



Piazza Castelletto, 21
CUGGIONO
OsteriaAlta

LOGOS

www.logosnews.it



Prenotazioni
☎ 02.974151
📞 sms 327 042 3429



sportlyne INVERUNO

Via Don Gilardi, 6 INVERUNO - www.sportlyne.it

- Divise e servizi per società sportive
- Grafiche e stampe personalizzate
- Abbigliamento e attrezzature sportive
- Scarpe calcio, calcetto e volley
- Prodotti ufficiali clubs italiani e stranieri

Così l'acquisto di una MAGLIA UFFICIALE 2025/26 PERSONALIZZAZIONE IN OMAGGIO




INAUGURAZIONE

sede SNALV-CONFISAL
REGIONE LOMBARDIA

**Sabato
20 Dicembre
dalle 9 alle 12**

INVERUNO
Piazza Crocifisso 10/11/12

Saranno presenti il Segretario Regionale
Rag. Veronica Bottini
e il Segretario Provinciale di Milano
Sig. Armando Pepaj

Siete tutti invitati a un rinfresco per farvi gli auguri di Natale e ritirare un simpatico gadget

Una lunga serie di iniziative da sabato 15 a lunedì 17 novembre

SABATO 15 NOVEMBRE

SALA F. VIRGA - BIBLIOTECA COMUNALE

Ore 9.45 CERIMONIA INAUGURAZIONE FIERA - INAUGURAZIONE MOSTRA DELL'ARTISTA Giovanna Dal Magro - "Autonomia Indigena"

PADIGLIONI VIALE PIEMONTE

Ore 10.00 - 18.00 RASSEGNA "CUSTODI DI BIODIVERSITÀ" col patrocinio di Regione Lombardia; MOSTRA SOCIALE AVICOLA a cura dell'Associazione Lombarda Avicoltori

Ore 14.00 - 18.00 VISITA GUIDATA ALLA FATTORIA DIDATTICA

AREA ESPOSITIVA VIA MANZONI E VIA LIGURIA

Ore 9.00 - 22.00 STAND COMMERCIALI E ARTIGIANALI; MOSTRA MERCATO CONIGLICOLTURA; STAND "CAMPAGNA AMICA" a cura della Coldiretti; PRODOTTI DEL CONSORZIO PRODUTTORI AGRICOLI DEL PARCO DEL TICINO; PUNTO RISTORO A PRANZO E CENA

PARCO COMUNALE

Ore 10.00 - 18.00 ANIMALI NEL PARCO

PIAZZA DON RINO VILLA (CONAD)

Ore 10.00 - 18.00 MOSTRA MODELLISMO NAVALE E MOSTRA DI ACQUARELLI.

Ore 15.00 - 18.00 AZIENDA AGRICOLA DEL PARCO

SALA F. VIRGA - BIBLIOTECA COMUNALE

Ore 17.00 INCONTRO "Agricoltura creativa per il Futuro del nostro Cibo"

Ore 21.00 PRESENTAZIONE DEL LIBRO "CHE TEATRO LA CURT"

LARGO PERTINI

Ore 10.00 - 18.00 MASTERSCIATT, festival Valtellina

DOMENICA 16 NOVEMBRE

PADIGLIONI VIALE PIEMONTE

Ore 10.00 - 18.00 RASSEGNA "CUSTODI DI BIODIVERSITÀ" col patrocinio di Regione Lombardia; MOSTRA SOCIALE AVICOLA a cura dell'Associazione Lombarda Avicoltori;

VISITA GUIDATA ALLA FATTORIA DIDATTICA

PIAZZA SAN MARTINO

Ore 10.00 Santa Messa di Ringraziamento

Ore 11.15 Sfilata e benedizione macchine agricole

Ore 15.30 Un palombaro in piazza?

LARGO S. PERTINI

Ore 10.00 - 18.00 MASTERSCIATT

PIAZZA DON RINO VILLA

Ore 9.00 - 18.00 AZIENDA AGRICOLA DEL PARCO

Ore 10.00 - 18.00 Toro meccanico.

PARCO COMUNALE (DA LARGO S. PERTINI)

Ore 10.00 - 18.00 ANIMALI NEL PARCO

AREA ESPOSITIVA VIA MANZONI E VIA LIGURIA

Ore 9.00 - 22.00 STAND COMMERCIALI E ARTIGIANALI; MOSTRAMERCATO CONIGLICOLTURA;

STAND "CAMPAGNA AMICA" a cura della Coldiretti;

PRODOTTI DEL CONSORZIO PRODUTTORI AGRICOLI DEL PARCO DEL TICINO; PUNTO RISTORO A PRANZO E CENA



LUNEDÌ 17 NOVEMBRE

CENTRO STORICO

Ore 8.00 - 18.00 FIERA DELLE MERCI "BANCARELLE IN PIAZZA"

PARCO COMUNALE (DA LARGO S. PERTINI)

Ore 10.00 - 18.00 ANIMALI NEL PARCO

PADIGLIONI VIALE PIEMONTE

Ore 10.00 - 18.00 RASSEGNA "CUSTODI DI BIODIVERSITÀ" col patrocinio di Regione Lombardia;

MOSTRA SOCIALE AVICOLA a cura dell'Associazione Lombarda Avicoltori;

VISITA GUIDATA ALLA FATTORIA DIDATTICA

AREA ESPOSITIVA VIA MANZONI E VIA LIGURIA

Ore 9.00 - 18.00 STAND COMMERCIALI E ARTIGIANALI; MOSTRAMERCATO CONIGLICOLTURA;

STAND "CAMPAGNA AMICA" a cura della Coldiretti

PRODOTTI DEL CONSORZIO PRODUTTORI AGRICOLI DEL PARCO DEL TICINO PUNTO RISTORO A PRANZO E CENA.

LARGO S. PERTINI

Ore 10.00 - 18.00 MASTERSCIATT

SALA F. VIRGA - BIBLIOTECA COMUNALE

Ore 10.00 INCONTRO "AGRICOLTURA CREATIVA" per il Futuro del nostro cibo*



G&G
alluminio

UN'AZIENDA **ARTIGIANA**
A UN PASSO DA TE!

SERRAMENTI IN ALLUMINIO,
PVC E COMPLEMENTI

**DETRAZIONI FISCALI
DEL 50%**
FINO AL 31 DICEMBRE 2025

**APPROFITTA
PER RINNOVARE
LA TUA CASA!**

PROGETTIAMO • REALIZZAMO • INSTALLIAMO

Via dell'Artigianato, 7 20001 INVERUNO (MI) ☎ 02 97285291 ✉ info@ggalluminio.it

Saranno quattro giorni intensi con proposte culturali e di svago

Le Mostre dell'edizione 418

Uno sguardo sulla terra, l'arte e la memoria

All'interno dell'Antica Fiera di San Martino di Inveruno, le mostre rappresentano da sempre un'occasione per valorizzare la creatività, il territorio e le persone che lo abitano. Anche quest'anno, dal 14 al 17 novembre, gli spazi della Biblioteca Comunale e di Piazza Don Rino Villa ospiteranno un ricco percorso espositivo che accompagnerà i visitatori lungo l'intero weekend di festa. Si parte venerdì 14 novembre con l'inaugurazione dell'area espositiva di via Manzoni e via Liguria, alle ore 18, seguita dallo spettacolo di luci e colori che darà il via ufficiale ai giorni di Fiera. Alla Sala "F. Virga" della Biblioteca Comunale sarà invece allestita la mostra fotografica "Autonomia indigena" di Giovanna Dal Magro. Non mancherà poi un tocco d'arte e artigianato con la mostra di modellismo navale e di acquerelli curata dal Centro Ricreativo APS, ospitata in piazza Don Rino Villa: un'esposizione che unisce la passione per il mare, la precisione tecnica e la sensibilità artistica. L'inaugurazione è in programma sabato alle 11.30, ma le opere resteranno visibili per tutto il weekend. Agricoltura, arte, creatività: sono questi i fili conduttori di un'esposizione diffusa che invita a guardare alla Fiera non solo come a un momento di festa popolare, ma come a una vetrina culturale.



I convegni sull'evoluzione agricola

Tra creatività e futuro del nostro cibo

La Fiera di San Martino non è solo tradizione, ma anche luogo di confronto e pensiero. È in questa prospettiva che si inseriscono i convegni dedicati al tema "Agricoltura creativa per il futuro del nostro cibo", che animeranno la Sala "F. Virga" della Biblioteca Comunale nei giorni di venerdì, sabato e lunedì. Si comincia venerdì 14 novembre alle 21, con un incontro introduttivo che vedrà la partecipazione di Francesca Castagnetti dell'associazione Let Eat Bi di Biella e Giorgio De Ambrogio dell'associazione Bosco dei 100 Frutti di Bareggio. Due esperienze diverse ma complementari, accomunate da una visione innovativa dell'agricoltura come strumento di inclusione, sostenibilità e crescita comunitaria. Il dialogo proseguirà sabato 15 novembre alle 17, con gli interventi di Lucrezia Bianchi, dell'azienda agricola Bianchi - Riso Magenta, e di Daniele Noè, dell'azienda agricola Aunis. Due giovani realtà del territorio che racconteranno la loro esperienza diretta tra risaie, filiera corta e agricoltura consapevole. Infine, lunedì 17 novembre alle 10, l'appuntamento conclusivo sarà dedicato al confronto con Marco Sala di Cascina Selva (Ozzero), per un ulteriore approfondimento su come coniugare tradizione contadina e innovazione tecnologica.



Luci e spettacoli: gli eventi della Fiera

Ogni giorno proposte di intrattenimento e festa

È la parte più vivace, più popolare, più amata della Fiera: quella fatta di spettacoli, musica, libri, piazze e sorrisi. Gli eventi dell'Antica Fiera di San Martino riporteranno anche quest'anno nel cuore di Inveruno l'atmosfera autentica di una festa di paese che sa unire tutte le generazioni. L'apertura è prevista venerdì 14 novembre con lo spettacolo di luci e colori in via Manzoni e via Liguria, subito dopo l'inaugurazione dell'area espositiva: un momento di festa collettiva che, come da tradizione, segnerà l'avvio ufficiale dei quattro giorni di Fiera. Sabato 15 novembre, alle 21, spazio alla cultura locale con la presentazione del libro "Che t'arà la cùrt", a cura della Compagnia Dialettale Inverunese. Un titolo che già profuma di memoria e di ironia, e che promette una serata all'insegna del dialetto, delle storie di paese e del sorriso. Domenica pomeriggio, invece, la piazza si trasformerà in un grande teatro all'aperto: alle 15.30, in piazza San Martino, andrà in scena lo spettacolo "Un palombaro in piazza", a cura della compagnia Gioco Fiaba, con animazioni e gag per bambini e famiglie. Intorno, come sempre, le bancarelle, gli stand gastronomici, i prodotti tipici e l'immancabile atmosfera conviviale.



Al Brera va in scena la tradizione lombarda.

Giovedì 20 novembre, risotto con ossobuco e giovedì 27 novembre cassoeula del Gian.

Due serate dedicate alla tradizione: la Lombardia nel piatto, anche da asporto

340 360 4871 - 02 97 87 154

Via Brera, 11 - Inveruno



Riconosciuto da Regione Lombardia come Attività Storica e Albergo Storico



ANTICA FIERA DI

San Martino

418°

- FIERA REGIONALE - DAL 1607 -

INVERUNO

14-15-16-17 NOVEMBRE



INAUGURAZIONE Venerdì 14 Ore 18.00
Pad. Campionaria Riscaldato
Ex Campo Sportivo – Via Manzoni

Spettacolo
di Luci e Colori



Venerdì: 18.30 e 20.30
Sabato 18.00 e 20.00

Area ristoro
della tradizione



Venerdì, Sabato,
Domenica e Lunedì

Le pazzie di
Roberto De Marchi



Venerdì e
Domenica

Wine:
Degustazione
e Vendita



Venerdì, Sabato,
Domenica e Lunedì

STAND ESPOSITIVI • PRODOTTI TIPICI REGIONALI
FOOD ALL'APERTO E AL COPERTO

VENERDÌ 14

18 22

SABATO 15

9 22

DOMENICA 16

9 22

LUNEDÌ 17

9 17



FIERE IN
 organizzazione
e allestimenti
RHO

www.fierein.it
 info@fierein.it
 Info: 335.6851701
 338.7973442



Detrazioni per persone fisiche

DA NOI PAGHI IL 50%

se ci vieni a trovare ti spieghiamo come



**Detrazioni per aziende
e pubblica amministrazione**

Contributi a fondo perduto

fino al 65% per aziende
e 100% per Comuni



OSSONA - MONZA - LEGNANO - BUSTO ARSIZIO
MILANO CITY LIFE - CARONNO PERTUSELLA

info@frimarserramenti.it | www.frimarserramenti.it | Tel. 02/90.38.41.83

ANTICA FIERA
di S. MARTINO
INVERUNO

Sapersi rinnovare, rimanendo fedeli a sè stessi: la storia della Fiera

Animali e mezzi agricoli: oggi come 418 anni fa

La caratteristica agricola della Fiera che si tramanda da quasi mezzo secolo

C'è un momento, ogni novembre, in cui Inveruno torna a parlare la lingua della sua terra. È quella della Antica Fiera di San Martino, che da oltre quattro secoli accompagna la vita del paese e delle sue cascine. Un appuntamento che, pur nel passare del tempo, conserva intatto il suo cuore agricolo: il legame con la campagna, gli animali, il lavoro e la gratitudine per i frutti della terra. La fiera nacque in tempi lontani, quando San Martino di Tours, l'11 novembre, segnava la fine dell'anno agricolo: il momento in cui si tiravano le somme del raccolto, si vendevano i prodotti, si rinnovavano i contratti, si facevano i conti con la fatica e le speranze di un altro anno. Oggi, dopo più di quattro secoli, quello spirito è ancora vivo nelle vie e nelle piazze di Inveruno, che per qualche giorno tornano a riempirsi di trattori, animali da cortile e famiglie curiose. Tra i momenti più attesi, c'è senza dubbio la benedizione dei trattori: una lunga e colorata sfilata di mezzi agricoli provenienti non solo da Inveruno, ma anche dai paesi vicini. Ogni anno sono più di un centinaio i trattori che si ritrovano in paese, addobbati a festa, spesso guidati da giovani agricoltori o da famiglie intere. È un rito semplice ma carico di significato: la terra che si affida al cielo, il lavoro che chiede protezione e speranza. Dopo la Messa, la piazza si riempie del rombo dei motori e del suono delle campane: un momento di comunità, dove tradizione e modernità si stringono la mano. Ma la Fiera non sarebbe la stessa senza i suoi animali. Nei padiglioni di viale Piemonte trovano spazio le mostre dedicate ai conigli e agli avicoli, curate dalle associazioni lombarde di allevatori. Galline, tacchini, conigli, fagiani e caprette raccontano la biodiversità e la bellezza del mondo rurale. Non mancano gli spazi educativi, dove i bambini possono avvicinarsi agli animali da fattoria e scoprire il valore della cura e del rispetto verso ogni forma di vita. Passeggiando tra gli stand, si respira un'atmosfera che profuma di paglia e di fieno, di racconti antichi e di mani che ancora conoscono il ritmo delle stagioni. Ci sono i produttori locali con i loro formaggi e salumi, gli artigiani, le famiglie che si fermano a salutare chi, un tempo, lavorava nelle stesse campagne. La Fiera diventa così una festa di popolo, ma anche un grande momento educativo e di memoria collettiva: un ponte tra chi coltiva la terra oggi e chi la coltivava ieri. È questo, forse, il segreto dell'Antica Fiera di San Martino: riuscire, anno dopo anno, a ricordarci che dietro ogni trattore, ogni animale, ogni prodotto della campagna c'è una storia, un volto, una passione. E che, anche nel tempo della tecnologia e delle sfide globali, la terra resta la nostra radice più autentica.



“Una storia non solo un numero”

Saveri: la Fiera cuore delle tradizioni

Nel solco di una tradizione che risale a più di quattro secoli fa, da venerdì 14 a lunedì 17 novembre si svolgerà a Inveruno la 418esima edizione dell'Antica Fiera di San Martino. “Quattrocentodiciotto anni di storia non sono solo un numero, ma un lungo percorso che lega indissolubilmente il nostro presente al passato più autentico - ha detto la sindaca Nicoletta Saveri - La Fiera è il cuore pulsante delle nostre tradizioni locali, un appuntamento che onora le radici, il lavoro e la convivialità che da sempre definiscono la comunità di Inveruno e Furato. Da sempre abbiamo interpretato questo evento come un'occasione per guardare al futuro che deve essere sostenibile, innovativo e rispettoso del territorio che ci ospita: guardare all'agricoltura in modo creativo significa innovare i processi, valorizzare i prodotti locali in modi inesplorati e rendere l'impresa agricola un modello di sostenibilità economica ed ecologica”.



SOLO DA NOI

LA PIOTA TRADIZIONALE

garantita dal marchio
d'impresa registrato ®

Fulvio
Garavaglia
FORNAI DAL 1890



Siamo in fiera a Inveruno,
in piazza San Martino e in negozio
in occasione dell'Antica
FIERA DI SAN MARTINO
da venerdì 14 a lunedì 17 novembre



ARCONATE Piazza Libertà, 29 - Tel. 0331.462437

BUSCATE Piazza Baracca, 19 - Tel. 0331.800467

MAGENTA Via S. Caterina, 45 - Tel. 02.97003486

INVERUNO Via Varese, 12 - Tel. 02.9787143

MESERO Via Trieste, 17 - Tel. 02.64131151



fornogaravaglia@gmail.com

www.anticofornogaravaglia.it

A tavola si riscoprono i sapori delle tavole contadine che "fanno casa"

La Cassoeula: tradizione che unisce tavola e identità

Ristoranti, osterie, in famiglia: il piatto tipico di San Martino

Nei paesi della provincia di Milano, e in particolare a Inveruno, l'arrivo di novembre non porta solo nebbia e giornate più corte, ma anche un profumo intenso e familiare che si diffonde dalle cucine e dalle piazze: quello della cassoeula. Piatto povero per eccellenza della tradizione contadina lombarda, la cassoeula – con le sue costine, cotenne e verze – è diventata simbolo di convivialità, calore domestico e festa popolare. Secondo la tradizione, la cassoeula si prepara proprio dopo la festa di San Martino, l'11 novembre, quando le prime gelate "addolciscono" la verza e la rendono perfetta per essere cucinata. Un tempo, questo periodo coincideva con la fine dei lavori agricoli e con la macellazione del maiale: un momento atteso nelle campagne, perché nulla andava sprecato. Così, le parti meno nobili della carne – piedini, cotenne, costine – trovavano nuova vita in un piatto che sapeva riscaldare corpo e spirito.

A Inveruno, dove la Festa di San Martino è tra le più antiche e sentite della zona, la cassoeula è una presenza immancabile nei menù delle trattorie, nelle cucine delle famiglie e persino negli stand della Fiera. C'è chi segue la ricetta "classica", chi aggiunge un tocco personale – un po' di vino rosso in più, un pomodoro per dare colore, o un tempo di cottura che sfiora le tre ore – ma per tutti resta un rito. Spesso, infatti, intere compagnie o associazioni si ritrovano a prepararla in grandi pentoloni, condividendo non solo il cibo ma anche il racconto di una tradizione che profuma di radici. La cassoeula, in fondo, è più di un piatto: è un legame con la terra e con la comunità. A Inveruno come a Cuggiono, Arconate,

Ossona o Magenta, celebra la cultura del "fare insieme" e la saggezza popolare che sa trasformare la semplicità in gusto. Ed è forse per questo che, anche nell'epoca dei ristoranti gourmet e delle cucine fusion, ogni novembre la cassoeula torna protagonista. Come dice un vecchio proverbio milanese: "Quand gh'è la cassoeula, gh'è compagnia." E, ancora oggi, è proprio così.



Un dolce divenuto simbolo della Festa: la Piota

Gustosa, fatta con ingredienti poveri, ma capace anche di donare aiuto

C'è un profumo che ogni anno, a novembre, invade le vie di Inveruno: è quello della Piota, il dolce simbolo dell'Antica Fiera di San Martino. Un profumo che sa di forno, di mele e di fichi, ma anche di memoria e comunità. La sua storia nasce nelle cucine contadine di un tempo, quando le donne, per non sprecare nulla, raccoglievano i ritagli della pasta del pane, li stendevano, li ungevano con un po' di grasso d'oca e vi aggiungevano la frutta che avevano a disposizione. Ne usciva un dolce semplice e genuino, "piatto" come il suo nome suggerisce, ma ricco di gusto e affetto. Negli anni, la Piota è diventata un vero simbolo di Inveruno, grazie al lavoro dell'Antico Forno Garavaglia che, dagli anni '90, ne ha rilanciato la produzione in occasione della Fiera. Oggi migliaia di Piote vengono sfornate e vendute durante i giorni di festa, con il ricavato destinato a progetti di solidarietà, spesso in collaborazione con associazioni come "In Opera" e AVSI. Un gesto semplice che unisce la bontà della tradizione al sapore della condivisione.

"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 aggiungevano mele e fichi (prodotti locali a portata di tutti). Un "dolce povero", con pochi ingredienti, che non soddisfaceva 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!".



Comunicare — FUTURO —



RACCONTIAMO
IL PASSATO



COMUNICHIAMO
IL PRESENTE



IMMAGINIAMO
IL FUTURO

Abbiamo provato a immaginare il passato e il futuro dell'Antica Fiera di San Martino generando le immagini con DALL-E

**AFFIDACI LA TUA COMUNICAZIONE DIGITALE
ATTRAVERSO I SOCIAL MEDIA**

340.5699569 02.97249426 www.comunicarefuturo.com



Cultura, giovani, commercio, arte: la Fiera è il luogo in cui incontrarsi

Autonomia indigena: uno sguardo sull'Amazzonia

Alla Biblioteca di Inveruno, la mostra fotografica di Giovanna Dal Magro

Un viaggio nel cuore verde del mondo, tra immagini potenti e silenzi che parlano di libertà, rispetto e resilienza. Dal 15 al 30 novembre 2025, la Sala Virga della Biblioteca Comunale di Inveruno, all'interno del Parco di Villa Tanzi, ospiterà la mostra "Autonomia indigena - Reportage dall'Amazzonia venezuelana", a cura di Francesco Oppi per Guado Officine Creative dal 1969, promossa dal Comune di Inveruno in occasione della 418ª edizione dell'Antica Fiera di San Martino. L'inaugurazione è prevista per sabato 15 novembre alle ore 9.45, subito dopo il taglio del nastro della Fiera. La mostra presenta circa quaranta immagini originali della fotografa Giovanna Dal Magro, artista di fama internazionale, alcune delle quali esposte per la prima volta. Scatti che raccontano la vita quotidiana dei Makiritari (o Yekuana), il popolo più numeroso e organizzato dell'Amazzonia venezuelana, capace di coniugare il rispetto delle proprie tradizioni con una sorprendente capacità di adattamento alle sfide moderne. Attraverso l'obiettivo di Dal Magro, il visitatore entrerà in contatto con un mondo dove la comunità si autogestisce sulle rive del fiume Ventuari, nel Dipartimento di Atabapo. Qui la natura, l'ingegno e la cultura si fondono in un equilibrio raro: i Makiritari allevano bufali per produrre mozzarella, realizzano miele, tabacco e piccoli mobili dalle forme antropomorfe, utilizzano pannelli solari per sostenere la caccia notturna e vendono i propri prodotti fino a Caracas grazie al Cepai - Centro Educazione Autogestita. "Come l'antropologo Claude Lévi-Strauss - racconta la fotografa - ho sentito il bisogno di lasciare la comodità per incontrare la verità di un popolo. Vivendo tra i Makiritari ho capito che la consapevolezza del proprio valore può diventare una forza di riscatto". La mostra si inserisce nel più ampio programma culturale della Fiera, che quest'anno rifletterà anche su come produciamo il nostro cibo e sulle contraddizioni di un sistema produttivo globale spesso fondato sullo sfruttamento di terre e persone. Un tema che l'arte, ancora una volta, contribuisce a illuminare. Dal Magro, che nella sua lunga carriera ha ritratto figure celebri del mondo dell'arte, del



Logos in Fiera

Vi aspettiamo nell'area commerciale
Sono ormai anni, fin dalla nostra fondazione nel 2007, che Logos è presente all'Antica Fiera di San Martino. È un po' il nostro modo per rendere omaggio all'evento principale e più caratteristico del territorio, ma anche una preziosa occasione per incontrarvi. Anche quest'anno non mancheremo, per incontrare voi lettori e raccontare tutti gli eventi della manifestazione.



Distretto del Commercio

Le attività dell'Alto Milanese

Quest'anno, negli spazi espositivi dell'Antica Fiera di San Martino, troverà spazio anche uno stand dedicato al Distretto del Commercio Alto Milanese per presentare le opportunità che il marketplace ha realizzato per numerosi negozi del territorio e avvicinare i cittadini ad iscriversi e visitare il sito scoprendo servizi e promozioni.



teatro e della moda e ha esposto in oltre 80 mostre personali e collettive, regala qui una testimonianza di umanità e autonomia, un invito a guardare il mondo con occhi più consapevoli. Un appuntamento da non perdere per chi, alla Fiera di San Martino, vuole scoprire non solo le tradizioni agricole locali, ma anche un ponte ideale verso quelle di altri popoli che, come noi, custodiscono la propria identità nella relazione viva con la terra.



E dopo la Fiera... torna Inverart

Il Padiglione d'Arte Giovane occasione di musica e cultura

Torna uno degli appuntamenti più attesi dell'autunno culturale inverunese. Dal 21 al 23 novembre il Padiglione di via Manzoni ospiterà la XXII edizione di Inverart - Padiglione d'Arte Giovane, l'esposizione multidisciplinare dedicata alla creatività emergente, promossa dal Comune di Inveruno - Assessorato alla Cultura e alle Politiche Giovanili, in collaborazione con il Liceo Artistico "Luigi Einaudi" di Magenta. Inverart non è una semplice mostra, ma un vero e proprio laboratorio di idee e relazioni. Un luogo dove i giovani artisti possono esporre, confrontarsi, sperimentare, e dove il pubblico può incontrare l'arte in modo diretto, senza barriere.



GIOVEDÌ 13 NOVEMBRE

Bollito amore mio

Sanguinaccio	Salsa verde, mostarda,
Cotechino	senape, verdure
Cotecone	Bonet alla Piemontina
Metodo classico millesimato Rosé Extra Brut Cantina del Signore Garrinara	Brachetto d'Acqui, Bricco Roglio Rinaldi
Gallina	Barbaresco Decem
Cappello del prete	Periplo Wines
Testina di vitello biancostato	Rattalino Massimo
Lingua	€48 Acqua e caffè

IN COLLABORAZIONE CON DIVISIONE VINI

Piazza Castelletto, 21 **CUGGIONO**

NECESSARIA LA PRENOTAZIONE 327 042 3429

OSTERIA ALTA
RISTORANTE
CUCINA TRADIZIONALE

INVERART

PADIGLIONE D'ARTE GIOVANE 2025

XXII EDIZIONE

Esposizione multidisciplinare d'Arte

PROGRAMMA

VENERDI
ore 22.00 Site A 90 - live

SABATO
ore 16.00 Apertivocultura
ore 22.00 Four Tiles - live

DOMENICA
ore 11.00 Teatrobimbi - Soundplay
ore 13.00 Silvermoon live - live

INGRESSO LIBERO
SERVIZIO BAR E RISTORO
PRENOTAZIONE TAVOLI
WHATSAPP 351 901 9216

21-22-23

NOVEMBRE 2025

INVERUNO - PADIGLIONE DI VIA MANZONI

Comune di Inveruno
Assessorato alla Cultura
e alle Politiche Giovanili

Guado
OFFICINE CREATIVE

FIERA

Umanitaria

BRERA
MUSEO GALERIA DI ARTE ALTA

Teatro

Liceo Artistico
Luigi Einaudi
Magenta

Immersa in
oltre tre ettari
di verde,
tra natura
e tradizione

TENUTA BRAMASOLE

RISTORANTE - CERIMONIE - FATTORIA DIDATTICA - BAR - TRADIZIONI



Prenotazioni e info 327 8621035 | INVERUNO - VIALE LOMBARDIA, 71

LA SERENITÀ DI SENTIRSI A CASA!

UN ANGOLO DI TRADIZIONE ED ELEGANZA PER LE TUE CERIMONIE

Un luogo da sogno per le tue cerimonie

Situata nel cuore della Lombardia, la Tenuta Bramasole si presenta come un luogo incantevole, perfetto per celebrare momenti speciali e indimenticabili. Con i suoi ampi giardini e l'elegante salone, la Tenuta offre uno scenario da sogno per ogni tipo di cerimonia, dalle nozze ai battesimi, fino ai festeggiamenti di anniversari e ricorrenze. Ma non è solo la bellezza del luogo a renderlo unico: la Tenuta Bramasole è anche Casa Comunale, il che significa che gli sposi possono coronare il loro sogno d'amore direttamente in questo affascinante contesto.



La cucina della Tenuta è un altro dei suoi punti di forza. I piatti sono preparati seguendo i principi della tradizione culinaria lombarda, ma con un tocco di creatività che li rende unici. Gli chef della Tenuta sono pronti a deliziare gli ospiti con una varietà di antipasti e stuzzicherie, offrendo la possibilità di personalizzare il menù in base ai gusti e alle preferenze di ciascun cliente. Ogni cerimonia può essere arricchita da una confettata, tovagliato e torta personalizzati, tutti realizzati con colori a scelta, per rendere ogni evento ancora più speciale e su misura.

Un'accoglienza calorosa e autentica



La Tenuta Bramasole non è solo un luogo per festeggiare. È anche un luogo dove la tradizione agricola è viva e palpabile. I visitatori hanno l'opportunità di scoprire i prodotti coltivati e lavorati direttamente in Tenuta, garantendo così ingredienti freschi e genuini per le pietanze servite. Non solo, ma questi prodotti possono anche essere acquistati, permettendo a tutti di portare a casa un pezzo della tradizione lombarda.

Dal 14 al 17 novembre
Menù di cucina tradizionale
in occasione dell'antica
Fiera di San Martino



- Cotechino e Lenticchie
- Pizzoccheri
- Cassoeula
- Polenta e bruscitt
- Piota
- Salamella
- Costine
- Tortino vegetariano

... e molto altro!



Il tuo evento natalizio aziendale in Tenuta!

La Tenuta Bramasole è la scelta ideale per il vostro evento aziendale di Natale. Potrete offrire ai vostri ospiti piatti preparati con ingredienti freschi e genuini, coltivati direttamente in Tenuta, per un'esperienza gastronomica autentica e personalizzata. Gli spazi raffinati e accoglienti garantiscono un'atmosfera calda e sofisticata, mentre la possibilità di personalizzare menù renderà il vostro evento davvero esclusivo. Organizzare il Natale aziendale alla Tenuta Bramasole significa unire professionalità, stile e un tocco di originalità, lasciando a tutti un ricordo indelebile.

