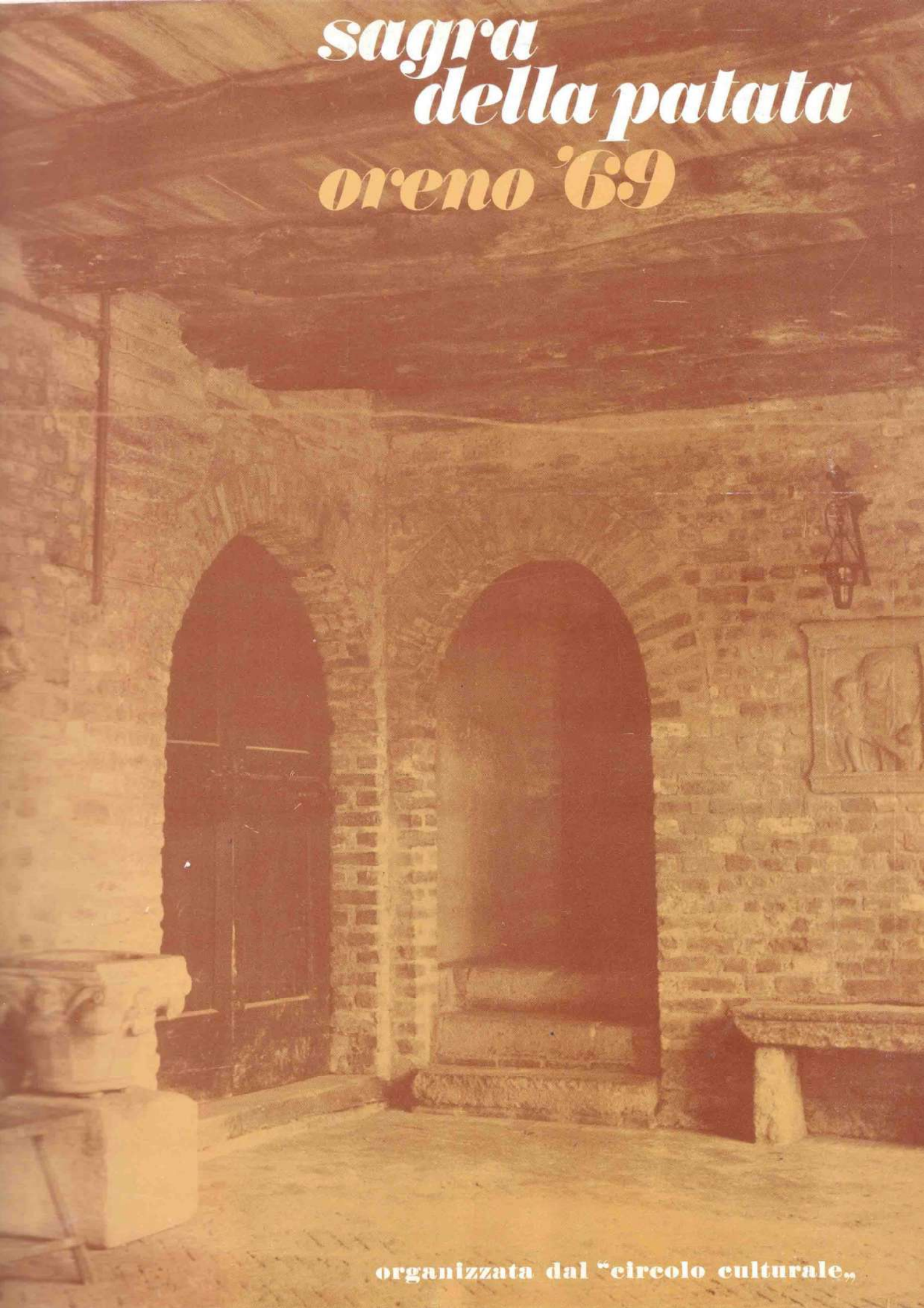


The background of the entire page is a photograph of the interior of a rustic stone building. It features two large, arched doorways. The left doorway has a dark wooden door, while the right one is open, revealing a stone step leading into a dark interior. To the right of the second archway is a stone bench and a small, square stone relief carving on the wall. The ceiling is made of dark, heavy wooden beams. The overall lighting is warm and somewhat dim, highlighting the textures of the stone and wood.

sagra della patata oreno '69

organizzata dal "circolo culturale,,

S I C A T

la confezione «scic» per uomo, donna, bambino

20059 VIMERCATE - VIA G. DE CASTILLIA, 2

GRAF ADHESIVE

MATERIALI AUTOADESIVI STAMPATI

GA

MATERIALI AUTOADESIVI
STAMPATI IN CARTA - CARTA METALLIZZATA
MYLAR - VINILE - ACETATO - ALLUMINIO
ETICHETTE IN PIANO E IN ROTOLI

20059 VIMERCATE (Mi) - Via Iginio Rota, 16
Telefono 63 018 - Prefisso da Milano 039

Un nome, una sagra

« Ah, per me non voglio più impicciarmene, me ne chiamo fuori, rassegnò la mia carica, e vo a vivere in una grotta, sur una montagna, a far l'eremita, lontano, lontano da questa gente... » - diceva gemebondo il « vicario di provvisione » di manzoniana memoria al « gran cancelliere » Ferrer, per trarsi fuori dai grossi fastidii che gli erano venuti dal compito affidatogli di dover badare all'anona, in tempi di carestia, quando i milanesi non guardavano per il sottile ed erano disposti a scannarsi per spartire un po' di farina e qualche pagnotta...

E la patata, domanderete voi, non aveva fatto ancora la sua comparsa nella Milano affamata e nella Lombardia « depressa » di Renzo e Lucia? Il dolce saporoso tubero che Oreno « riscopre » attraverso la sua sagra, nel soleo di una tradizione che non da oggi pone il suo contado e l'intero Vimercatese in posizione di punta agli effetti di una coltivazione legata alle vicende di più generazioni, ai tempi di « Don Lisander » non era ancora in grado di sostituirsi come alimento al grano, pur essendo stato introdotto in Europa intorno alla metà del 1500, ad opera di Charles de Lecluse. Nei nostri paesi anzi, all'inizio non poche erano state le diffidenze nei riguardi della patata, eriginaria degli altopiani dell'America Meridionale, e la tradizione vuole che lo stesso Parmentier, nella veste di ambasciatore di Francia in Spagna,

per diffondere la pianta nel suo paese superando le resistenze dei contadini, fosse ricorso allo stratagemma di apporre la scritta « severamente vietato di toccare » intorno ad un campo coltivato a patate, così da attirare l'attenzione dei vicini, che si affrettarono a far man bassa dei tuberi, diffondendone l'uso nella regione circostante...

Se ripassiamo quanto hanno scritto nella loro « elegia » della patata il Bassi ed il Battistelli, la « regina » del « meeting » di Oreno solo nel XVII secolo si è diffusa in Germania, e verso la fine dello stesso secolo nelle isole Britanniche, mentre si deve aspettare quasi la fine del XVIII secolo per vedere l'affermazione in Francia e nel resto dell'Europa, Italia compresa.

Giustamente è stato osservato come la coltivazione della patata si sia sviluppata in anni critici per l'economia rurale e per l'alimentazione, quando la resa delle colture cerealicole non bastava a far fronte alle esigenze delle popolazioni in aumento, mentre la tecnica agraria non aveva ancora raggiunto gli odierni « standars » di produzione, e non a caso gli storici ricordano come il cosiddetto « pane dei poveri » (per riprendere l'espressione del diplomatico Parmentier, convinto « evangelizzatore » della patata) circa tre secoli or sono abbia salvato l'Irlanda da una travagliata carestia, ed un centinaio d'anni dopo altrettanto abbia fatto per la Germania... ove non si voglia ricordare la provvidenziale alternativa offerta alla carenza di frumento dalla patata, nelle due ultime Guerre Mondiali, anche nel nostro Paese.

Chi dà un'occhiata ai « sacri testi », si accorge che nella famiglia delle « solanacee » la patata la fa da gran signora,

pur circondandosi fra i congiunti del settore alimentare, del pomodoro, del peperone e della melanzana; fra quelli del settore medicinale, della dulecamara, della belladonna, dello stramonio; ed infine fra quelli del settore voluttuario, come direbbero gli inglesi « last but not least », accompagnandosi addirittura al tabacco.

Si dice ancora nei libri che i « padri coseritti » ci hanno trasmesso sulla patata, che le deliziose patatine fritte (le « frites » che a Parigi si acquistano a cartocetti per le strade), contengano intorno alle 5700 calorie per chilogrammo, mettendo K.O. in valori calorimetrici il pane, mentre le patate fresche esprimono 800 calorie abbondanti al Kg.; ancora, dando una scorsa alle statistiche si apprende che in Italia circa 400.000 ettari sono destinati a codesta coltivazione (su 11 milioni di ettari nel mondo, dei quali 9 in Europa).

Questi i dati, ma forse, non è tutto ciò che interessa a chi verrà in Oreno, contrada di ville antiche, di tradizioni generose, di iniziative - vivaci e sorprendenti, giacché la sagra messa in campo dal Circolo Culturale Orenese non è appena una rassegna, uno « stand » campionario... La sagra della patata è l'occasione di un incontro sul passato sul presente e sull'avvenire di questa terra e della sua gente...

Un « rendez-vous », dunque, ad Oreno, insieme alla patata che strizza l'occhietto, maliziosa e saporita, umile sì e pur così sostanziosa e provocante, nelle cento e cento ricette per tradurla in appetitoso manicaretto sulla tavola del ghiottone!

Ad Oreno, ad Oreno, perché nessuno manchi alla sagra delle sagre.

SIRO BRONDONI

al bar
al ristorante
in casa
bevete sempre **BIRRA
ITALIA**

•
La preferita dal 1906
•

CONCESSIONARIO DI ZONA:
DITTA CIRO GASPERONI
VIMERCATE - TELEFONO 62.226

Ditta *Ciro Gasperoni*

ESCLUSIVISTA SAN PELLEGRINO

Industria Acque Gasate ed Affini
Deposito Birra e Acque Minerali

VIMERCATE - Via Pinamonte, 15 - Telefono 62.226

**27 settembre
SABATO**

**28 settembre
DOMENICA**

**29 settembre
LUNEDÌ**

Ore 21 Torneo di dama con la partecipazione delle contrade orenesi.

1a parte: fase eliminatoria - Piazza S. Michele.

Ore 8 Inizio gara di pittura.

Ore 8,30 1a parte: manifestazione arcieristica con la partecipazione delle compagnie Biancamano - A.B.A. - Carroccio - Bicocca. American-Round - Tiro con l'arco sulle distanze di 35 - 45 - 55 m.

Ore 10 Ricevimento autorità. Visita e inaugurazione degli stands. Inizio giri turistici con le carrozze del 1800.

Ore 10,30 Convegno agricoltori (palazzo ACLI g.c.).

Ore 13,30 Consegna quadri. Esposizione. Inizio visite ai parchi delle ville Gallarati Scotti e Borromeo.

Degustazione della patata in diverse ricette.

Ore 14,30 2a parte: manifestazione arcieristica. Esibizione con l'arco, distanza 90 m.

Ore 15 Ricevimento « Firlinfeu ».

Ore 17,30 1a parte: spettacolo folcloristico dei « Firlinfeu ». Premiazione: prodotti in esposizione; gara di pittura; gara arcieri.

Ore 20,30 2a parte: spettacolo folcloristico dei « Firlinfeu ».

Ore 21,30 Concerto bandistico del Corpo Musicale di Villasantà.

Ore 20,30 Riapertura stands. 2a parte: finale torneo di dama - Premiazione - Estrazione lotteria.

Programma

Comitato d'onore

MARCORA sen. Geom. Giovanni
MARIS sen. avv. Gianfranco
DELL'AMORE prof. dott. Giordano
BRUSONI avv. Alfredo
CASSANMAGNAGO dott.sa Maria Luisa
BRONDONI dott. Siro
RIVA rag. Ezio
ZAFFARONI don Tarcisio
GALLARATI SCOTTI
conte dott. Giangiacomo
BORROMEIO dott. arch. c.te Adalberto
PATRIZI CAVAZZI DELLA SOMALIA
marchesi Claudia e Bernardo di Gerno
RIPA DI MEANA conte Carlo
FUMAGALLI Luigi
SPADA dott. Giovanni
SORESSI cav. Ferruccio
MOIOLI dott. Angelo
GALIMBERTI Francesco
BIGHI Anchise

Presidente Cassa Risparmio PP.
V. Pres. Amm. Prov.le - Ass. all'1
Assessore Provinciale
Consigliere Provinciale
Sindaco
Parroco

Presidente Ente Turismo Provin
Assessore LL.PP.
Assessore Pubbl. Istruzione
Assessore Agricoltura
Presidente Biblioteca Civica
Presidente Mutua Coltivatori Dii
Presidente Circolo Culturale Ore

Comitato organizzativo

CAVENAGHI rag. Lino
MARCHESE Nando
MOTTA Mario

Presidente
Vice-Presidente
Segretario

Membri:

Abagnale Guido; **Azzini** rag. Arsenio;
Baleoni Giordano; **Baleoni** Luigi; **Beretta**
Valentina; **Bennardo** Giuseppe; **Bestetti**
Pasquale; **Bestetti** Pierino; **Bonfanti** p.g.
Carlo; **Bonsignori** Giuseppe; **Borrromeo**
Benedetto; **Brambilla** Alberto; **Brambilla**
Ambrogio; **Brambilla** Angelo; **Brambilla**
Luigi; **Brambilla** Walter; **Brioschi** Pinuc-
cia; **Cantù** geom. Piergiulio; **Citterio** rag.
Dino; **Frigerio** Giancarlo; **Fumagalli** Lui-
gi; **Fumagalli** Tarcisio; **Gianni** Fausto;
Laguardia Anna; **Laguardia** Gabriella;
Lissoni Attilio; **Manera** Diego; **Manera**
geom. **Piero**; **Mapelli** Ernesta; **Marchesi**
Lorenza; **Mauri** Angelo; **Meda** Angelo;
Meloni Giuditta; **Panceri** Egle; **Panceri**
Giovanna; **Parietti** Francesco; **Penati**
Franca; **Penati** Maria Grazia; **Penati**
Riccarda; **Pirovano** Pinuccia; **Ripamon-**
ti G. Franco; **Riva** Giuseppe; **Riva** M.
Pia; **Sala** Francesco; **Spinelli** Bruno; **Ste-**
vano Guido; **Villa** Felice; **Vimercati** Mi-
chele.

Da secoli la Brianza è considerata il giardino collinare della capitale lombarda. Il privilegio di una propria, esclusiva villeggiatura in questa meravigliosa terra era quasi un obbligo per la buona società milanese che assecondando tradizioni familiari, suggestioni domestiche o un richiamo sentimentale, costruiva, in questa verde plaga, le sue stupende ville.

Nell'abitudine di questo soggiorno estivo

si configurava tutto un costume di benessere e di mondanità potendo usufruire, non lontano dalle severe magioni della città, delle attrazioni turistiche, dei fondali scenografici, degli svaghi e delle amenità naturali in tutto rispondenti alle esigenze ricreative, al gusto della vita in campagna suggerite dalle aspirazioni della civiltà arcadica del settecento e del romanticismo dell'ottocento.

Indubbiamente il viaggio da Milano alle varie località brianzee non era così agevole e rapido come lo è oggi: il Parini, ad esempio, per raggiungere le rive del natìo Eupili dal palazzo Imbonati, impiegava una intera giornata di carrozza; mentre da Milano, per raggiungere con una superba quadriglia di cavali, la villa di Gerno, - il fastoso « Gernietto » i cui giardini digradano verso il fiume - ci s'impiegava un'ora

Un'oasi di pace

(foto Villa Felice)

**La contrada S. Francesco
Un suggestivo scorcio dell'antica ORENO**



(foto Mario Mauri)

***La vecchia « Curt dal Vadan »
Su quest'area Giovanni Cieco e Buono da Bellusco
edificarono nel 1110
una casa adibendola a laboratorio
e luogo di preghiera.
Successivamente fu trasformata in
un convento degli Umiliati.
Qui, poi abitò Messer Maurizio
e le altre sette famiglie citate
nel racconto del Penati.
Della corte, abbattuta nel 1967,
rimane solo la parte centrale
con le antiche arcate, in evidenza nella foto.***

tagliava e divideva per lo mezzo un esteso quadro di terreno denominato il « Credaro ». Al toccar della masseria il semiquadro di mezzodi s'allungava in punta.

I noci del Credaro

Essa punta era visibile stando sull'aia. E visibile erano eziandio per lo detto luogo due giganteschi e secolari noci, che in prossimità della convergenza d'essa punta maestosamente s'ergerano.

Era fama che, in un dato periodo dell'anno e di nottetempo, salissero a festino le streghe quegli alberi, come dice il volgo; e a celebrar notturno, dicea con più appropriato vocabolo l'iniziato a' misteri di stregoneria.

In una giornata splendidissima del mese di luglio, sul trebbiatoio accovacciandomi allato al mio messere, mi posi in positura d'ammirar il creato.

E il primo punto che fermò la mia vista furono quelle piante. Il sole che co' suoi luminosi raggi percuoteva le pagine superiori delle liscie e verdi-cupe foglie di esse, le facea lucicar d'un tremulo splendore, che allucinavami tutto.

Commosso già da triste presentimento per quelle, questo fatto lo ridusse al colmo. Allora mi rivolsi al buon Maurizio e additandole sì gli dissi: È egli vero, che su quelle ballano le streghe?

E come no! mi rispose immantinente il credulo vecchio, come se io già mettessi dubbio in quell'età a credenze tanto ferme e radicate nella mente dei nostri avi.

Senti, ripigliò dopo alquanto pausa, cosa avvenne ad un assennato reggitore, che stanziava in questa masseria; del quale non so né il nome, né il tempo che qui dimostrasse e nemmeno la Famiglia che reggea; soltanto mi ricordo del fatto.

« Costui, un venerdì, spesa tutta quanta la giornata in affari di famiglia al mercato di Vimerate, e lieto di averli bene compiuti, fece misura colma in vino, per la quale trasmodò. Alla sera se ne venne a casa. Ma la moglie reggitrice, vecchia accortissima, avendolo scorto allegro oltre l'usato, lo consigliò d'andarsene prestissimo a letto, onde non scandalizzare la gente di famiglia. Fosse questa l'unica volta, che il capo di famiglia piegasse il collo sotto la santa ubbidienza, sia pure, ch'è valse un tesoro per aver conservato la propria riputazione in quello suo incidente. Fattosi dunque docile al comandamento della moglie se n'andò immantinente a giacere sulla coltrice. Era in fior d'estate. I vapori del vino salendo al capo tosto lo assopirono; ma il caldo della stagione inquietava il buon uomo alquanto. E volgersi e rivolgersi su sé me-

desimo, in quello per lui allora penoso giaciglio, si indispetti tanto che più oltre non poté sopportare cotanto affanno e quindi alzossi ».

« Messere reggitore narrò d'essersi levato da quella inquietudine a un'ora dopo mezza notte. Se ne venne quindi sull'aia.

Il notturno delle streghe

« Quivi giunto o mirabile cosa! Un suono di violini, chitarre, arpe ed altri delicati strumenti musicali senti, che sì dolcemente solleticavanli l'udito ch'era un diletto.

Tutto commosso seco medesimo disse: Chi mai a questa tard'ora fa serenate? E tese l'orecchio alla parte d'onde veniva a lui sì soave concerto. E se n'avvide che partiva dai noci. Sarebbe mai la sabatina delle streghe! Il rituale notturno operato per diabolico incanto. In mente sua così ragionava lo sbalordito uomo.

Convinto da tutt'apparenza esclamò: in fede mia è detto! Ah maliarde, anche sulle piante mi venite a fare incanto...! Ma per questa volta l'avete finita, proseguiva il dabbenuomo; come s'avesse in mente sua ritrovato un mezzo di vendicarsi del turbato possesso. Infatti era volgare credenza, che ogni incanto avesse il suo controincanto: e nel vostro caso si credea, che ficcando un chiodo nel tronco della pianta di noce formava attorno ad essa, e in quel punto del ficcamento, un cerchio incantato, che non potea essere superato dalle streghe nella discesa dall'albero e quindi erano confinate a rimanervi suso finché piaceva al vendicatore prolungare in spazio il brutto scherzo.

« Allora, proseguiva qui messer Maurizio, con più vivacità il suo racconto, allora il nostro uomo entra in casa, piglia un chiodo e un martello, e se ne venne a ficcarlo ad altezza d'uomo nel più grosso noce, sul quale erano le streghe a festino. Ha fatto il controincanto, e le streghe sono relegate alla regione superiore, e non ponno più discendere alla terrestre.

Continuate pure l'infernale vostro ricreamento; ma v'accorgerete presto a vostro malanno del meritato castigo, così dicea il vecchio uomo, ed avviavasi ad una vicina tettoia.

Là giunto, stende poca paglia, si sdraia su quella e s'addormenta. L'aurora spunta, suona l'Ave Maria del mattino e i sacri bronzi fuggano le streghe. Ma quelle del controincanto noce non ponno discendere.

Allora sorgono lamenti e guai. E l'abbaiare e il latrar de' cani, il miagolar de' gatti, lo schiattare di lepri assorda l'aer e scuote dal

sonno il povero vecchio che tutto spaurito e sbigottito a tanta diavoleria alzossi, e se n'andò a raccontare il fatto per ordine all'esorcista.

Il quale ammonì messere per altra volta a non commettere più cotale scandalo, e fecegli intimazione d'andare ad estrarre il chiodo della pianta con un gatto al braccio, e di nulla temere.

E seguì scrupolosamente quanto gli fu imposto, ma non tenne fermezza d'animo imperocché avvenivano meravigliose cose. « Estratto che ebbe il chiodo dalla pianta, vide cader da essa e a lui d'intorno un diluvio d'involiti di laceri panni d'ogni colore; i quali tosto caduti si tramutavano in cani, gatti, lepri e simili piccioli quadrupedi che poi frettolosamente prendendo diverse direzioni s'allontanavano da quella. E per ultimo un grosso involto di color vermiglio cadde ai suoi piedi. Il quale tramutossi in grosso coniglio e sedette sul deretano, volgendo viso a viso a messere con quel brutto muso, che quegli occhi infocati e rossi, con piglio d'aspetto minaccioso, si gli disse: « Affè mia! buon per te ch'avesse il gatto; se no, crudele morte avresti fatto ». Era costui lo stregone. Si allontanò dal vecchio a salti; come costuma camminare quella bestiola; e all'intervallo di sette passi o salti e per sette volte si volse indietro a rimirare un uomo immobile come statua, che tal era il nostro reggitore, colpito da tanto sbalordimento per quella apparizione. Più non riebbesi nella primitiva salute, e una lenta febbre consumò le sue forze e lo trasse al sepolcro.

Le streghe non vanno sturbate nei loro diabolici uffizi dicea il moralista Maurizio in conclusione a questa storiella, altrimenti la nostra temerità sarà punita ».

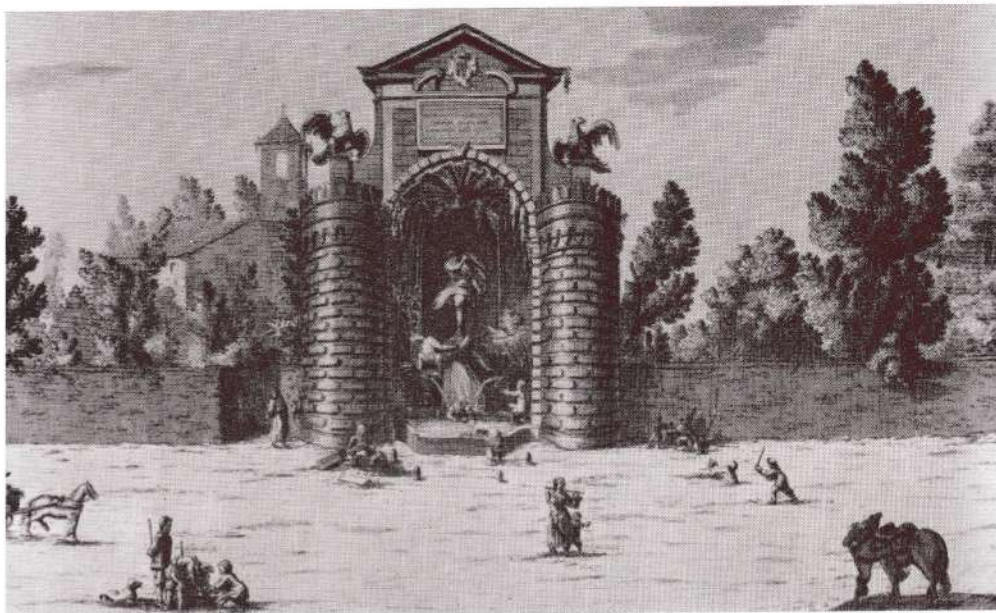
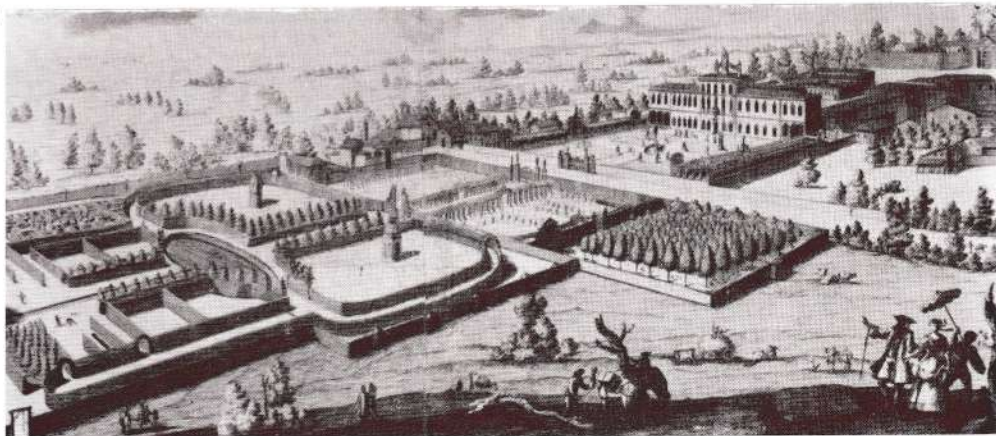
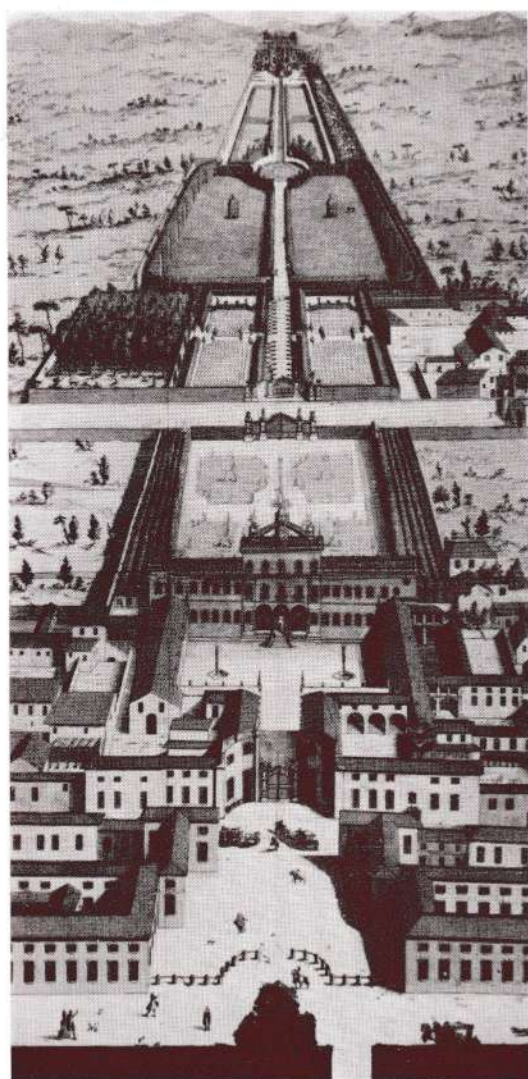
Indulgenza richiede il cronista se narra con fedeltà e cerca illustrare ed ordinare le vecchie fiabe; perocché assunto suo è di chiarire l'opinione dei tempi di qualunque natura esse siano.

Infatti se il secentista troverebbe in questa novella dilettevole pascolo alla sua superstizione l'illuminato del nostro secolo, non mancherà di scorgere in essa tratteggiato con tutta naturalezza il malore avvenuto sprovvedutamente a vecchio uomo per intemperanza non lieve; la quale lo condusse al delirio che manifestossi prima con sensazioni dilettevoli, poi piacenti e tristi: per la fine la recrudescenza del male lo condusse alla morte. Anche questi trarrà una conclusione; ma di sana morale che è il ricordo: sii temperante!

Massimiliano Penati

L'antica Villa
GALLARATI SCOTTI

nelle stampe di Marc'Antonio Dal Re



- 1 - L'antica villa e il giardino visti dall'ingresso
2 - Il giardino e la villa visti dal nord
3 - Ninfeo antistante la villa

Nel 1685 nasce il Conte Giovanni Battista Scotti, regio feudatario di Vedano e Colturano.

Dà lui ha origine una delle più belle e insigni ville della Brianza meridionale.

La visione che se ne ricava dalla lettura del « Ragguaglio della villa di Oreno » una vecchia stampa di Marc'Antonio Dal Re corredata di bellissime incisioni è delle più grandiose e suggestive.

Crediamo di fare cosa gradita agli orenesi e agli appassionati di cose antiche pubblicando frammenti di quel « Ragguaglio » sufficienti però a dare un'idea abbastanza completa di com'era all'origine questa nostra antichissima villa; per molti sarà una sorprendente novità.

Ma ecco quanto scrive il « nostro » relatore. « Nella villa di Oreno distante dalla città di Milano circa quattordici miglia, vicino al celebre Borgo di Monza giace la deliziosa villa del Sig. Conte Giovanni Battista Scotti, fratello dell'Eminentissimo vivente di tal cognome.

Architetto della medesima fu lo stesso sig. Conte che, coadiuvato dai migliori architetti del tempo, sgomberate da questo suo possesso le incolte boscaglie, e diroccate le rozze case all'intorno, alzò la Nobile Pianta del Palazzo che ora si vede con tale simmetria, che servono a fargli legiadra prospettiva nell'ingresso le poche vaghe collinette del Monte di Brianza, e distese in amene pianure i giardini che la circondano, raccogliendo in questi quanto può trovar l'Arte per deliziare l'occhio, spalliere, fontane, labirinti, e boscherecci teatri.

Il più magnifico di questi luoghi è il perenne corso dell'Acqua copiosa per cui tirare molte miglia da lungi (dalle colline di Lomagna - n.d.R.), si è dovuta aprire con dispensioso taglio una collina ed unire con difficilissimi condotti gl'aperti passi delle pubbliche strade. (L'attuale « Trunin » non è altro che la parte terminale, pensile di quella imponente condotta - n.d.R.).

Serve questa, oltre al giuoco dell'acqua in vari partimenti a formare uno stagno a guisa di piccol lago; bastevole a sostenere per l'altezza delle acque una barchetta con entro dieci in dodici persone e condurne in

ameno diporto intorno alle amene rive.

Tutto il prospetto di questa villa si presenta all'occhio in rami qui annessi ».

E qui Dal Re offre alla nostra curiosa attenzione le sue settecentesche incisioni che illustrano il vasto parco e l'aspetto primitivo della villa, nei suoi rami un po' secchi ed impacciati in qualche particolare ma nitidissimi.

Le incisioni n. 1 e n. 2 ci presentano la villa vista di fronte (n. 1) e dalla parte del giardino (n. 2).

Da notare i bellissimi giardini simmetrici, a schema regolare geometrico oltre che architettonico, gli ampi e densi viali di carpini, pieni di frescura per i caldi pomeriggi, i regolari boschi di quercia, i labirinti, le esedre, i teatri di bosso, tra le piccole fontane e le vasche ove si specchiano le statue, con le spalliere e le aiuole disposte a volte capricciose, il rondò, gli ampi filari di tigli, le artistiche cancellate ritorte, le peschiere, i chioschi.

Nell'asse dell'edificio, fulcro d'una maestosa infilata d'alberi, interrotta dal laghetto artificiale (incisione n. 1), sorge il monumento ninfeo del Nettuno, composizione architettonica a due piani coronata da una terrazza con balaustrata e da due torrette; nell'arco centrale troneggia il dio dell'acqua con in pugno il tridente. Questo elemento altamente decorativo, tuttora esistente, è oggetto di particolare considerazione da parte degli studiosi d'arte italiani e stranieri.

A chi osserva attentamente l'incisione di cui alla foto n. 2, al vertice della strada che taglia perpendicolarmente il giardino della villa vedrà la contrada di S. Francesco, il campanile della chiesina del convento: un insieme che conserva ancora oggi tutta la sua originale bellezza.

L'incisione n. 3 ci mostra un'altro ninfeo formato da due torrette sormontate da aquile che racchiudevano una grotta con statue, giuochi d'acqua e un bacino. L'opera è di scarso pregio, ma l'adozione, in pieno settecento, di elementi medioevaleggianti, che invece furono largamente impiegati nel periodo neoclassico e romantico, la rendono particolarmente interessante.

Il primo piano dell'incisione n. 1 e, natu-

ralmente ben visibile all'orizzonte, della foto n. 2, ci mostra chiaramente l'ubicazione di questo secondo ninfeo che oggi verrebbe a trovarsi a un dipresso nel centro dell'attuale piazza S. Michele.

Sempre nell'incisione n. 3 notiamo la presenza di una chiesa con il suo campanile. Testimonianza non trascurabile questa al fine di un possibile approfondimento circa il numero e il luogo delle chiese costruite in Oreno nel corso dei secoli.

Si hanno buone ragioni per ritenere che sia la chiesa dedicata a S. Michele, costruita nel 1567 quando la comunità cristiana di Oreno viene eretta a Parrocchia, pare da S. Carlo Borromeo.

Interpretando l'incisione del Dal Re questa chiesa doveva trovarsi dietro il sagrato.

Riportando lo sguardo sui giardini della villa, notiamo come la grandiosità delle sue proporzioni sia temperata da esemplare sobrietà e organicità ispirate da una concezione composita unitaria.

Ai suoi tempi era certamente una rarità ammirata e invidiata.

Verso la fine del 1700, l'architetto ticinese Simone Cantoni (1739 - 1818) della scuola del Pier Marini ha l'incarico di riformare, ampliare l'edificio e di rivestirlo di forme classiche mentre le due ali simmetriche che chiudono il cortile, una adibita a teatrino, l'altra a cappella, sono opera dell'architetto Crivelli che verso il 1800 completò così la grandiosa costruzione.

Di primitivo rimane solo una famosa sala che con i suoi policromi, fantasiosi affreschi del '700 celebra le glorie di Alessandro Magno. Al principio del 1800 anche il giardino fu riformato e secondo la voga del parco all'inglese furono soppressi molti elementi all'italiana per creare un vasto, sereno riposante paesaggio.

Qualche cosa del vecchio giardino settecentesco rimane ancora, seminascosto ma sufficiente per permettere al visitatore di gustare e confrontare i due schemi dell'architettura del giardino: una rigida simmetria temperata da un paesaggio fantasioso, romantico.

**A cura della Sezione
« Amici di Oreno »
del Circolo Culturale**

La patata in cucina

Le patate, tra i prodotti dell'orto sono forse le più usate nel mondo; di facile digeribilità, le troviamo sulla nostra mensa sin dalla prima infanzia anche perché si prestano ad un'infinita varietà di preparazioni tutte assai gustose.

Lessate, non richiedono una preparazione speciale e si possono cuocere sia con la buccia sia senza, a secondo dell'uso che se ne vuol fare. Le patate con la buccia si lessano mettendole a fuoco in una pentola piena d'acqua fredda leggermente salata; quelle sbucciate invece si tuffano nell'acqua in ebollizione. La cottura a vapore rende però le patate lesse anche più saporite; il procedimento è semplice. Si mettono cioè le patate, lavate ma non sbucciate, nell'apposita pentola per la cottura a vapore, versando poi l'acqua fredda fino all'altezza del graticcio. Si regola di sale, si pone la pentola ermeticamente chiusa sul fuoco e si lascia alzare il bollore facendo cuocere per circa 25-30 minuti. Ma la cottura semplice, seppure più gustosa per la patata, è quella sotto la cenere, ormai purtroppo possibile solo in campagna o nelle case di chi dispone di un vero caminetto. In questo caso, si lavano le patate, si avvolgono in grossa carta pergamenata bagnata e si collocano sotto la cenere calda che viene poi ricoperta da brace viva. Dopo circa due ore si levano dalla cenere, si sbucciano e si servono calde con sale, pepe e burro.

Dopo alcuni modi generali di cucinare le patate, Vi presentiamo delle ricette di facile e semplice preparazione, che danno ottimi risultati in tavola.

La torta di patate *(una ricetta che ha 300 anni)*

Sbucciare Kg. 1 di patate e lessare in poca acqua assieme a una cipolla, un poco di sedano, aglio, prezzemolo, basilico, erba menta, verdure varie e, gradendolo, un pizzico di pepe. Salare. Durante la cottura tenere coperta la pentola, ponendo pure un tovagliolo sotto il coperchio (ideale la pentola a pressione). Dopo la cottura, passare il tutto al passaverdura, versare in una zuppiera e impastare con 50 grammi di burro, mezzo bicchiere di olio, duecento o trecento grammi di formaggio grattugiato (oppure con formaggio pecorino, o con 150 grammi di parmigiano). Preparare a parte una sfoglia con farina di grano, con un uovo ed un cucchiaino di olio. Non lievitare. Ungere con olio una teglia e spruzzare di farina. Adagiare sul fondo e sulle pareti la sfoglia.

Versare il pasticcio dello spessore di due o tre centimetri, già preparato nella zuppiera, ripiegarvi sopra il lembo arrotondato della sfoglia. Sbattere a parte un uovo (albume e tuorlo), e con questo pennellare la superficie del pasticcio. A gradimento, spolverare con pochissimo zucchero e con pochissimo sale. Cuocere al forno (temperatura cottura pane) per trenta o quaranta minuti fino alla rosolatura.

Da consumare calda o fredda, a gradimento, ma possibilmente in giornata. Particolare importante: molto, ma molto del nostro vino!

Ricetta gentilmente concessa dalla Pro-Loco di Groppallo - Piacenza - in occasione della «Sagra della torta di patate» del 17 Agosto 1969.

Patate alla parigina

Ingredienti

500 gr. di patatine novelle, 50 gr. di burro, 2 cucchiaini di sugo d'arrosto, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato, sale q. b.

Sbucciate le patatine novelle, lavatele, asciugatele e fatele cuocere al burro spolverandole di sale. A parte mescolate il vino bianco con il fondo di cottura dell'arrosto, versatelo sulle patate e lasciate finire di cuocere. Alla fine cospargete le patatine con prezzemolo tritato.

Patate alla Duchessa

Ingredienti:

500 gr. di patate gialle, 30 gr. di burro, formaggio parmigiano, due tuorli d'uovo, noce moscata; tempo di preparazione: 1 ora.

Bollire, pelare e smezzare, per 20 minuti, in acqua salata le patate; sgocciolare bene; asciugarle possibilmente alla bocca del forno e passarle per la macchina; mettervi sale, burro, formaggio, noce moscata e «mescolare» il tutto a purea ben soffice; incorporare un tuorlo; foggare il composto freddo a patatine; stenderle sulla lamiera burrata; pennellare le patatine con tuorlo e arrostarle a forno moderato per circa 15 minuti.

Spezzatino di patate (Gulyas)

Ingredienti

80 gr. di lardo, 1 Kg. di patate, 1 cipolla, 250 gr. di pomodoro, paprica. Tempo di cottura: 45 minuti.

Ingiallire il battutino, appassirvi dentro la cipolla, scottarvi la paprica; mettervi i dadi di patate crude, sale; rimestare su fuoco forte per cinque minuti; coprirle a tre quarti con brodo o acqua bollente e cuocere coperto su fuoco forte, rimestando spesso: a mezza cottura, aggiungere il passato di pomodoro.

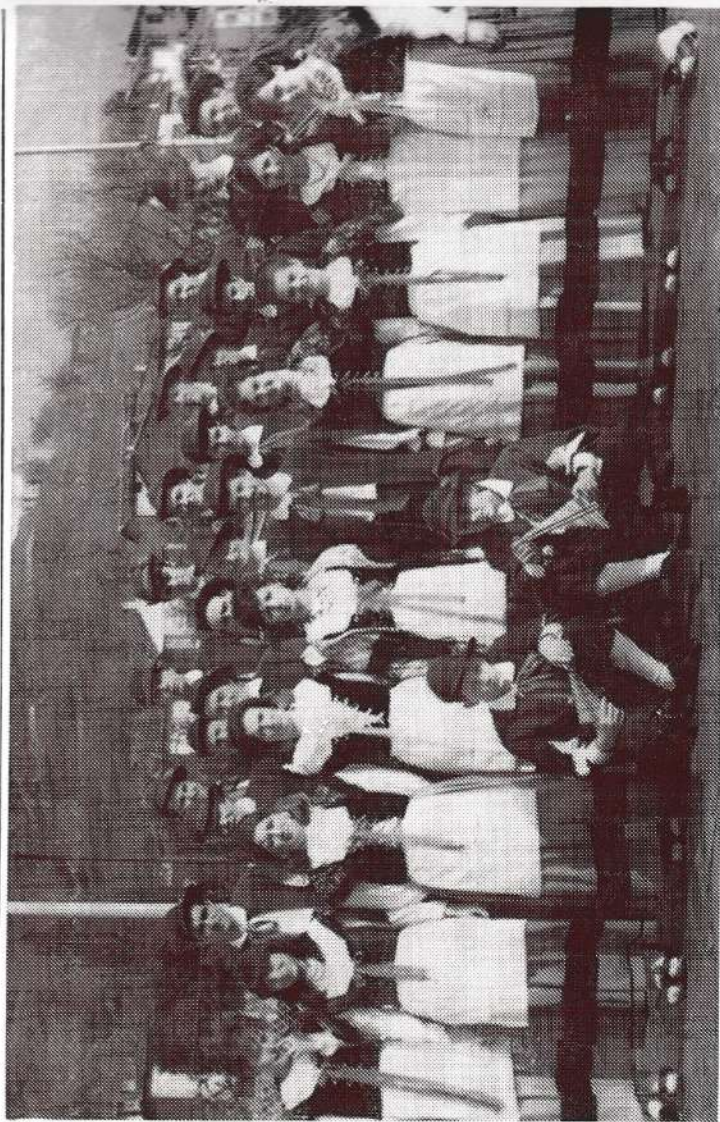
Immagini di una Sagra



L'arrivo dei « Firlinfeu » di Lecco polarizza l'entusiasmo della folla. Indimenticabile lo spettacolo di suoni, di canti e di balletti tenuto nella piazza principale del paese gremita all'inverosimile.

« Passano i " Firlinfeu " e cantano e suonano: non è il ritorno di un tempo che fu: è l'eterna primavera della vita che essi simboleggiano e gridano all'aria, al cielo, ai monti e ai laghi che la vita è bella così come anche gli avi la sentirono; bella in questa terra incantata, ed il canto è il filo d'oro che li lega al passato, ma è anche la gioiosa speranza lanciata all'avvenire; cantano e dicono che l'amore eterno ride sul mondo ed eterno sorriderà nel domani ».

(Da « Passen i Firlinfeu » di Claudio Cesare Secchi).



29 settembre 1968
*Una data ricorrente nella storia
 del nostro paese;
 un giorno diverso dagli altri;
 un momento
 in cui un paese si ritrova
 unito nell'esaltazione
 più gioiosa
 delle sue secolari tradizioni
 di vita e di costume.*



La presenza del campione nazionale di aeromodellismo Luciano Compostella che capeggiava il Gruppo Aeromodellisti Monzese è un sicuro richiamo. Passione, virtuosismo... arte hanno entusiasmato giovani ed adulti, avvinati dal carosello volante di tanti piccoli gioielli costruiti con tecnica d'avanguardia, capaci di incredibili prestazioni.

Oreno, le sue ville, i suoi parchi. A completare il quadro ottocentesco non potevano mancare carrozze eleganti, il cui ripristinato splendore rivela i costumi e i fasti di un'epoca; cavalli superbi, impetiti nei scintillanti ottoni delle lucide bardature. Curiosità e desiderio di provare emozioni di un mondo che non è più, ma del quale sentiamo la poesia più vera, più intima.





industrie alimentari

di Luigi Marchesi & C.

BERNAREGGIO - tel. 68080

gnocchi freschi

INGREDIENTI

miscele di farine tipo «0» - fecola di patate
contiene: acido sorbico

conservare in banco frigor

supermobili

● ARCHITETTURA D'INTERNI

ravasi

350 ARREDI PRONTI
su 3000 mq. d'esposizione

*Una soluzione sicura
ad ogni Vostro problema d'arredamento*

vimercate

[MILANO] NUOVA STRADA PROVINCIALE PER LECCO SEMAFORO PER ORENO

tel. 63.265 - 62.746 RETE DI MONZA

*Tavernetta Ristorante
dei Tigli*

cucina internazionale

*salone per banchetti
e sposalizi*

American bar

gelateria

pizzeria

tavola calda

●
aperto fino alle ore 2
●

VIMERCATE - VIA ROTA (ANG. VIA PELIZZARI) - TEL. 63.189

servizio
di tipografia

VIA MADONNA
ORENO

articoli sportivi
giocattoli

nuova cartoleria

**maghini
emilia**

mobili

gabriele

corno

CAMERE - SALE - CUCINE - SOGGIORNI - SALOT-
TI - DIVANI-LETTO - CULLE/LETTINI - CARROZZINE
- MATERASSI - RIPARAZIONI E LUCIDATURA -
ARTICOLI DA GIARDINO - LAVORI SU DISEGNO

VIMERCATE Neg. Via Vitt. Emanuele, 48 - Tel. 62.530 - Esp. e lab. Via Ortigara (a. Via Baracca)

“da Angela”

PIANTE E FIORI

addobbi e corone



*fiori in tutto
il mondo
con “teleflora”*

ORENO

VIA MADONNA - TEL. 63.989

servizio a domicilio

MARKET - ALIMENTARI

FRATELLI PASSONI

PANIFICIO - SALUMERIA

PRODUZIONE PROPRIA

ORENO

Via Isonzo, 9 - Tel. 63.256

Miraledda
di A. FIRMO

RIPRODUZIONE disegni e documenti
Mobili e Macchine **OLIVETTI**
TECNIGRAFI - Tutto per il disegno
SCAFFALATURE
REGISTRATORI CASSA

20059 **VIMERCATE** - Piazza Roma 9/c
Telefono 63.435

VIA VERDI
angolo Via Grandi
VENDONSI

APPARTAMENTI IN PALAZZINE
RESIDENZIALI

Finiture di gran pregio
marmi - parquet - ceramiche decorate
ascensore - serramenti in douglas
radiatori in ghisa - apparecchi sanitari standard
vasto giardino con gioco per bambini

Per informazioni telef. 20.771 - **VIMERCATE**



**mobili
brivio**

di **BRIVIO
GIOVANNI**

viale lombardia, 26
tel. (0361) 68.468
s. s. 36 mi-lecco
20040 usmate (mi)

arredamenti • studio tecnico • produzione propria

rc

riboldi cesarino

ARCORE (Milano)

Via A. Casati, 81 - Tel. 64.214



RADIO - TV
DISCHI
ELETTRODOMESTICI

Tutto per l'elettricità

Laboratorio e riparazioni
elettrodomestici e scaldabagni



MOBILI VARISCO

di LUIGI VARISCO

mobili
di ogni stile
produzione
propria

ORENO Via Madonna, 31

F.LLI RIVA

MANUFATTI IN CEMENTO

ORENO di VIMERCATE
Via Iginio Rota, 51 - Tel. 63.131

PASTICCERIA

TRESOLDI

Produzione propria
Servizio a domicilio



VIMERCATE

Via Vitt. Emanuele, 40 Tel. 63.507

Sposi!

*Saremo lieti di una Vostra
cortese visita alla nostra ditta
A prezzi di assoluta convenienza
Vi potremo offrire:*

**CONFETTI SCELTISSIMI
VASTO ASSORTIMENTO BOMBONIERE - NOVITÀ
CONFEZIONI ACCURATE A RICHIESTA**



VIA DANTE, 33 - TELEFONO 62.375



Volete fare la PATENTE?
siete indecisi?
siete scomodi?
non siete sicuri dei prezzi?

tutti questi problemi ve li risolve

l'autoscuola PASSONI
di mezzago via Concordia - Tel. 67.582

ora anche a VIMERCATE

piazza Marconi (stazione) - Tel. 63.228



TRATTORIA
PRIVATIVA
SALUMERIA
MACELLERIA

Giacomo Gatti

CUCINA CASALINGA - PREZZI MODICI

ORENO - VIMERCATE (MI) - Via Rota, 25 - Tel. 62.397



**PIO
MONDONICO**

ARREDAMENTI PER TERRAZZO E GIARDINO
LAVORAZIONE GIUNCO E VIMINE



Negozi
specializzato
MOBILI

REGUITTI

VIMERCATE
Via Trieste, 54
Tel. 62.767



assicura
MARIANI

VIA DANTE 5
TEL. 62279
VIMERCATE

DOMENICO COSSU

Agente Generale
della

ALLIANZ

LA PIÙ GRANDE COMPAGNIA DI ASSICURAZIONI DEL MEC
Capitale Sociale 18 miliardi

AGENZIA GENERALE DI

VIMERCATE

Via Pellizzari, 36 - Tel. 63.533

*A richiesta offre le combinazioni più interessanti
per ogni eventuale esigenza assicurativa*

il caffè!...

il caffè!...

il caffè!...

il caffè dei migliori bar

TORREFAZIONE



via s. marta 12 - vimercate

DITTA



FABBRICA CARROZZINE

*il dono gradito
alla giovane mamma
che offre i seguenti vantaggi:*

DOPPIA SICUREZZA

- uno stabilizzatore con freni su due ruote
- un sicurbloc sul manubrio per evitare ogni errata manovra

GARANZIA

Ogni carrozzina PEG è garantita contro ogni difetto di fabbricazione per un anno

*gentile signora chiedi al tuo negozio di fiducia
di vedere questa carrozzina:
il modello «FLO'» lei rimarrà incantata*

È UN PRODOTTO PEG - ARCORE (MILANO)

ENNO mobili

lavorazione lissone

Vasta esposizione di arredamenti in stile e moderni
Disegnatori e arredatori al Vostro servizio per qualsiasi esigenza
VISITATECI

I mobili che sceglierete da noi vivranno con voi!

20059 VIMERCATE

Via Rota, 18



20035 LISSONE

Via Como, 39 - Tel. 43.416

RISTORANTE

il faro

tutte le specialità
marinare

prossima apertura

via fleming - tel. 63966
VIMERCATE

LA
FABBRICA
DEL
**BOX
DOCCIA**



STANDARD SERRAMENTI
VIMERCATE (MI) VIA DALMAZIA, 3 - TEL. 63.366

market
alimentari
drogheria

*panetteria
salumeria
acque gasate
vini*

Fratelli Passoni

ORENO - VIA GRAMSCI - TEL. 63 3 79

per i vostri problemi:

idraulica



luigi brambilla

impianti idrosanitari
e riscaldamento

viale trieste (isola s. anna) - vimercate - tel. 62 4 01

SALONE DEL MOBILE ARCORE



architettura d'interni
studio e progettazione d'ambienti
apparecchi d'illuminazione
qualsiasi oggetto d'arredo

VIA N. BERETTA, 65 TEL. 64.948

MIGLIORINI D.



OTTICO DIPLOMATO
Specialista Lenti Corneali « a contatto »

VIMERCATE - Via G. Mazzini, 26 - Tel. 62.390
ARCORE - Via Casati, 51 - Tel. 64.152

RISTORANTE



*Servizio accurato - cucina rinomata
Ampi saloni per sposalizi,
banchetti, colazioni, ecc.*

VIMERCATE
Via Trento, 32 - Tel. 63.181

Ditta

Mosca Giuseppe

di Maria e Adriana Mosca

VINI

VIMERCATE (MI) - TEL. 62.515

autopullmann

di gran lusso
per Gite
Gran Turismo
da 20 a 60 posti

Prezzi modici

Servizio
accuratissimo

AVA

AUTOLINEE VIMERCATESI ALLEGRI

***allegri
giuseppe***

VIMERCATE (Milano)
Via A. Fleming, 6 - Tel. 63.546

TERMO



PLAN

RIVENDITORE AUTORIZZATO

lavora
per
il caldo
di casa

soc. coll.

**F.lli BIELLA
PETROLI**

20040 **BELLUSCO** (milano)

VIA SAN NAZZARO, 22

Tel. (039) 67623 - 67657

C.C.I.A. Milano 360281 - C.C.P. 3/25577

RISTORANTE - BAR

MORENO

CUCINA TOSCANA

VIA MONTEROSA, 1 (VICINO ALLA DOGANA)

CONCOREZZO (MI)

CON SPECIALITÀ:

*antipasti
pesce
selvaggina
costate alla fiorentina*



**circolo
culturale
orenese**



20050 oreno

via t. scotti, 21



*cultura in genere
turismo - sport
ricerche storiche
musica - cinefoto*

dopo i condomini...

HF
63
64
65
68
69

HF ...ora in via pellizzari

condominio

HF-66

condominio

HF-67

GIANNI

costruzioni edili vimercate via valcamonica 8/a tel. 63004

PROFILATI
COMPONIBILI PER SCAFFALATURE

1000000

CHILOMETRI DI PROFILATO DI QUESTO TIPO ATTUALMENTE IN USO, CINGEREBBERO LA TERRA ALL'EQUATORE PER DUE GIRI E MEZZO

SCAFFALATURE
METALLICHE
MOBILI D'UFFICIO
CABINE E BOXES
TELEFONICI AFONI

MONZA - VIA MESSA 15 - TELEFONO 84.633
MILANO - VIA M. MACCHI 44 - TEL. 223.423
ROMA - (OSTIA ANTICA)
VIALE DEI ROMAGNOLI 245 - TELEF. 60.50.468

IMA
CHEVRON



SUPERMERCATO

VIMERCATE
VIA I. ROTA 11

SUPERMERCATO=RISPARMIO

IL PRIMO
E L'UNICO
SUPERMARKET
DELLA BRIANZA
A **2** PASSI
DA CASA
VOSTRA