più piccola è la loro dimensione.

Operai espertissime procedevano ad una ulteriore cernita.

I bozzoli essicati venivano posti nelle "galletterie" o locali di deposito, da dove venivano prelevati per sottoporli a "trattura" cioè all'operazione di estrazione della bava dai bozzoli.



CASTELLO DOPPIO A SETTE CORSI DI GRATICCI

Il filo composto in matasse veniva raccolto in modo uniforme sopra un rocchetto mediante l'operazione di "incannatura".

Per pulire ancor più il filo veniva stribbiato, veniva, cioè, fatto passare tra due morsetti - stribbie, - di cuoio, di sughero o di porcellana e quindi riavvolto in altro rocchetto (straccannatura).

Se da questo filo si voleva ottenere un tessuto particolarmente pregiato chiamato "organzino" bastava sottoporlo a torcitura in unico; se, invece, si voleva ottenere la normale "trama" il filo straccannato veniva abbinato con altri fili mediante un'operazione di "binatura" e quindi, ritorto mediante "torcitura".

Rimatassato, veniva composto in balle dal peso di circa 100 kg. e avviato alle varie tessiture.

ALIMENTAZIONE

La coltivazione di poche pertiche di terra anche se accurata e intensiva offriva sempre un reddito inadeguato al fabbisogno tale da non permettere né l'abbondanza, né la varietà del cibo.

E' una cucina molto povera, legata ad un unico piatto importante, la polenta.

Il pasto quotidiano veniva deciso dal *regiù*, cioè dal capo famiglia. Nei giorni feriali, al mattino si mangiava il *pumìà* un piatto formato da brodo condito con lardo o con *grasa gitada* (grasso del maiale fuso a cottura) e *gratuni* (ciccioli) arricchito da qualche cucchiaio di panna.

Variante del *pumìà* era la *pult* una polenta cucinata molto molle resa più appetitosa dalla *grasa gitada* o dal latte.

A mezzogiorno minestra a rent (densa) e pangiald: alla sera stuà (stufato con carne di maiale e verdure di stagione: patate, verze, fagioli ecc.)

Altro piatto tipico, in alternativa, era la *cagiada*: è costituita da ciò che rimaneva dal latte cagliato e scremato. Veniva servita con polenta: *pulenta e cagiada*.

Nei giorni di festa i pasti da tre si riducevano a due. Il pranzo non veniva servito a mezzogiorno ma alle tre del pomeriggio ed era tale da comprendere anche la cena.

Si mangiava salame *bogia* (un insaccato di carne suina particolarmente saporito e appetitoso) e l'immancabile *cagiada*.



La carne compariva in tavola solo nelle grandi ricorrenze liturgiche: S. Natale, Pasqua, terza domenica di luglio, festa patronale di San Michele a settembre.

Per queste occasioni veniva macellato uno o più capi di pollame gelosamente allevato per mesi e mesi.

Il bestiame, - una o due vacche di cui una di proprietà altrui, - offriva latte e latticini da consumare in proprio, raramente da vendere.

Il maiale veniva ucciso in prossimità delle feste natalizie; scrupolosamente utilizzato, assicurava quel minimo di proteine sufficiente per non ammalarsi di pellagra, malattia diffusissima in tutta la Brianza.

Le eccezioni al tipo e al ritmo di questa alimentazione erano rarissime e per lo più determinate da grave stato di malattia.

Solo il capofamiglia godeva di un qualche privilegio: un uovo ogni tanto e qualche *busecada* in trattoria con gli amici nei giorni di festa.

Le poche famiglie di artigiani e commercianti potevano concedersi qualche cosa in più e in meglio, ma sostanzialmente l'alimentazione non variava di tanto.

Il pane bianco?; una rarità per ammalati.

BLASONE POPOLARE

La rivalità tra paesi vicini è ancora abbastanza viva nella nostra penisola. Un tempo era accessissima e non erano infrequenti le risse e le contese anche per i futili motivi quali il passaggio per una strada anche solo limitrofa del paese, o il saluto dato ad una ragazza del paese vicino. Oreno non fa eccezione: i nemici dichiarati erano i vimercatesi. La maggior parte delle contese si risolvevano con sassaiole e scazzottate tra giovani teste calde. L'ora scelta per le ostilità era generalmente quella del calar della sera; il campo di battaglia era naturalmente una zona confinante. Pare che la zona privilegiata per questi scontri fosse "San Giuseppe" e l' "Isola Mosca".

Il provinciale Agrate-Usmate-Lecco a quei tempi non esisteva.

Naturalmente, come in ogni contesa piuttosto vivace le ingiurie o gli epitetti ingiuriosi non mancano mai.

Con il termine di "blasone popolare" si intendono quelle denominazioni scherzose o apertamente ingiuriose che gli abitanti di un paese danno agli abitanti dei paesi vicini, tali denominazioni si sono poi fissate fino a costituire dei propri etnici popolari.

Abbiamo così i *patatuni* di Oreno; i *gratagain* e più tardi *strachinat* di Vimercate; i *purcelit* di Arcore; i *merdèe* di Velasca; i *gugiroeu* (fabbricanti di aghi) di Concorrezzo; i *crapuni* (testoni) di Carnate; i *goss* (ingordi) di Usmate; i *sgurbat* (corvi) di Biassono; i *majagat* (mangia gatti) di Passirano; i *batac* (oche) di Agrate; *och, lumaghit o avucat* (oche, lumache o ficcanaso) di Villasanta. E' noto a tutti come venissero chiamati i monzesi; il buon gusto vieta di scriverlo.

Tra Oreno e Vimercate sopravvive oggi un sano campanilismo che solo nel ricordo dell'antica rivalità diventa amabilmente graffiante.

Ci sembra superfluo osservare "che per quanto irriverenti possano sembrare questi appellativi, si tratta di cose ormai lontane che tra l'altro risultano così destituite di qualunque giustificazione che il rammentarle non dovrebbe urtare più nessuno".

L'osservazione, da noi pienamente condivisa, è del Merati.

I SOPRANNOMI

Nei piccoli centri formati da poche famiglie i cognomi sono popolarmente disusati, servono solo per gli atti ufficiali.

Anche a Oreno, una comunità rurale piccola, piuttosto chiusa, fino a qualche decennio fa i cognomi erano usati pochissimo.

L'uso del soprannome era abituale; con l'immigrazione interna e l'avanzare delle nuove generazioni tale consuetudine sta scomparendo.

Ecco alcuni dei più noti soprannomi di famiglie orenesi.

BERNAREGGI	- <i>Giulian</i>
BIRAGHI	- <i>Ost vec</i>
BRAMBILLA	- <i>Pulvara - Brina - Prèt</i>
BRIOSCHI	- <i>Bassan</i>
CANTU'	- <i>Ferè</i>
CARZANIGA	- <i>Murnèe</i>
CAVENAGHI	- <i>Cagiada - Cavenaghit</i>
COLNAGHI	- <i>Belessa</i>
COLOMBO	- <i>Vadan - Galgian</i>
FRIGERIO	- <i>Gerlo - Moch - Mocc</i>
FUMAGALLI	- <i>Da l'organ</i>
LIMONTA	- <i>Brigatt</i>
MAGNI	- <i>Zanara - Fadin</i>

MAIOCCHI	- <i>Ruman</i>
MAURI	- <i>Sacrista - Cavalin</i>
MEDA	- <i>Cudin - Genar - Genarin - Gaian</i>
MONDONICO	- <i>Dal Vitt</i>
MOTTA	- <i>Palpiss</i>
PANCERI	- <i>Quaiot - Carnà - Mattè</i>
PARMA	- <i>Bariott</i>
PENATI	- <i>Venèri - Sarto</i>
RIPAMONTI	- <i>Pasarin - Lasarit - pasarinoeu</i>
RIVA	- <i>Fuin - Bartulin</i>
SALA	- <i>Paletta - Gaianell - Marcheson</i>
SPINELLI	- <i>Busott</i>
VARISCO	- <i>Mignon</i>
VILLA	- <i>Barbon</i>
VIMERCATI	- <i>Mansin</i>

Un elenco completo di questi soprannomi lo si trova nell'Archivio Parrocchiale in uno "Stato d'Anime della Parrocchia di Oreno compitato l'8 maggio 1838" dal parroco Leoni.

MEDICINA POPOLARE

In ogni paese, città, regione ci sono tradizioni antichissime, impensabili, incredibili.

Credenze e rimedi hanno una forte connotazione magica; una magia ancestrale, vecchia quanto l'uomo.

Il ricettario medico orenese è particolarmente ricco e completo; anche se non vi si ricorre più, o quasi, la convinzione di una sua qualche efficacia terapeutica è ancora viva e trasparente nel dettato degli intervistati.

Contro il mal di stomaco o di pancia fa bene la camomilla.

Se hai il mal di gola, fa sciarpa.

Per l'infiammazione delle donne si prende la malva.

Contro i vermi: ingerire un cucchiaio di caligine sciolta in acqua tiepida; oppure: portare al collo una collana formata da un numero dispari (3,5,7, ecc.) di spicchi d'aglio; oppure: pestare spicchi d'aglio e spalmarli sui polsi.

Per curare ferite di una certa gravità si usa olio di scorpione.

Si cattura uno scorpione e lo si mette nell'olio; per usarlo vi si immerge una penna di gallina e si..pennella la ferita.

Per ferite meno gravi basta applicare foglie di gelso, o ragnatele.

Contro la tosse si usa l'acqua di mele cotte.

Per bronchiti con catarro si prendono pappine calde di "linosa" (semi di lino) con un po' di senape.

Per togliere i gonfiori basta fare applicazioni con sterco di mucca.

La cosa sembrava abbastanza logica: la mucca, infatti, si nutre d'ogni tipo d'erba, per cui lo sterco è...un concentrato d'erbe...!

Per calmare il mal di denti si mette la grappa sul dente e il tabacco nel buco del dente.

Se hai mal di testa, bevi un buon caffè!

Per curare la *dernera* (mal di schiena) applicare una *bella pestada de lard*, oppure, fare applicazioni con una polentina gialla con aceto. Il lardo fuso toglie i lividi (*i murel*); messo sui foruncoli li porta a suppurazione (*a cò*).

Per guarire dagli orzaioli basta guardare nel *buss del cess*.

I pidocchi inghiottiti con l'ostia fanno passare l'itterizia; per una guarigione sicura e completa devono essere sette di numero.

Il dolore causato da scottature lo si lenisce applicando patate tritate, o olio d'oliva.

Per il rossore sul sederino dei bambini in fasce si usa olio d'oliva emulsionato con acqua.

Per rinforzare lo stomaco e guarire dall'ulcera si mangia qualche fettina di lardo tutte le mattine.

Per una buona digestione dopo un lauto pranzo: un bicchierino di tritatutto, cioè di grappa con la ruta.

I Cort de Uren

Un appassionato amatore e ricercatore di cose antiche di Nova Milanese in un articolo «I Cort de Noeuva» apparso sul Cittadino della Domenica dell'8 Marzo 1975 così scrive: «Molti novesi troveranno più esatto, per indicare le caratteristiche corti coloniche, scrivere: "I curt" anziché "I cort", ma anche il dialetto ha la sua grammatica, la sua sintassi, la sua precisa dizione. Si dice "curt de memoria o de ingegn"; "curt de vista"; "a la più curta"; "sta corda chi l'è tropa curta".

Concludendo: "curt" significa "corto" e non corte.

Ed ecco i cosiddetti modi di dire riguardo la "corte": "Se fa la cort a la mama per la tosa"; "Dama e gentilom de cort"; e... speriamo di no: "El se buttaa giò in cort dal quart pian..."; "Ghera andrée la cort de la sposa in dodes carrozz"; "Cort bandida".

Infine parliamo dei cort de Noeuva, de Sest, de Oren, de Muggiò ecc., perché assistiamo oggi alla scomparsa, alla demolizione di queste care corti che sono ed erano le piazze, l'aia, lo spiazzo giocondo dei nostri nonni.

A Muggiò e particolarmente a Sesto sono quasi del tutto scomparse le vecchie "corti" dalla caratteristica struttura comune delle case coloniche lombarde: un ampio cortile per lo più rettangolare o quadrato, in giro al quale correva un porticato di rustiche colonne di pietra, sotto cui si aprivano le abitazioni; di solito a piano terra c'era l'ampia



La cort di Brina.



La cort del Melon o cort del Lumagna.

e buia cucina, con il pavimento in terra battuta, ed al piano superiore, con l'ingresso su un lungo ballatoio in legno a cui si accedeva per una scala comune, la camera da letto.

La vita di queste corti aveva carattere comunitario; si mangiava, quando il tempo permetteva, seduti sul gradino di casa o su uno sgabello, in scodelle; si lavava nel cortile, si raccoglievano a gruppi le donne a lavorare e a chiacchierare, nel cortile razzolavano le galline e in mezzo a loro giocavano i ragazzi. Si può dire che tutta la vita delle corti si svolgeva in questi cortili dove quasi sempre sorgeva un altarino, un'edicola, un'immagine dedicata alla Madonna.

Dopo aver stimmatizzato l'incontrollata espansione di un "boom" edilizio che sta inesorabilmente cancellando "l'ultima illusoria traccia di una vita serena in contrasto con il travolgento ritmo assunto dalla vita moderna" l'autore, che si firma A. B., dice che: «A Oreno sono ancora difese la "cort del Melon", "la cort dei Cavenaghit", "la cort dei Quaiot" ecc.».

Quando vennero edificate le corti novesi? Alla domanda risponde citando lo storico Cesare Cantù che già nel 1844 così le descriveva: «Una famiglia di contadini oltre ad un numero di camere proporziona-



Un... frammento della storica "Cort del Vadano", dove sorgeva l'antico convento delle monache benedettine.

to al bisogno, ha spesso portici esposti a mezzodi dinanzi alle stanze terrene e logge superiori più o meno ampie; una stalla per ricetto del bestiame, nella quale suole passare le lunghe serate d'inverno in una temperatura che lo scarso combustibile non gli potrebbe procurare; ed un fienile ».

La loro costruzione risale, quindi, all'inizio del secolo scorso; per quelle di Oreno il problema della loro datazione è più complesso: molte sono legate a vicende storiche di tempi più remoti. Demolirle o salvaguardarle?

« Noi ricordiamo con nostalgia quando — A bonora la cort l'era in moviment, se andava a Messa prima, se faveva la Santa Comuniun. Tornando a cà, in cusina se mangiava ul pumià che, la dona l'aveva preparà prima de andà a Messa e per muià ben l'aveva metù visin al camin ».

Ogni corte ha la sua storia, la sua caratteristica, i suoi personaggi. Le corti prendevano di solito nome da una famiglia nota, dalla professione degli abitanti o dalla caratteristica del luogo. Citiamo qui alcune delle nostre corti più illustri; di tutte conserviamo una ricca documentazione fotografica curata con intelletto d'amore dal nostro Angelo Villa.



La cort del Barbon. La sua architettura tradisce la sua età e la sua storia; forse era il convento degli Umiliati.



La cort del Massaia, o cort de la Pesa.

I Cort de Uren

CORT di BRINA

E' il cortile, che si trova al civico n. 8 di via Carlo Borromeo; fa parte della Contrada « S. Carlo ».

Prende il nome da una antica e numerosa famiglia dei Brambilla, soprannominata appunto « di Brina ».

I discendenti di questa famiglia, oramai suddivisa in tanti « rami », sono ancora numerosissimi e sparsi un pò dovunque sia in paese che fuori.

La « Cort di Brina » era fino a pochi anni fa un cortile a carattere prettamente contadino, ora si sta « urbanizzando ». Lo ricordiamo, da ragazzi, quando nel cortile funzionava il forno a legna e le donne della via vi accorrevano per la cottura del « pan-giald ».

Noi ragazzi con qualche fico (secco), alcune mele o pere, si faceva la « brusada ».

La « carsensa », con l'uva, non piaceva però a tutti.

Ad accontentare i modesti desideri di noi ragazzi con la « brusada » era soprattutto la buona « Angiulina dal Nan ».

CORT del MASAIA o CORT della PESA

E' il cortile che si trova al civico n. 9 di via Carlo Borromeo; fa parte della Contrada « S. Carlo ».

La prima denominazione, che è la più antica e la più genuina, deriva dalla presenza nel cortile della famiglia Rovelli, detta appunto del « Masaia ».

In questo cortile vi abitava però anche un'altra grande e numerosa famiglia detta del « Belessa » che contraddistingueva la famiglia Colnagli.

Cortile di contadini, è facile trovare ancora oggi qualche stalla ospitante un cavallo.

Nel cortile è ancora visibile il pozzo da dove veniva attinta l'acqua per tutti gli usi quando ancora non esisteva l'acquedotto.

La seconda denominazione, « Cort della Pesa », è venuta in seguito quando, prima della guerra 1940-45, sulla piazzetta antistante venne installata la pesa pubblica gestita dalla signora « Martina del Cavalen ».

CORT del BARBE' o CORT NOEUVA

E' il cortile che si trova al civico n. 4 di via Borromeo; fa parte della

Contrada « S. Carlo ». Fu costruito tra gli anni 1923-24 dopo che furono abbattute le stalle che davano sulla strada principale del paese. E' detta « Cort del Barbe » perchè è il cortile di abitazione del parrucchiere signor Angelo Meda.

Il cortile era detto però anche « Cort Noeuva » appunto perchè fu praticamente l'ultimo cortile costruito in Oreno.

CORT del LATE' (o LACE')

E' il cortile che si trova al civico n. 3 di via Carlo Borromeo e che fa parte della Contrada S. Carlo ».

Il cortile prende il nome dalla famiglia Panceri soprannominata dal « Laté » per il commercio del latte che da quasi un secolo esercitano i suoi membri.

Il cortile, ampio, è in trasformazione ed i vari « cas » e le varie stalle stanno diventando altrettanti box per gli automezzi di chi vi abita.

Questo cortile ospitò fin dalla sua costruzione solo famiglie di operai e di artigiani o commercianti.

In questo cortile, infatti, sono pas-

sati o vi abitano tutt'ora: il sarto Limoto ed il sarto sig. Cecchino Biraghi, i fabbri Fratelli Cantù, il ciclista Usuelli, il merciaio Sala « dal Pignon », Romualdo « socurée » (zoccolajo) Lusin barbè, la « sciura Delina urtulana » e, prima ancora, « Neta da Stevenoeu » che faceva « ul surbet » (gelato).

Quanto sopra per citare solo i più noti.

CORT del MELON o CORT del LUMAGNA (o CORTE dei FRATI)

E' il cortile che si trova al civico n. 1 di via Isonzo; fa parte della Contrada « Varisela »; è antichissimo.

Il nome del cortile deriva dal cognome della famiglia che vi abita; i Meloni, appunto.

La seconda denominazione, da usarsi a piacimento, in alternativa alla prima, riflette il nome di un'altra famiglia ivi ospitata. Questa volta però, invece del vero cognome che è quello di Spinelli, viene usato il soprannome che è quello dei « Lumagna ».

La denominazione « ufficiale » invece di « Corte dei Frati » non sappiamo quale fondamento possa avere.

Vi dimoravano od era di proprietà dei Frati del Convento di S. Francesco? Non si sa.

Peraltro dev'essere antichissima.

Basterebbe visitare le cantine della famiglia Spinelli per ammirarne le volte che fanno pensare a « cripte » di chiese sotterranee.

CORT del VADAN

Il cortile si trovava al civico n. 12 di via della Madonna.

Attualmente l'area è quella occupata dal condominio S. Enrico posto all'angolo tra via della Madonna e via Isonzo.

Fu un cortile memorabile perchè ricchissimo di storia.

Unico suo avanzo è il rudere di vicolo Menclozzi.

Questa casa venne costruita nel 1110 da Giovanni Cieco e Buono da Bellusco che l'aprirono alla « Scuola » cosiddetta di S. Michele perchè si trovava nelle adiacenze della Chiesa di S. Michele.

La Casa fece parte poi del Monastero delle Monache Benedettine.

Di queste Monache viene conservato, presso la Sede del Circolo Culturale, un Crocifisso ligneo del 1400.

Sulla costruzione dell'ala di fabbricato della « Cort del Vadan » che dava su via della Madonna, si ha una mirabile descrizione fatta dallo storico concittadino Massimiliano Penati.

Il Condominio, avendo le entrate in via Isonzo, fa parte della Contrada della « Varisela ».

CORT del BARBON

E' il cortile che si trova al civico n. 2 di via S. Caterina; fa parte della Contrada di « S. Francesco »; è forse il più antico di Oreno.

Interessantissima è la struttura architettonica di questo cortile che fu sede di un Monastero di Umiliati che ebbero grande sviluppo nelle nostre plaghe.

Il cortile è detto del « Barbon » molto probabilmente perchè un antenato della famiglia Villa che ivi risiedeva, aveva una folta barba.

La denominazione « Barbon » e della Famiglia e del Cortile, è antichissima.

In questo cortile abitava pure la famiglia Riva detta del « fuino ».

Pensate: quando nel 1571 il primo parroco di Oreno don Gerolamo Albeo redasse il primo « Stato d'anime » (censimento) della parrocchia, questa famiglia era già elencata così: Lодouico detto fuino - persone n. 6 ».

M. Motta

