



SAGRA
DELLA
PATATA
ORENO
1970

ORGANIZZATA DAL «CIRCOLO CULTURALE ORENESE»

SALONE DEL MOBILE ARCORE



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



VIA N. BERETTA 65

Oreno e la sua sagra

di A. Bigli

Scorrendo la raccolta di documenti storici che la Sezione « Amici di Oreno » del Circolo Culturale arricchisce di nuove e sempre interessanti notizie, la vita secolare di questa borgata acquista contorni sempre più nitidi e precisi. L'immagine che ci si forma rimane fedele per tutto l'ampio arco storico. L'attuale evoluzione economica con la sua attività sempre più pulsante e industrializzata, con tutte le sue conseguenze edilizie, ambientali e sociali potrebbe far pensare a radicali mutamenti della sua antica fisionomia, ma fortunatamente Oreno è uno dei pochi paesi che conserva ancora intatto il suo particolare colore locale, le caratteristiche del suo paesaggio, le sue architetture, le sue abitudini.

Nell'evolversi della sua storia Oreno è pervenuto a noi come un borgo di serena vita georgica, raccolta e circoscritta da un verde secolare nel quale l'opera rurale, gli insediamenti edilizi e le trasformazioni connesse sono avvenuti secondo un ordine, un'armonia evidente, quasi istintivi. A tipizzare il suo particolare fascino d'ambiente, - a formare il quale concorrono le antiche ville, i grandi parchi, la campagna punteggiata di gelsi e di pioppi, dossi e terrazzi una volta ricchi di vigneti, l'espressività delle vecchie cascate, la tortuosità delle sue vie ove è facile sentire il rotolio dei carri, - concorre in maniera determinante quel senso equilibrato, patriarcale della vita che trova la sua più semplice e genuina espressione nei cortili delle sue venti

e più « corti ».

Il vincolo posto dalla Soprintendenza alle Belle Arti su questo quadro di non comune bellezza è una buona garanzia per la sua tutela.

Una qualsiasi inconsulta trasformazione che si attui in un dato punto del suo comprensorio può determinare ripercussioni di estrema gravità nei suoi peculiari aspetti paesistici annullando valori d'ambiente, naturale od edificato.

Occorre valorizzare questa bellezza; valorizzarla e potenziarla, difendendola da chi tende a manometterla con iniziative male intese; è questo uno dei compiti che chi ama veramente Oreno deve preporci: è una risorsa di vera natura che dobbiamo difendere per noi e per i nostri figli.

Una delle iniziative più valide ed efficaci per valorizzare e far conoscere le bellezze di Oreno è proprio la « SAGRA della PATATA » che il Circolo Culturale organizza per la terza volta.

Il nome di un'umile pianta, la patata, dà il titolo ad una « Sagra »; ciò esprime una valutazione serena e tranquilla del nostro folklore locale che è soprattutto semplicità, la più genuina; in armonia appunto con l'antico volto, vecchio ma sempre nuovo. Una meditata scelta delle manifestazioni in programma, armonizzate con l'ambiente, ne mette in evidenza le peculiarità polarizzando l'attenzione degli ospiti della Sagra sulle vecchie case del centro, sulla patriarcale quiete dei suoi cortili, delle

sue piazze, su antiche contrade, sui vetusti monumenti d'arte e d'architettura, su giardini e parchi lussureggianti di verde, di piante secolari. Non è la solita Sagra, anche se ha tutti gli ingredienti per una Sagra paesana; ha invece una sua caratteristica, un fascino particolare, che invita a riscoprire la poesia delle cose semplici. « È l'occasione per un incontro sul passato, sul presente, sull'avvenire di questa terra e della sua gente... ». È un quadro completo dove anche il particolare ha una sua studiata funzione, non solo in termini organizzativi ma, soprattutto, in rapporto alla creazione di un'atmosfera, di tonalità intimamente legate all'ambiente, di un colore locale tipico, inconfondibile.

In questa luce acquista un valore quasi determinante la chiusura al traffico, nel centro storico del paese, di ogni mezzo di locomozione che non siano antiche carrozze trainate da cavalli. Passeggiare in tutta tranquillità, liberi dalla preoccupazione che l'ossessivo traffico di oggi comporta, è una parentesi quanto mai distensiva, sospirata, dopo una settimana d'intenso lavoro.

È, oggi, un fatto di costume, di vita. Nei giorni festivi, migliaia e migliaia di milanesi, abbandonano l'opprimente e logorante atmosfera della metropoli per questo turismo nostrano che favorisce un contatto umano, personale con la natura e con quelle cose che ad essa spiritualmente si riferiscono.

Per diverse migliaia di essi la « Sagra della Patata » di ORENO è una data, un appuntamento. Desiderio di cose semplici, capace di comprendere anche il valore di quelle armoniche ed interessanti consistenze

... la presenza dell'uomo ha saputo

col.

ATA Unisa

*al bar
al ristorante
in casa
bevete sempre*

BIRRA STIRRUP*

CONCESSIONARIO DI ZONA

Ditta CIRO GASPERONI

esclusivista SAN PELLEGRINO

VIMERCATE

via Pinamonte 15 - tel. 62226

* prodotta dalla S.p.A. BIRRA ITALIA (Milano) stabilimento di Basiano

26 **sabato**
settembre

27 **domenica**
settembre

28 **lunedì**
settembre

Programma

- Ore 21 Torneo di dama con la partecipazione delle contrade orenesi.
1^a Parte: fase eliminatoria (P.za S. Michele). Coreografia e azioni sceniche eseguite da 150 comparse in costume del 1200).
- Ore 8 Inizio della gara di pittura.
- Ore 9 « Passa la Banda! ». Saluto della Banda di Vimercate.
- Ore 10 Ricevimento autorità: inizio ufficiale della Sagra.
Apertura degli stands. Visita all'esposizione. Prenotazioni e vendita patate.
- Ore 13,30 Consegna dei quadri ed esposizione in via Belluschi.
Inizio visite ai parchi delle ville Gallarati Scotti e Borromeo e agli affreschi del 1400 nel Casino di caccia dei Borromeo.
Inizio dei giri turistici con carrozze del 1800.
Degustazione della patata in diverse ricette.
- Ore 15 Ricevimento dei Gruppi folcloristici: « Gli Zanni » di Bergamo e i « Firlinfeu » di Lecco.
- Ore 16 Spettacolo folcloristico de « Gli Zanni » di Bergamo.
- Ore 18 Spettacolo folcloristico dei « Firlinfeu » di Lecco. (1^a Parte).
Premiazione: gara di pittura; prodotti in esposizione.
- Ore 21 2^a Parte dello spettacolo folcloristico dei « Firlinfeu » di Lecco, e... ballo pubblico.
- Ore 20 Apertura stands.
- Ore 20,30 Torneo di dama con la partecipazione delle contrade orenesi.
2^a Parte: finale (P.za S. Michele). (Coreografia e azioni sceniche eseguite da 150 comparse in costume del 1200).
Premiazione. Estrazione lotteria.

Comitato d'onore

MARCORA Geom. Giovanni, *Senatore della Repubblica*
MARIS Avv. Gianfranco, *Senatore della Repubblica*
BASSETTI Dott. Piero, *Presidente della Regione Lombardia*
PERACCHI Dott. Erasmo, *Presidente Amm.ne Provinciale di Milano*
BRANDONI Dott. Siro, *Assessore all'Istruzione della Provincia di Milano*
CASSANMAGNAGO Dott. Maria Luisa, *Assessore all'Assist.za Sanitaria Prov. di Milano*
RIPA DI MEANA Conte Carlo, *Presidente dell'Ente Provinciale Turismo*
DELL'AMORE Prof. Dott. Giordano, *Presidente Cassa Risparmio PP.LL.*
RIVA Rag. Ezio, *Sindaco di Vimercate*
ZAFFARONI Don Tarcisio, *Parroco di Oreno*
GALLARATI SCOTTI Conte Dott. Gian Giacomo
BORROMEO Conte Dott. Arch. Adalberto
PATRIZI CAVAZZI DELLA SOMALIA Marchesi Claudia e Bernardo Di Gerno
SECCHI Gr. Uff. Dott. Prof. Claudio Cesare, *Direttore del Centro Naz.le Studi Manzoni*
FUMAGALLI Luigi, *Assessore Comunale*
BRIOSCHI Geom. Marco, *Assessore Comunale*
MOIOLI Dott. Angelo, *Presidente Biblioteca di Vimercate*
BIGHI Anchise, *Presidente del Circolo Culturale Orenese*

Comitato organizzativo

ROSSI Rag. Antonio, *Presidente*
MARCHESI Nando, *Vice Presidente*
VILLA Natalina, *Segretaria*

Membri:

Balconi Giordano; Beretta Gianni; Beretta Valentino; Bonfanti P. G. Carlo
Bonfanti Luisa; Bonfanti Rita; Borgonovo Isolina; Borgonovo Lucia;
Brambilla Alberto; Brambilla Luigi; Brioschi Erminia, Brioschi Pinuccia;
Brioschi Rosetta; Cantù Geom. Pier Giulio; Cantù Rita; Citterio p.i. Luigi;
Cozzi Maria; Crippa Rag. Dino; Fontana Tiberio; Fumagalli Aldo;
Fumagalli Anna; Fumagalli Sandra; Gaviraghi Mario; Lissoni Attilio;
Maggioni Ambrogia; Maiocchi Ambrogio; Manera Diego; Mapelli Ernesta;
Marchesi Romano; Meda Angelo; Meda Giuseppina; Motta Luciano;
Panceri Lorenza; Panceri Tina; Ravasi Natalina; Ripamonti Gianfranco;
Riva Maria Pia; Ronchi Rosangela; Zucchi Renato.

Un... don Rodrigo a Vimercate

« Per una di queste stradicciole,... che corrono da un poggio all'altro, più o meno ripide, o piane,... sulla sera del giorno 7 novembre dell'anno 1628, Don Abbondio, tornava bel bello, dalla passeggiata verso casa ».

E siamo al fatidico incontro:

« ...Lei ha intenzione di maritar domani Renzo Tramaglino e Lucia Mondella!... »

« Questo matrimonio non s'ha da fare né domani, né mai! ».

.....

Il giorno dopo, Lucia,... « con voce rotta dal pianto, raccontò come, pochi giorni prima, mentre tornava dalla filanda, ed era rimasta indietro dalle sue compagne, le era passato innanzi don Rodrigo, in compagnia di un altro signore; che il primo aveva cercato di intrattenerla con chiacchiere, come ella diceva, non punto belle; ma essa senza dargli retta, aveva affrettato il passo, e raggiunte le compagne; e intanto aveva sentito quell'altro signore rider forte, e don Rodrigo dire: scommettiamo.

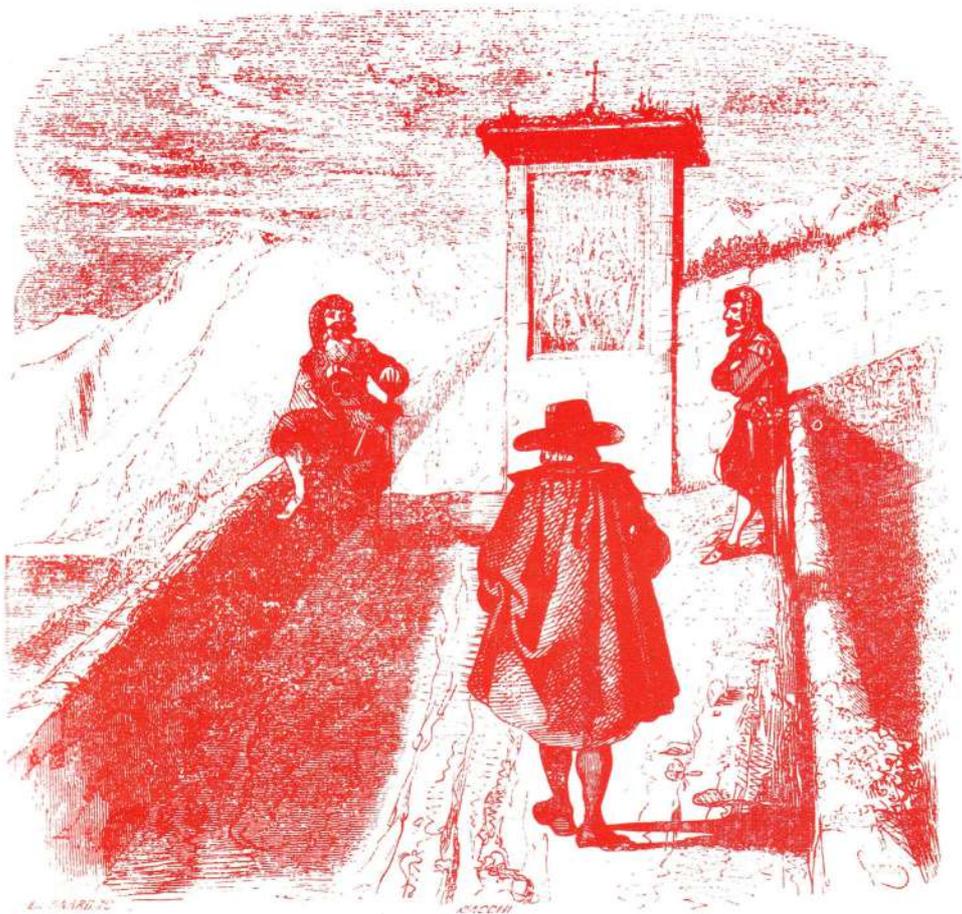
Il giorno dopo, coloro s'eran trovati ancora sulla strada; ma Lucia era nel mezzo delle compagne, con gli occhi bassi; e l'altro signore sghignazzava, e don Rodrigo diceva: vedremo, vedremo »...

Questa... « historia » è nota a tutti per avercela raccontata Alessandro Manzoni nel suo romanzo.

Meno nota forse un'altra « historia » molto simile a questa e quasi certamente conosciuta dall'Autore de' « I Promessi Sposi ».

Ce la racconta lo storico Ignazio Cantù nel secondo volume de' « Le vicende della Brianza e dei Paesi circostanti », 1592 - 1635 anni di sventura: guerra, siccità, carestia, lanzichenecchi, peste...

Ma lasciamo la parola al Cantù che racciando un'efficace sintesi di quei tempi calamitosi, - i tempi di Renzo e Lucia - ha modo di darci testimonianza storica di fatti che costituiscono il tessuto storico dell'immortale romanzo; infatti, sia il Manzoni come il Cantù, hanno





attinto dalle opere storiche del Ripamonti.

« Non v'ha forse tempo in cui tanto ribocchino le utili leggi, quando il periodo della dominazione spagnola. Ma i gridarii, confermando questa verità, danno pur troppo a conoscere la debolezza di quel governo, che ad ogni tratto ripete i medesimi editti, ordini e bandi. Ogni giorno piovevano nuovi proclami, che domani già invecchiati avevano perduto ogni loro vigore, e sentivano bisogno d'essere ripetuti. Né il solo governo spandeva questo mare d'inutili ordini, ma i piccoli Stati dipendenti redigevano e pubblicavano anch'essi i loro statuti. Così fece il borgo di Lecco nel 1592 stampando in un grosso volume i regolamenti riguardanti l'amministrazione politica e giudiziaria del borgo e territorio sottoposto.

Dacché il governo spagnolo avea reso il ducato milanese niente più che provincia dipendente, entrarono in Italia tutti i pregiudizi di quella nazione, l'alterigia, la cortigiania, il fastoso ozio, il disprezzo della povertà, i privilegi della sola primogenitura; gli anticipati olocausti di tutti i cadetti al sacerdozio od alla milizia.

Ai titoli di nobiltà già conosciuti, ne furono aggiunti de' nuovi e stabilito un codice di serventismo immorale: che nessuna donna si mostrasse in pubblico sola, ma che il marito, se voleva schivarsi le beffe, non potesse mai accompagnare in pubblico la propria consorte quindi un nuovo personaggio in famiglia, i cavalieri serventi.

I mali che derivavano da tanta dissoluzione di costumi guastarono affatto l'Italia; spezzati i vincoli di famiglia, rese le donne soggette d'ignobili contratti, si popolò la terra di spurie esistenze, e quello che è più, si spense negli animi ogni sentimento di pudore e di onestà.

Il padre mal sapendo accertarsi della legittimità di sua prole come poteva avere bastevole diligenza per la sua educazione? Senza pietà ne contrastava i de-

sideri; destinando irrevocabilmente i figli, sino da quando stavano ancora nel ventre materno, ad uno stato da cui troppe volte repugnava la loro inclinazione. Carezze e favori erano al solo primogenito; a lui solo l'eredità del lauto patrimonio, a lui solo aperta la mensa e la stanza paterna, inaccessibile al resto della figliuolanza. Nel primogenito solo erano perpetuate le inerti ricchezze per via di fidecommessi mentre i figli minori diseredati, per mantenere una vita non affatto inferiore alla condizione cui la nascita li aveva destinati, entravano nei chioschi e nella milizia, portandovi un nome vanitoso per titoli e la boria di ricche attinenze.

Fra i molti altri disordini era la sfrenata licenza d'alcuni giovani signori, che raccolti in piccole masnade giravano di notte in traccia di scandalose galanterie colle donne della classe inferiore. Ciò succedeva fra i ricchi; i poveri, soliti imitare i signori, s'abbandonavano anch'essi alla corruzione donde scaturì irreparabile danno al commercio, all'industria, all'agricoltura.

Tale scemamento di produzioni avveniva in un momento in cui gli Spagnuoli, involti nelle guerre, e sempre bisognosi di denaro, accrescevano del continuo balzelli ed imposte.

Nuovo oggetto d'oppressione fu la molteplicità dei feudatari, che nel secolo decimosettimo si sbranarono il bel giardino della Brianza e ne resero ancor più miserabile la condizione. Poiché i signori a rimpattarsi delle grosse somme sborsate nel procurarsi un possesso feudale, gravitavano sui contadini e sugli artigiani, a spese dei quali altresì mantenevano il freno dei bravacci destinati a far tacere la voce della giustizia, quando avesse voluto chiamarli ad un rendimento di conti.

Dominati da un immenso concetto di superiorità sul resto della popolazione, spiegavano un'insolente e indomabile alterigia. Ma per sostenersi contro una massa di gente non meno di essi rotta

ai più iniqui costumi, dovevano tirarsi d'attorno un cerchio di manigoldi, irrequieti, che cercati dalle leggi sentivano il bisogno di mettersi assieme e sotto la protezione di qualcuno che fosse più forte che le leggi stesse.

I re di Spagna, avevano su questi prepotenti un'autorità in ragione inversa della loro lontananza, onde i loro replicati decreti venivano oltraggiati e dimenticati.

.....

Tenendosi nei loro castellotti inaccessibili alla moltitudine, per la quale non calavasi mai il ponte levatoio, né mai s'aprivano sui cardini le rumorose imposte, adorne o di uccelli rapaci, inchiodati con le ali spalancate e capovolti, o del teschio di qualche fiera, mantenevano la loro indipendenza da ogni soggezione, e rendevano il loro Stato sicuro, commettendo a capriccio oltraggi, frodi, prepotenze, assassinii.

Uno di questi bravacci fra noi era Francesco Secco-Borella, feudatario di Vimercato e di tutta la sua pieve. Costui tiratosi attorno Orazio Gadio, Giovanni Battista Mauro, Stefano Garbasino, Cristoforo Castoldo e Carl'Antonio Baruffo, tutti uomini del suo stampo, si rideva delle leggi e correva ad ogni delitto. Benché il governo avesse posto buone taglie addosso a lui e a quei suoi bravi, pure il feudatario forte nel suo castello ingannava tutte le ricerche e le minacce. Aveva già commessi impunemente alcuni omicidii, quando uno più clamoroso obbligò il conte di Fuentes, governatore di Milano, a minaccie, più positive, e fu come segue.

Il conte con i suoi scherani stese morta la virtuosa Lucia Vertemate, moglie di Giovanni Battista Piacenza, perché restia alle sue immondezze. Divulgatasi la cosa il governo di Milano in una grida del 10 marzo del 1603 dichiarò che **qualunque consegnerà vivo o ammazzerà alcuno de' sopraddetti, oltre al premio pecuniario promesso nelle grida, possa liberare due banditi per qual si voglia**

caso fuorché gli eccettuati in questa grida. Né vuole Sua Eccellenza che li suddetti condannati per la morte della detta Vertemate possano godere del beneficio della presente grida; anzi gli dichiara per sempre indegni di liberazione e di potere habitare in questo Stato, salvo però se alcuno dei suddetti complici consegnasse o ammazzasse il principale cioè il Conte Francesco Secco da Vimercato.

Il vedere ripetuto tre o quattro volte il medesimo bando fa credere che egli potesse sempre ridersi della giustizia.

Della medesima pasta era pure Gian Paolo Osio che teneva castelli ed ampi tenimenti ad Usmate, terra prospettica sul lembo meridionale della Brianza. Ebbe ricchezze e salute due qualità, che a seconda di chi le possiede, ponno tornar sommamente utili o dannose. Nelle mani dell'Osio ebbero questo secondo effetto.

Solito a passare una parte dell'anno a Monza in una casa attigua al monastero di Santa Margherita, un giorno dalla sua finestra che dava nell'orto del monastero, ebbe a vedere fra le monache una bellissima chiamata Virginia figlia di don Martino de Leyva, distinta dalla turba col titolo di "Signora" ... ».

Ma questa è un'altra storia: la famosa storia della « infelice », della « sventurata Gertrude » di manzoniana memoria.

Villa Borromeo

Dalla strada non è quasi visibile: la si scopre invece a poco a poco entrando dal cancello (che è posto all'uscita del paese verso Arcore) e passando sotto i larghi rami di vecchie querce. È una entrata simpatica, anche solo per la varietà di alberature che ci accolgono da ogni parte. Come simpatica è la casa. Non ha particolari pretese, non si sa chi ne sia stato l'architetto in origine. Forse non c'è mai stato un architetto; costruita intorno al 1600 (di quell'epoca è rimasta forse la dimensione interna ed esterna) si è venuta formando nella veste attuale dopo vari lavori compiuti in diversi periodi; alla fine dell'ottocento aveva certamente un suo fascino, avvolta, come



appare in qualche vecchia fotografia, da un involucro verde di rampicanti, di edera soprattutto. Allora la Villa e l'adiacente caseggiato della fattoria erano unite da un fabbricato granaio, ora scomparso. Quanto vediamo oggi, è frutto dell'ultima trasformazione anche interna, attuata dal Conte Gian Carlo Borromeo, padre dell'attuale proprietario Adalberto Borromeo, alla fine della guerra 1915-1918, coadiuvati dal nipote Architetto Fausto Bagatti Valsecchi. Scomparso il rampicante che l'avvolgeva, l'aspetto settecentesco derivante da qualche decorazione sulle finestre, è piacevole, allegro. Non è certo una villa fastosa. Quello che più colpisce è la trasparenza

del giardino attraverso il corpo delle sale e dell'anticamera - visuale passante del verde - anche se non è una novità è però interessante e gradevole vedere realizzata in pratica una teoria planimetrica e prospettica che si insegna ancor oggi agli studenti di architettura.

All'esterno, il giardino pur di dimensioni ridotte, ha una piacevole impostazione a cominciare dalla cura posta dai proprietari e tutt'ora mantenuta, di mascherare i muri di recinzione e i caseggiati verso il paese.

Sarà forse la decima parte del vicino parco Gallarati Scotti come ampiezza. Eppure chi entra non si accorge, crede che sia molto vasto. Su due lati infatti

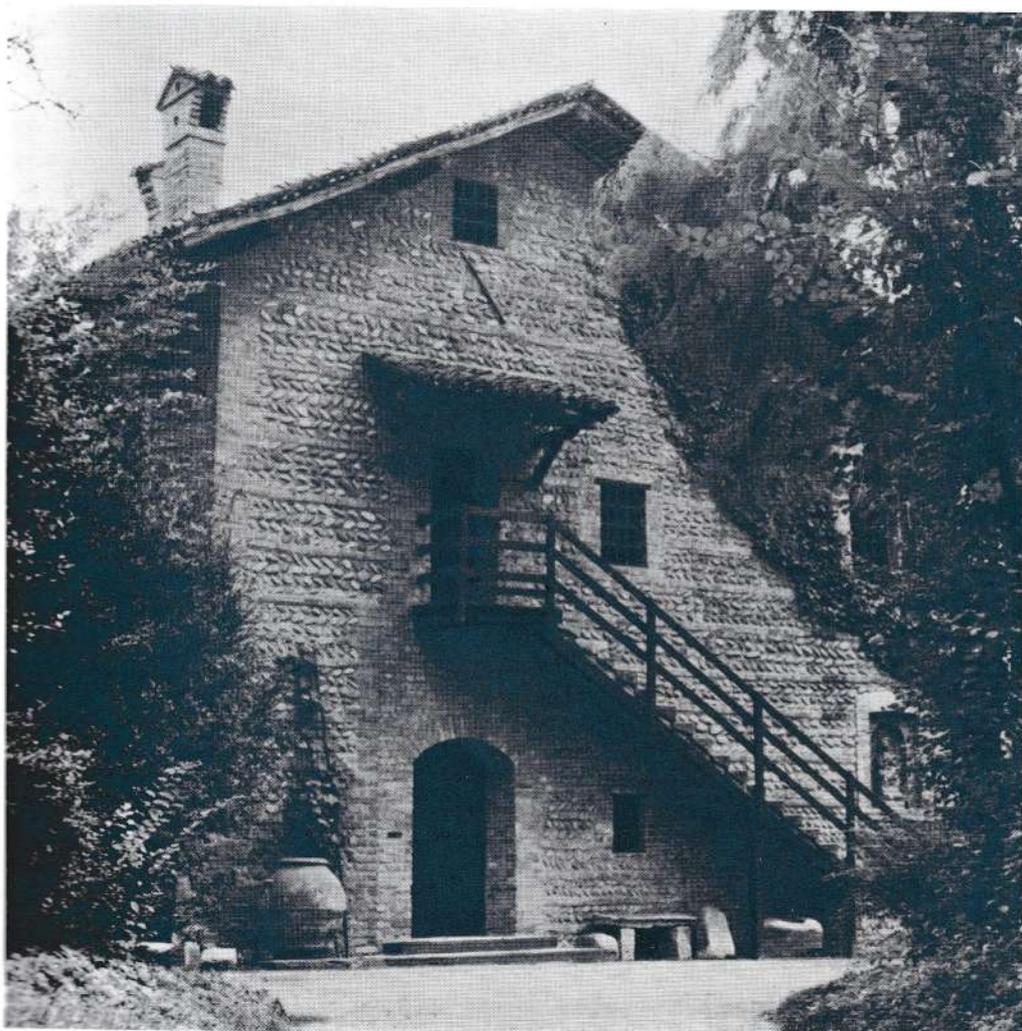
la quinta verde degli alberi Gallarati Scotti fa da sfondo allo scenario, mentre i primi piani sono rappresentati da esemplari arborei dallo sviluppo più che particolare. Così il cedro deodara prossimo alla casa, le due querce piramidali e rossa, di trenta metri di altezza, al centro del giardino, il carpino formato a palla e cavo all'interno del suo tronco, i due faggi purpurea e pendula.

Sono esemplari facenti ormai parte dell'insieme, insostituibili: quando vengono a mancare improvvisamente, come è successo ad un gruppo di tre carpini (130 anni di vita), caduti per il peso della neve nella zona est del giardino, nell'inverno di quest'anno, occorrono anni per riuscire a rimpiazzarne il vuoto.

La planimetria attuale del giardino si è venuta attuando nella metà dell'ottocento quando venne abolita la strada che collegava la chiesa di S. Francesco con la strada comunale per Arcore, in corrispondenza dell'attuale ingresso alla Villa Borromeo. Il giardino Gallarati Scotti ne era infatti tagliato in due parti.

L'espansione romantica di quel giardino, ha portato con sé, grazie anche ad una permuta avvenuta nel 1846 tra le due proprietà, la trasformazione del giardino Borromeo, da piccolo giardinetto alla italiana ad ampio spazio romantico.

La villa come si è detto ha origine intorno al 1600. Solo nel 1612 Carlo Borromeo entrò in possesso dei beni di Oreno, prima di allora appartenevano alla famiglia D'Adda, di cui un antenato, certo Antonio, era stato il creatore intorno al 1400. Oreno allora era, tutto o quasi tutto, coperto di vigne, poiché solo di vigne si parla negli atti di acquisto esistenti in archivio. Così un Erasmo D'Adda ha acquistato nel 1452 alcune vigne e « una casa da nobile e da massaro » da Paolo della Padella. Ed è in questa casa contigua al giardino che Gian Carlo Borromeo nel 1927 fece la straordinaria scoperta del ciclo di affreschi, del 1400, oggi meta di particolare interesse per studiosi e appassionati di arte.



Settembre a Oreno. Giornate piene di sole che tempera il fulgore dei suoi raggi nella dolcissima tristezza di autunno che parla al cuore, un autunno manzoniano.

Al tramonto l'orizzonte riflette il suo immenso fuoco sui monti, sui dolci declivi, sui prati accesi da un verde smeraldo, sulle foglie di alberi secolari formando un'armonia di colori e di toni che sfuggono alla più divina delle tavolozze, sulle guglie ardite dei suoi campanili che diffondono per la valle e per il piano il suono dell'Ave Maria.

A Settembre il Borgo si anima, si accende d'entusiasmo e vive la sua sagra, la « Sagra della Patata ».

Una festa popolare, intitolata all'umile tubero, un'antica ricchezza di questi campi: un momento per ritrovare il piacere di cose antiche.

Carrozze ottocentesche circolano per vecchie strade lastricate di cubetti di porfido e ti conducono ad ammirare con occhio riposato il centro storico del paese, tesori d'arte di antiche ville patrizie, parchi e giardini di rara bellezza.

Passeggi tra una folla immensa, - quanta gente!, - una folla spensierata gioiosa, ed è come fossi... solo perché ognuno vive il suo momento magico; magia di cose semplici, apparentemente tenui, che ti si presentano con ordine, armonia, con una evidenza che è invito alla poesia.

Qui, un crocchio di persone esprime rumorosamente la gioia di un incontro fortuito, là, il vecchio contadino gusta un calicetto di rosso, profumato Merlot, o di biondo Tocai; ed ancora, uomini, donne, bambini accanto a rustici stands degustano gnocchi saporiti, patate croccanti, candida purea con salsicce fumanti.

Alcuni bambini, dal precario equilibrio, approfittando di una momentanea distrazione delle loro giovani mamme, violano, con un improvvisato girotondo,

gli spazi bianchi e neri di una scacchiera disegnata nel centro della piazza. Una scacchiera? Già! Nel programma delle manifestazioni che danno vita a questa sagra trova, infatti, particolare rilievo una partita a dama interpretata coreograficamente e scenicamente da numerose comparse in costume medioevale.

Al crepuscolo della vigilia della sagra, cavalieri, dame, madamigelle e armigeri preceduti dagli stendardi delle contrade orenesi, dal rullio di tamburi e suono di trombe, sfilano per le vie dirigendosi, con incedere solenne, verso la piazza del paese.

È il segnale; tutti accorrono.

Cala la sera: potenti riflettori fendono la crescente oscurità illuminando la scacchiera sulla quale si dispongono le pedine viventi, bianche e nere, per l'imminente partita. Rullano i tamburi, squillano le trombe:

silenzio. Sul palco, il cui sfondo arieggia una turrita piazza medioevale, i capitani delle contrade, sotto l'egida dei castellani del borgo, attendono di fronteggiarsi con fiero e marziale cipiglio nel nobile gioco della dama.

Letto il proclama, la voce tonante dell'araldo dà inizio all'... epica tenzone. In questa atmosfera, grandi e piccini, vivono le magiche sensazioni di un lontano passato che ritorna in questa singolare manifestazione i suoi più vividi accenti.

A ricordarci un passato meno lontano, ecco lo spettacolo offerto da gruppi folcloristici di fama internazionale come « GLI ZANNI » di Bergamo, i « FIRLINFEU » di Lecco.

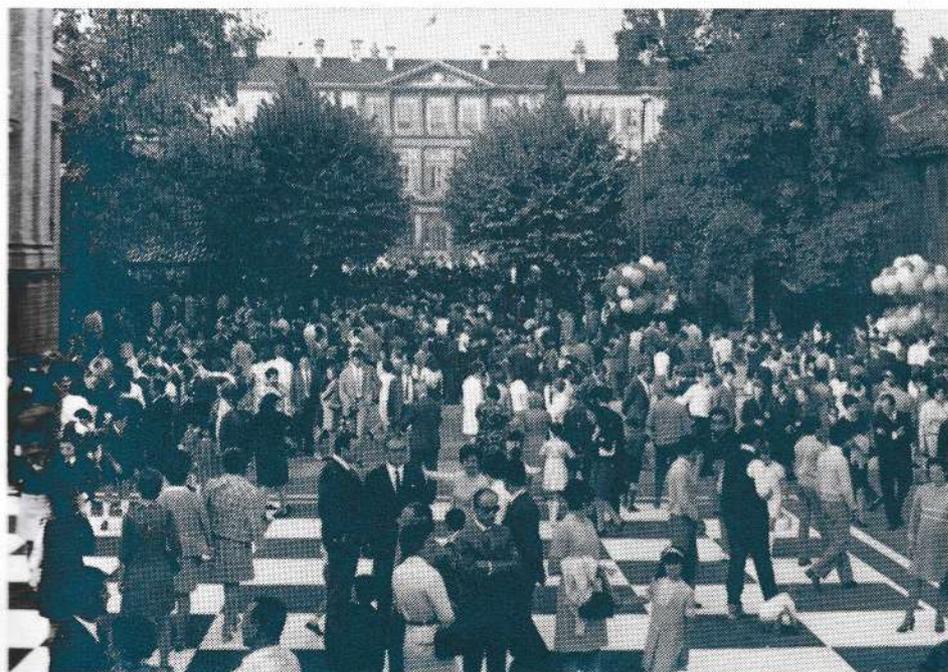
Suoni, canti, mimi, parodie, balletti; « non è il ritorno di un tempo che fu; è l'eterna primavera della vita che essi simboleggiano e gridano all'aria, al cielo, ai monti, ai laghi per ricordarci che la vita è bella così come anche gli avi la sentivano ».

A. Rossi



Partita a dama: I castellani.

Immagini di una sagra 28 settembre 1969



La folla nella piazza del paese.



L'arrivo dei « Firlinfeu » di Lecco.



**LA
PATATA
IN
CUCINA**

Nel Numero Unico dello scorso anno abbiamo pubblicato alcune ricette riguardanti la confezione della patata, un prodotto che troviamo sulla nostra mensa sin dalla prima infanzia e che si presta ad una infinita varietà di preparazioni tutte assai gustose. « La torta di patate », - una ricetta che ha 300 anni -, « Patate alla parigina », « ...alla Duchessa », lo « Spezzatino di patate », (Gulyas), sono ricette che hanno suscitato l'interesse delle nostre donne che durante l'anno le hanno felicemente interpretate ottenendo risultati sorprendenti. Crediamo di fare cosa utile pubblicando altre ricette di facile realizzazione, che trasformano questo umile frutto della nostra terra in gustoso manicaretto.

Patate gratinate

Ingredienti: (per 4-5 persone)
800 gr. di patate, 200 gr. di burro, 70 gr. di parmigiano grattugiato, 1 tazza di panna liquida e densa, sale.

— Sbucciate e lavate le patate; se volete che cuociano più in fretta, tagliatele a spicchi. Coprite di acqua fredda; salate, portate a bollore, continuate la cottura a ebollizione appena accennata. Scolatele al dente. Fate schiumare il burro in un tegame, di pyrex o altro, che vada in forno; unite le patate e fatele ben asciugare e leggermente dorare nel frattempo schiacciandole bene con una forchetta. Cospargete con il parmigiano grattugiato, bagnate con il bicchiere di panna. Passate in forno già ben caldo (220°) per 10-15 minuti, o finché alla superficie si sia formata una crosticina dorata.

Patate con prezzemolo e aglio

Ingredienti: (per 4 persone)
800 gr. di patate, 100 gr. di burro, 3-4 spicchi d'aglio, 2 cucchiari di prezzemolo tritato, sale, pepe.

— Pelate le patate, lavatele, copritele di acqua fredda, salate. Portate a bollore, poi moderate la fiamma: le patate devono cuocere piano, altrimenti si sfaldano. Mescolate olio, prezzemolo, gli spicchi d'aglio affettati per largo (poi, mangiando, si toglieranno), sale, pepe se vi piace. Scolate le patate appena cotte, tagliatele a fette o a grossi cubi, conditele, ancora calde, con la salsetta. Lasciatele raffreddare. Ottime come contorno al bollito di manzo.

Sufflé di patate

Ingredienti: (per 4 persone)
600 gr. di patate farinose, 75 gr. di burro, panna, 3 uova, parmigiano grattugiato, sale, pepe.

— Pelate le patate e fatele cuocere mettendole sul fuoco insieme con l'acqua fredda. Intanto imburrate una teglia e spolverizzatela con un po' di pane grattato e fate cadere il pane eccedente. Quando le patate saranno cotte, schiacciate e fate cadere il passato in una casseruola pulita, salate, pepate, unite parmigiano ed uova ed amalgamate il tutto. Versate tutto nella teglia già pronta e mettete in forno già caldo per venti minuti circa.

Crocchette di patate

Ingredienti:
500 gr. di patate, 50 gr. di burro, 1 tuorlo d'uovo, 2 cucchiari di farina, noce moscata, olio, sale.

— Le crocchette di patate non solo costituiscono un buon contorno, ma possono anche servire come piatto di mezzo. Sbucciate e passate le patate come per fare il purè, poi mettetele al fuoco con il burro, un pizzico di sale e pochissima noce moscata. Fuori dal fuoco, incorporate il tuorlo d'uovo, poi impastate bene il completo e ricavatene delle polpettine dello spessore di un pollice e larghe tre o quattro centimetri. Mettete sul fuoco una padella larga con olio o strutto in quantità tale che le crocchette possano esserne ricoperte; infarinatene una per una e, quando vedrete che dal condimento si solleverà un fumo leggermente azzurrognolo, immergetele. Appena avranno assunto un bel colore dorato, levatele dall'olio con la paletta e servitele calde.

Patate al latte

Ingredienti: (per 4 persone)
700 gr. di patate, 80 gr. di burro, circa 1/2 litro di latte, sale.

— Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a dadi piuttosto piccoli (2 cm. di lato, o un po' meno). Gettatele nel burro che avrete fatto spumare in una casseruola, fatele leggermente dorare a fuoco vivace. Bagnatele a filo con il latte, salate, fate spiccare il bollore. Abbassate la fiamma e continuate la cottura a fuoco moderatissimo, mescolando di tanto in tanto e se necessario aggiungere altro latte, per circa 30 minuti. Non fate asciugare troppo: lasciate anzi piuttosto morbido. Ottime come contorno a un piatto di carne con parecchio sugo, per esempio uno stracotto, o a un cotechino o zampone, o a un arrosto.

Patate in forno

Ingredienti: (per 4 persone)
4 patate piuttosto grosse, 50 gr. di burro, sale, paprika in polvere.

— Lavate con cura le patate, senza sbucciarle. Asciugatele. Tagliatele a metà. Con la punta di un coltellino incidete (abbastanza profondamente) la parte tagliata con un reticolo di solchi che si incrocino a losanga. Salate, cospargete di paprika abbondante; distribuite il burro a fiocchetti. Passate in forno già caldo (180-200°) per 30 minuti circa. Servite ben caldo, come contorno a un piatto di carne o pollame, passando a parte altro burro crudo. Si mangiano scavando la polpa con un cucchiaino.



*TRATTORIA
PRIVATIVA
SALUMERIA
MACELLERIA*

F.lli GATTI

CUCINA CASALINGA
PREZZI MODICI

ORENO - VIMERCATE (MI) - Via Rota, 25 - Tel. 62397



MACELLERIA
**BRAMBILLA
LUIGI**

VIA MADONNA 17
ORENO

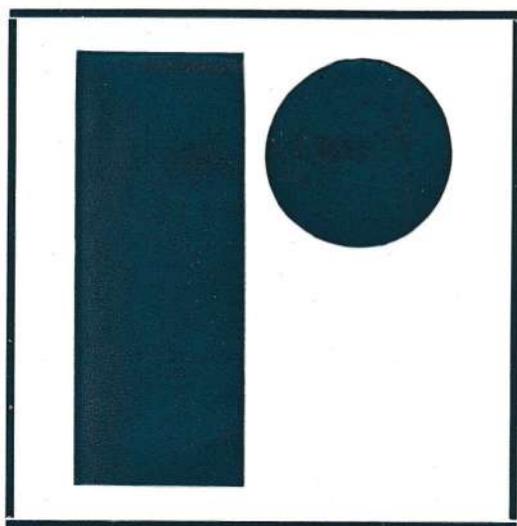


latteria

**PANCERI
ANDREA**

ORENO
via C. Borromeo 1





**il marchio
che merita
la vostra
fiducia**

Architetti ed arredatori sono gratuitamente a Vostra disposizione per ogni tipo di consulenza. Ogni Vostro problema di posto abitativo potrà essere facilmente risolto con la collaborazione di qualificati designers

Arredare Ravasi

è arredare con stile

Arredare Ravasi

è arredare con gusto

Arredare Ravasi

è **arredare** convenientemente

SUPERMOBILI
RAVASI

VIMERCATE

Via Trieste 75 - Tel. 63265-62746

Semaforo
per Oreno



MARKET
ALIMENTARI

F.lli

PASSONI

panificio

*specialità salumi
produzione propria*

servizio a domicilio

ORENO

via Isonzo 9 - tel. 63256

via Gramsci 7 (ang. via Don Sturzo) - tel. 63379

LA
FABBRICA
DEL
**BOX
DOCCIA**



STANDARD SERRAMENTI

VIMERCATE (MI) - VIA DALMAZIA 3 - TEL. 63366

da Bice

bar

pizzeria

(FORNO A LEGNA)

rosticceria

ORENO di VIMERCATE
VIA MADONNA 12

**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. 63131

Rovelli MariaCarla

FRUTTA E VERDURA

SERVIZIO A DOMICILIO

Oreno di Vimercate • Via Madonna 12 • Tel. 66187

**BAR
S. MICHELE**

il BAR dei GIOVANI

(vini da trasporto)

ORENO - P.za S. Michele

ABB ARREDAMENTI DELLA BRIANZA

di M. R. Cavenaghi

L'arredamento
della vostra casa
è qualcosa
di troppo personale
per poter
essere eseguito
con la normale
produzione di serie.

La nostra esperienza
ed organizzazione
aiuta a concretizzare
le vostre idee.

MOBILI IN STILE

✱ ACCURATEZZA
ED ORIGINALITÀ
NELLE FINITURE

✱ ESPOSIZIONE
SEMPRE APERTA
ENTRATA LIBERA

Negozio:
VIMERCATE
Via Vigo Pelizzari 40
(condominio dei Tigli)
Produzione:
CARUGO BRIANZA (Como)
Via L. Cadorna 15

“da Angela”

PIANTE E FIORI

addobbi e corone

*fiori in tutto
il mondo
con “teleflora”*

ORENO

VIA MADONNA - TEL. 63.989

servizio a domicilio

articoli sportivi
giocattoli

servizio
di tipografia

VIA MADONNA
ORENO

nuova cartoleria

**maghini
emilia**

MIGLIORINI D.



FOTO
OTTICA
OROLO-
GERIA
OREFICERIA

OTTICO DIPLOMATO

Specialista Lenti Corneali « a contatto »

VIMERCATE - Via G. Mazzini, 26 - Tel. 62.390

ARCORE - Via Casati, 51 - Tel. 64.152

RISTORANTE **EDO**



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

VIMERCATE

Via Trento, 32 - Tel. 63.181

autopullman
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

DITTA **MOSCA GIUSEPPE**

di MARIA e ADRIANA MOSCA

VINI

VIMERCATE (Mi) - Tel. 62.515

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 chieda al suo negozio di fiducia
di vedere questa carrozzina:
il modello "APOLLO,, con carrello "LEM,,*

È UN PRODOTTO PEG - ARCORE (MILANO)

VIA VERDI
angolo Via Grandi
VENDONSI

APPARTAMENTI IN PALAZZINE
RESIDENZIALI

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

Per informazioni tel. 20771 - VIMERCATE

RISTORANTE

il faro

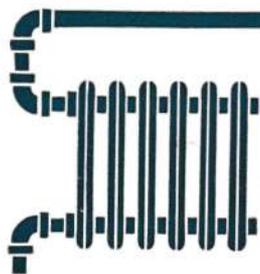
tutte le specialità
marinare

*

via fleming - tel. 63966
VIMERCATE

per i vostri problemi:

idraulica



LUIGI BRAMBILLA

impianti idrosanitari
e riscaldamenti

viale trieste (isola s. anna) - vimercate - tel. 62401

brivio

giovanni



arredamenti
studio tecnico
produzione
propria

viale lombardia, 26
tel. (039) 68468
s.s. 36 mi-lecco
20040 usmate (mi)



PIO MONDONICO

ARREDAMENTI PER TERRAZZO E GIARDINO
LAVORAZIONE GIUNCO E VIMINE



Negozi
specializzato
MOBILI
REGUITTI

VIMERCATE
Via Trieste, 54
Tel. 62 767

sezioni:
amici di oreno
amici della musica
amici della montagna
filatelia
cine-fotoamatori



CIRCOLO
CULTURALE
ORENESE

20050 ORENO - VIA T. SCOTTI 21

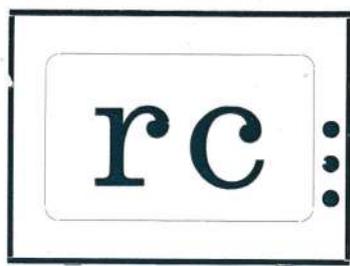


industrie alimentari

di Luigi Marchesi & C.

ravioli
tortellini
gastronomia
grissini
chiacchiere
pan carré

BERNAREGGIO - tel. 68080



**RIBOLDI
CESARINO**

*radio - tv
dischi
elettrodomestici
tutto per l'elettricità*

**ARCORE (milano)
Via A. Casati 77/79 - Telefono 617214**

Laboratorio e riparazioni elettrodomestici e scaldabagni

**PANIFICIO
PASTICCERIA**

PIETRO

CAVENAGO

*pane comune e di lusso
ravioli di ns. produzione*

*

VIMERCATE
Via Rota, 8 - Telefono 63212
(Condominio dei Tigli)

accurato
servizio a domicilio

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 62375



PROFILATI
 COMPONIBILI PER SCAFFALATURE

100000

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 84633
 ROMA - (OSTIA ANTICA)
 VIALE DEI ROMAGNOLI 1166 - TELEF. 6050468



TERMO



PLAN

RIVENDITORE AUTORIZZATO

lavora
 per
 il caldo
 di casa

soc. coll.

**F.lli BIELLA
 PETROLI**

20040 **BELLUSCO** (milano)

VIA S. NAZZARO 22

Tel. (039) 67623 - 67657

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

VIMERCATE

Via Vitt. Emanuele 48

Tel. 62530

Via Duca degli Abruzzi

Tel. 63494

CC

GG

CORNO

GABRIELE

ARREDAMENTI



VIA ROTA 11
TEL. 63.033

SUPERMERCATO DI VIMERCATE

QUOTAZIONI DI BORSA
alimentari

Questo manifesto vi
informerà sui prezzi dei
prodotti di consumo
suggerendovi una spesa
CONVENIENTE, RAZIONALE
moderna!