



L'Antica Fiera di San Martino: anche senza eventi, rimane il senso profondo di una ricorrenza antica e sentita

Pensi alla Fiera di San Martino di Inveruno e subito la mente va alle bancarelle, ai profumi, ai sapori, agli animali, alle tradizioni contadine che

si riscoprono e vengono mostrate ai bambini, ma anche un'occasione di incontro e svago tramandata da 413 anni. C'è voluta la pandemia di Coro-

navirus per bloccarne gli eventi, ma noi di Logos, da sempre sostenitori del valore culturale ed etico della rassegna, con questo speciale e quello

del 21 novembre (sul cartaceo) e uno speciale web il 14 e 15 novembre, proveremo a tenerne viva la memoria, il senso e le emozioni.

"Il prossimo anno una Fiera più bella"

Una decisione storica, ma frutto di grande senso di responsabilità: "Come ente pubblico siamo i primi che dobbiamo dare il buon esempio in questi momenti così difficili e particolari - commenta - La nostra comunità ha già pagato un prezzo altissimo per questa pandemia e non possiamo e dobbiamo correre rischi per i nostri cittadini ed i visitatori". Niente 413esima edizione quindi, una rinuncia dolorosa ma necessaria: "La gente deve fare già i conti con l'attenzione quotidiana ai protocolli

anti Covid, oltre che legalmente non era proprio possibile immaginare la fiera in un periodo come questo", commenta Sara Bettinelli. Una scelta davvero obbligata, ma che non ferma il significato profondo di questa manifestazione. "Purtroppo la rassegna ha dovuto fermarsi davanti all'emergenza - commenta - A malincuore ci prepareremo per la 414esima edizione che sarà ancora più bella e grande nel 2021. Se la situazione ci ha portato a fermare un evento pluricentenario ci fa comprendere la serietà del momento che stiamo vivendo, che non va vissuto all'eccesso, nè con troppa ansia nè alla leggera, serve grande responsabilità e serietà da parte di tutti. Ci vorrà tanta pazienza ma desideriamo davvero invitarvi agli eventi del prossimo anno perchè questa manifestazione fa parte della nostra storia locale ma anche del futuro agricolo del territorio".



"La Fiera... un lavoro di mesi e mesi"

Ricordi, alla fine, sono tanti, tantissimi (e, in fondo, diversamente non potrebbe essere, perché 19 anni di Fiera sono un numero davvero significativo), ma ce n'è uno che più di tutti porta nel cuore. "La sera prima del taglio del nastro - racconta l'ex sindaco di Inveruno, Maria Grazia Crotti - si andava, infatti, a fare un giro tra i padiglioni e qui si incontravano gli allevatori. Si scambiavano quattro chiacchiere, ci si informava e si portava loro anche del the caldo. Era un momento di grande contatto dal punto di vista umano". Già, la storica Fiera di San Martino, molto più di una vera e propria tradizione e di una manifestazione, bensì un importante punto di riferimento

per il paese e per l'intero territorio e che, purtroppo, quest'anno, causa emergenza Covid-19, non ci sarà. "Certo il dispiacere e la tristezza sono enormi - continua Crotti - ma la salute delle persone viene prima di ogni cosa. Un evento che richiamava gente da ogni parte della zona, della Regione e dell'Italia. Un appuntamento che ti riportava anche indietro nel tempo, facendoti riscoprire attimi del passato... Non era, però, solo l'iniziativa, era tutto ciò che stava attorno. Il lavoro di programmazione e organizzazione partiva mesi e mesi prima, anzi fin dall'anno precedente, subito dopo che la precedente edizione era terminata. Un impegno che ha sempre visto in campo più attori e che è sempre stato il principale punto di forza".



FERRAMENTA VITTORIA
Largo Chiesa Vecchia CUGGIONO tel. 02.21065518

SICUREZZA FERRAMENTA UTENSILI

Piccoli e grandi elettrodomestici
Casalinghi
Servizio a domicilio
Lavori domestici di manutenzione

Quando prenoti dicci che hai visto l'inserzione su Logos. Riceverai un OMAGGIO!

BRERA
ALBERGO RISTORANTE

ASPORTO o CONSEGNA GRATUITA A DOMICILIO

Menù di San Martino
Sabato 14, Domenica 15 e Lunedì 16 novembre 2020

Menù tipico della Fiera (Salumi caldi con lenticchie, un piatto a scelta, dolci della tradizione piotta e pantranvai)	€ 20
Cassoeula con polenta	€ 13
Bruscitt con polenta	€ 13
Foiole alla milanese	€ 10

Chiamaci al numero 340-360 4871 oppure al 02/9787154
Indica il piatto scelto

Albergo Ristorante Brera

Associazionismo e clima

di **Giorgio Gala**
g.gala@logosnews.it



Sarebbe stato un tema chiave della fiera, così come lo è stato nell'ultima edizione: il cambiamento climatico. Abbiamo intervistato il Presidente dell'Ecoistituto della Valle del Ticino, Oreste Magni, il quale da tempo è impegnato in una battaglia per la salvaguardia del nostro pianeta e gli abbiamo chiesto come, dal suo punto di vista, si legano le due emergenze che stiamo vivendo. "Stiamo sicuramente avendo difficoltà a collegare quello che ci sta accadendo dal punto di vista sanitario con il degrado ambientale che viviamo - ha esordito Magni - nonostante ci siano centinaia di evidenze che dimostrano come la nostra distruzione degli habitat naturali sia all'origine dei salti di specie dei virus. Qualora questo fosse vero, e io sono convinto lo sia,



allora dovremmo trattare l'emergenza ambientale alla pari di quella sanitaria". Dunque, il tempo è sempre meno e, se possibile, corre più veloce a causa della pandemia. "Dobbiamo chiederci che cosa possiamo fare - continua Magni - e cercare di mobilitarci. Per questo motivo l'Ecoistituto si è mosso coordinando l'istituzione di un forum sul tema, composto da associazioni, fondazioni, istituzioni e cittadini, allo scopo di lavorare per sensibilizzare, consapevolizzare e chiedere un cambiamento alle istituzioni". L'attività dell'Ecoistituto ha comunque, come d'altra parte quella di diverse realtà associative del territorio, subito un grave rallentamento legato alla pandemia, reso ancor più pesante con la conferma del rinvio della Fiera di San Martino, che rappresenta uno dei momenti più alti dell'associazionismo locale. "Il mondo associativo, - racconta Magni - è stato fortemente penalizzato da questa situazione, per il semplice fatto che esso si basa essenzialmente sulla spinta sociale dei suoi membri. Ci siamo reinventati".

"Ci affidiamo a San Martino"

Una giornata che è, per prima cosa, legata a una festività religiosa, da cui poi scaturisce la tradizione ed il legame con il territorio. Inveruno è storicamente legato a San Martino, ma quello che ci si appresta a vivere sarà molto particolare. "Sarà un San Martino 'insolito' - ci commenta il parroco don Marco Zappa - mancheranno animali e trattori, mancheranno le bancarelle, mancherà la gioia dei saluti e degli sguardi tra la folla delle strade, NON mancherà Lui, il Santo Patrono! Martino: un esempio di Vangelo vivo! La vita del Santo Vescovo è una pagina di Vangelo vis-

suta nel quotidiano! Il noto episodio del mantello condiviso con il povero è concretizzazione della parola di Gesù: "ero nudo e mi avete vestito"; ma tutta la sua vita è stata espressione della premura e della cura di Dio per il suo popolo: la storia della Chiesa ricorda il suo impegno contro le eresie ariane e a favore della giustizia, dei deboli e dei poveri. Nel momento storico che viviamo, segnati da questa pandemia che ci angoscia, ci affidiamo alla sua intercessione: prendici per mano Martino, tu uomo della carità, veglia sul nostro andare giorno dopo giorno! Donaci la serenità che ci permette di guardare con



lucidità questo momento della storia e di riconoscere la presenza di Dio che non abbandona i suoi figli. E fa' che anche attraverso la nostra piccola e povera vita, attraverso i piccoli gesti d'amore che noi possiamo vivere, il tuo amore per l'umanità sia ancora e sempre presente nella vita del mondo!"

SOLO DA NOI

LA PIOTA TRADIZIONALE

garantita dal marchio
d'impresa registrato ®

Fulvio
Garavaglia
FORNAI DAL 1890



ARCONATE Piazza Libertà, 29 - Tel. 0331.462437
BUSCATE Piazza Baracca, 19 - Tel. 0331.800467
MAGENTA Via S.Caterina, 45 - Tel. 02.97003486

produzione e vendita

INVERUNO Via Varese, 12 - Tel. 02.9787143



fornogaravaglia@gmail.com

www.anticofornogaravaglia.it

Il dolce della tradizione... che rende ancora più dolce questa ricorrenza

di **Letizia Gualdoni**
l.gualdoni@logosnews.it



Risale all'inizio del ventesimo secolo la sua nascita. Quando le donne (le nostre nonne) portavano nella marna di legno a far cuocere il pane dai prestinaï. "Erano altri tempi, allora non si buttava via niente... - ci racconta Fulvio, proprietario dello storico panificio 'Antico Forno Garavaglia', a Inveruno - era un peccato sprecare la pasta del pane che rimaneva attaccata al piano di lavoro. Per quello veniva raccolta a parte, inumidita con un po' di grasso d'oca, e si aggiunge-

vano mele e fichi (prodotti locali a portata di tutti). Un "dolce povero", con pochi ingredienti, che non soddisfava mai le aspettative estetiche. "Quando il mio trisavolo toglieva il dolce dal forno... 'Piutaa, piutaa', dicevano le donne... risultava piatta e pensavano che era andato giù di levato: si aspettavano un dolce lievitato, però, usando pasta di recupero, non poteva gonfiarsi!". Ma di gusto era ottimo, soprattutto oggi: rispettando la tradizione, e interpretandola, il Forno Garavaglia non ne ha mai interrot-

to la produzione, secondo la ricetta originale, sostituendo solamente il grasso d'oca con il burro e aggiungendo lo zucchero per rendere la "Piota" più gustosa. Un dolce da sempre legato alla fine del lavoro nei campi, quando si celebrava la giornata del ringraziamento durante la Festa di San Martino, che accompagna i giorni della Fiera e che proprio da San Martino trae la motivazione, diventando anche occasione per inizia-



tive di beneficenza (a Santa Teresa raccogliendo aiuti per la parrocchia, mentre a San Martino per i progetti annuali dell'associazione AVSI). Così, nella mattina di domenica 15 novembre, in tutta sicurezza, sarà possibile acquistare la "piota" solidale in Piazza S. Martino e onorare così questa bella, e buona, tradizione.



Dalla 'terra'... i prodotti 'Parco Ticino'

La famiglia Passerini acquistò la 'Cirenaica' a Robecchetto con Induno nel '69: dai bovini da latte, l'Azienda agricola si sviluppò negli anni con l'allevamento di suini da carne e bovini di razza Varzese, trasformando l'agricoltura convenzionale a un'agricoltura riconosciuta e iscritta nel registro delle Aziende a 'Marchio Parco Ticino - Produzione Controllata'. Un salto di qualità ulteriore avvenne nel 2002, concretizzato con la realizzazione del salumificio-macello (che evita agli animali lo stress derivante dal trasporto e dal cambiamento di ambiente precedente la macellazione), integrando negli anni con l'attività didattica per le scuole e servizi sempre più apprezzati, soprattutto



in quest'ultimo periodo di emergenza sanitaria, come la consegna della spesa porta a porta. L'obiettivo dei fratelli Sandro e Giampiero Passerini è la sostenibilità ambientale (rispetto dell'ambiente, biodiversità, paesaggio e benessere degli animali allevati): ricette semplici (nel rispetto delle tradizioni) e tecnologie all'avanguardia, applicando il concetto di agricoltura ecocompatibile e la lavorazione a freddo (che permette di ridurre/evitare conservanti) e sfruttando il concetto igienico-salutistico, permettono di ottenere un prodotto più sano e di ottima qualità. "Qui all'Azienda agricola Cirenaica - ci spiega Sandro Passerini - ci occupiamo fondamentalmente di cereali (trasformati in farina, tutte macinate a pietra, realizzando anche prodotti da forno grazie a una filiera agroalimentare del territorio; ma in parte anche di legumi e conserve/composte di frutta), sia per uso umano sia per l'alimentazione degli animali allevati, di cui ci occupiamo dalla nascita, macellati poi internamente in azienda: sono disponibili in carni fresche o trasformati in salumi".



Una ricetta tradizionale per

ANTICA FIERA
di S. MARTINO
INVERUNO

'a casöra

Ingredienti per 4 persone:

Gr. 600 di costine di maiale, 2 verze, cotenne fresche, un piedino di maiale, 2 cipolline, burro, sale, 4 carote, 1 sedano, salamini a piacere.

Far rosolare il burro con la cipolla affettata, unire le cotenne e il piedino a pezzi.

Rosolare, salare, coprire con acqua bollente e cuocere finché l'acqua si sarà tutta asciugata.

Si aggiungono le costine e poi il sedano e le carote a fettine.

Quando questi sono cotti aggiungere le foglie di verza, i salamini e cuocere ancora per mezz'ora o tre quarti d'ora (se la verza non è "gelata").

Servire con la polenta.



Legambiente e il territorio

È il principio alla base del loro associazionismo e, dunque, anche in periodo di pandemia non poteva essere messo da parte: la lotta per la tutela dell'ambiente è stata per Legambiente la molla che non ha mai fermato le attività dell'istituzione e ha consentito ai suoi membri di prodigarsi per sensibilizzare, informare e battersi per la salvaguardia del territorio.



Normalmente di presenza fissa alla Antica Fiera di San Martino, abbiamo incontrato il Presidente della sezione di Parabiago, Claudio De Agostini, il quale ci ha guidato nelle numerose iniziative che l'associazione porta avanti. "Abbiamo realizzato in questi mesi diverse attività online incentrate principalmente sulle esigenze ambientali del nostro territorio: dalla gestione del Parco del Roccolo alla necessità di una visione sulla ciclabilità dei nostri paesi, passando per le problematiche legate al cambiamento climatico e alle misure per il suo contenimento. Siamo coin-

volti in un'iniziativa, anche chiamata 'Forestami', che riguarda gran parte dei Comuni di città metropolitana, 133 per la precisione, al fine di piantare 10 milioni di alberi nel giro di 10 anni, per contrastare il surriscaldamento del pianeta e abbattere gli effetti dell'inquinamento. Infine, anche quest'anno non abbiamo mancato l'organizzazione dell'appuntamento di pulizia dei nostri paesi, conosciuto come 'Puliamo il Mondo', che si è tenuto l'11 di ottobre e, per l'occasione, ci siamo concentrati nelle aree interessate alla possibile costruzione della discarica tra Casorezzo e Busto Garolfo".

A tal riguardo Legambiente si è mossa in collaborazione con il Parco del Roccolo e si sta mobilitando per continuare l'osteggiamento alla realizzazione della discarica, in quanto, ribadisce il Presidente, "non vogliamo che venga aperta questa discarica, per tutelare la strategicità ambientale e la bellezza del luogo". "Noi come associazione auspichiamo un ripensamento da parte delle istituzioni", chiosa De Agostini.

Rivive l'antico mondo agricolo

Tutto nasce da nonno Gianni Pandini, falegname cugginese che ormai ha raggiunto l'età per chiudere bottega. Smettere però di lavorare non è mai stato nelle sue corde, così da pensionato ha cominciato a coltivare la sua passione.

Ha una grande manualità ed inventiva ed una passione smisurata per il territorio in cui è cresciuto, territorio a vocazione puramente agricola. Incomincia per scherzo a riprodurre quei macchinari agricoli nascosti nei ricordi d'infanzia. Inizia così un percorso artistico nella storia locale riproducendo fedelmente i macchinari agricoli utilizzati dai nostri nonni... qualcuno usato anche da lui stesso. Un'immersione nel passato quando bastava veramente poco per essere felici. Ci vuole tempo, anche anni, per creare le miniature. Serve studio, ricerca, la mente deve tradurre i ricordi in realtà. Non basta la passione,

serve esperienza, abilità e pazienza ma il risultato ne appaga gli sforzi. Nessun particolare è lasciato al caso, dal più piccolo ingranaggio fino al rumore del motore ricreano l'autentico. Nasce così 'Truciolì di Storia', un progetto nato dal desiderio di far rivivere tradizioni e ricordi.



Un mix tra artigianato, storie e sapori del territorio. Viene ridata vita a quella bottega ove qualche anno fa c'era la rivendita dei mobili da lui prodotti, sistemando al suo interno tutti i manufatti, ricreando così una sorta di cascina agricola in miniatura. L'intento è quello di far conoscere

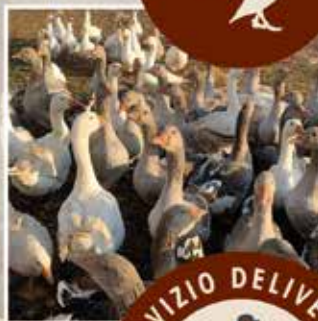
ai più piccoli e non, quel mondo ormai scomparso ma da cui derivano le nostre radici, per riscoprire la vita agricola in tutti i suoi aspetti e far riemergere quei ricordi e quei valori che oggi più che mai è importante conservare. Una collezione che vale la pena visitare, quando sarà nuovamente possibile.



TENUTA
BRAMA SOLE
TRA NATURA
E TRADIZIONE

FATTORIA DIDATTICA
APERTA AL PUBBLICO

- > PRANZO
CON CUCINA TIPICA
 - > SERVIZIO D'ASPORTO
 - > MARKET PRODOTTI A KM 0
- CONSEGNA ANCHE A DOMICILIO



Segui le nostre pagine social

VERRANNO OSSERVATE TUTTE LE DISPOSIZIONI ANTICOVID19

Via Lombardia, 71 - Inveruno (MI) - Per prenotazioni e info **327 8621035**



M A G L I E R I A
GEMMA

Passione per l'eccellenza