

In Pineta Stasera sagra della polenta, poi fuochi d'artificio. Domani mercato agro-zootecnico

# «Natura in fiera», tradizione che piace

Evento a misura di bambino: fattoria, rapaci e laboratori ludici. E gemellaggio tra sapori lariani e mantovani

**OLGIATE COMASCO** (gnc) Tradizionale, popolare e pure capace di sorprendere ogni anno.

«Natura in fiera» invita oggi, sabato 16 maggio, e domani, domenica 17 maggio, alla sua undicesima edizione. Organizza la Pro Loco Olgiatese col patrocinio dell'Amministrazione provinciale di Como (assessorato all'Agricoltura) e del Comune di Olgiate Comasco (Assessorato all'Ambiente) e in collaborazione con Gruppo Alpini, Gruppo Sportivo Olgiatese Astro, Avis, Sos, Amici di San Cataldo, Gruppo Sportivo Oratorio San Giovanni Bosco, Nomadi Fans Club, Corpo Musicale Olgiatese, Gruppo Fbl, Gruppo Vips, Gruppo Vacanze Olgiate, Sportinsieme e Protezione civile. E come sottolinea **Simone Moretti**, consigliere della Pro Loco Olgiatese che ha sempre creduto nella valenza della manifestazione, l'evento è forte di dieci anni di successi.

La mostra agro-zootecnica a misura di bambino è caratterizzata da un programma notevole. Apertura oggi alle 18.30: crotto con specialità alla griglia e Seconda Sagra della polenta (con stinco, missoltini, zola, cudegott);

per i più piccoli, gli immancabili gonfiabili; alle 22.30 i fuochi d'artificio.

Domenica, alle 9, apertura della fiera: il classico «Giro in fattoria» con mucche, capre, pecore, cavalli, conigli, lama, maiali; area relax con conigli nani e cavie peruviane; «Aiallegra» con polli, oche, pavoni, anatre, faraone, quaglie; ospite d'onore del «Giro in fattoria» una coppia di Pollo Brianzolo. E poi il mercato agro-zootecnico-hobbistico: salumi, formaggi, riso, miele, vino, pane, dolci, piante e fiori, animali d'allevamento e da compagnia, oggetti lavorati a mano e prodotti tipici. E ancora: mostre di polli ornamentali, bonsai, piante grasse; esposizione di trattori e macchine agricole. In cartellone anche spettacoli: alle 11, alle 15 e alle 16.30 «I falconieri del re» direttamente da Siena ed esposizione di rapaci.

Dalle 10 «Battesimo della sella» con il Gruppo Giacche Verdi della Val d'Intelvi. Momento zootecnico alle 16 con la presentazione del progetto «Il ritorno del Pollo Brianzolo»: incontro con l'allevatore **Marco Legramanti**. Anche domenica intrattenimenti vari per i bambini: per tutta la giornata giochi gon-

fiabili e gioco tirolese; laboratori dalle 10.30 alle 12 costruendo insieme aquiloni con il Gruppo Ma.Mo di San Fermo; dalle 14.30 laboratori della Pro Loco dedicati agli animali della fattoria; dalle 15 alle 17 laboratori di educazione alimentare con l'assessorato all'Agricoltura dell'Amministrazione provinciale: «Dalla farina alla pasta fresca» e «Pan meino».

Sarà riproposto il gemellaggio gastronomico tra Como e Mantova, così da permettere ai visitatori della fiera di trovare le eccellenze dei due territori: a partire da quelle del «Consorzio Sapori di terra - Sapori di Lago» con missoltini e l'olio del Lago, miele e dolci, formaggi lariani (Semuda dell'Alto Lario, Lariano di latteria e d'alpeggio, Casoretta) e salumi nostrani; poi la torta sbrisolona e il particolare aceto balsamico, i tortelli di zucca e il dolce Mantegna, i salumi e salsicce mantovane accompagnate dal Lambrusco.

Crotto e bar saranno in funzione tutto il giorno. Alle 18 il sipario sulla manifestazione. L'ingresso è gratuito per bambini fino a 12 anni e per i possessori della Carta verde 2009.

LA CURIOSITA' ■ Un progetto di recupero

## Dopo mezzo secolo torna il Pollo Brianzolo

**OLGIATE COMASCO** (gnc) Dietro il ritorno del Pollo Brianzolo, dopo 50 anni di attesa, c'è un progetto di recupero curato dall'allevatore **Marco Legramanti** (www.legramantialelevamenti.it).

«Il Pollo Brianzolo - precisa un comunicato stampa - è frutto di una selezione tra galli di razza Livornese bianca e galline di razza New Hampshire; presente sul mercato milanese fin dagli Anni 50 del secolo scorso, era un prodotto quotato alla borsa agricola di Milano in quanto si era distinto dagli altri per la qualità e il pregio delle carni. Oggi è oggetto di un progetto di recupero e valorizzazione: con l'aggiornamento del 2009 rientra ufficialmente nell'elenco regionale dei prodotti tradizionali».

Le caratteristiche di questa riscoperta sono ben definite e l'area di produzione rimanda alle province di

Milano, Lecco, Como, Monza e Brianza. E dallo scorso aprile il Pollo Brianzolo è stato ufficialmente riconosciuto e inserito nel paniere dei Prodotti Agro-Alimentari Tradizionali della Regione Lombardia. «Le condizioni di allevamento nelle cascine, in particolare la possibilità dei polli di razzolare e nutrirsi con alimenti differenti che l'animale può procurarsi esclusivamente esplorando i diversi ambienti, unita a un metodo di selezione che non considera il fattore tempo, permettono di puntare esclusivamente alla qualità del prodotto. Inoltre, la selezione naturale alla quale i polli sono sottoposti (vivendo in uno stato semi-brado) permette di ottenere animali rustici, frugali, resistenti alle malattie e quindi di facile allevamento».

Ecco le modalità produttive: «Il Pollo Brianzolo si ottiene allevandolo in am-



Protagonista in fiera il Pollo Brianzolo e il suo progetto di recupero

bienti chiusi per un periodo non superiore alle otto settimane. In seguito gli animali devono poter usufruire liberamente del pascolo, di erba fresca e foraggi secchi. La macellazione avviene a un'età non inferiore ai quattro mesi (contro i 70 giorni mediamente attesi). Carat-

teristiche organolettiche: livrea bianchissima, tarsi gialli, cresta e bargigli di un rosso vivo. Nella recente descrizione morfologica tuttavia è tollerato un 20% massimo di piumaggio con colore differente dal bianco. Il peso medio dell'adulto è di 1,3 - 1,6 Kg».

Nuova missione Volontari della Protezione civile di Olgiate e Ronago in Abruzzo

## Aiuti mirati. E con i banchi di scuola anche i bambini tornano a sorridere

**OLGIATE COMASCO** (gnc) E' passato più di un mese. La terra trema ancora e aggiunge ferite. Ma gli abruzzesi sono tenaci. E l'amicizia dei volontari olgiateesi li rende pure più forti.

Amicizia fatta di cose concrete, come il materiale consegnato dalla Protezione civile. «Venerdì 8 maggio alle 20.30 - racconta la volontaria **Chiara Tridapalli** - i gruppi di Protezione civile di Olgiate e Ronago, supportati da quattro radioamatori del gruppo Ari-Re di Lomazzo, sono partiti per portare aiuti in Abruzzo. Destinazione: Barisciano e Casamaina. 17 volontari (**Fabio, Daniel, Maria, Ugo, Paolo, Ivana, Manuel, Gianpaolo, Fabio, Enzo, Angelo, Chiara, Bruno, Salvatore, Rocco, Aquilino, Luigi**), tantissimo entusiasmo, un'auto, due pick up, un carrello appendice e due furgoni, gentilmente prestati per l'occasione dalla tessitura Taiana e dalla ditta Ambrosoli, carichi di materiale di prima necessità. 12 ore di viaggio, ma l'accoglienza degli abitanti di Barisciano ha fatto dimenticare a tutti la stanchezza. Parola d'ordine: sentirsi come a casa propria; e così è stato».

Gli aiuti sono stati consegnati a Barisciano (80 sfollati), Casamaina (100 sfollati), Tempera (80 sfollati), Arago (50 sfollati), Filetto (80 sfollati), Fossa (50 sfollati), Santo Stefano di Sessano (120 sfollati) e San Nicandro (50 sfollati). «Campi

abbastanza piccoli e in prevalenza autogestiti. Abbiamo portato generi alimentari, prodotti per l'igiene personale e per la casa, raccolti tramite il generoso aiuto di cittadini e imprenditori; lavagne, banchi e sedie donati dalle scuole di Bregnano e dall'Istituto Magistri Cumacini per le elementari di Tempera e l'asilo di Filetto».

C'è stato tempo per lavorare. E per riflettere. «Le immagini televisive hanno mostrato i danni materiali provocati dal terremoto, ma la cosa che lascia senza parole i volontari che si sono recati sul posto è il danno psicologico subito dagli abitanti della zona. Le persone hanno paura a rientrare nelle case. Chi ha la casa agibile ci torna solo per lavarsi, ma la doccia la si fa lasciando tutte le porte aperte, pronti a scappare al primo movimento della terra; hanno contato i gradini che devono fare e calcolato quanto tempo impiegano per uscire da ogni stanza. Il responsabile del campo di Casamaina racconta che da quando i radioamatori di Lomazzo, dopo aver passato una settimana con loro, sono tornati a casa, è iniziata la «fobia della scossa»; sentono terremoti diverse volte al giorno, ma non riescono più a rendersi conto se si tratta di fenomeni sismici o della loro immaginazione. Rimpiangono il supporto di **Andrea e Gianpaolo**, volontari Ari-Re, che garantivano collegamenti radio con il Com3



h24 e che tenevano costantemente monitorata la situazione sismica della zona».

Nei campi la vita scorre e si fa condivisione. «A Fossa esiste un fienile, trasformato in uno spazio ecosolidale: si trova materiale di ogni genere e tutto viene catalogato a computer da giovani volontari del posto. Molto ap-

pagante arredare le tende-scuola di Filetto e Tempera, vedere bambini che tornano a sorridere perché hanno di nuovo un banco. Ai più piccoli nessuno dice di no; tutti cercano di renderli felici. Indescrivibile la loro gioia nel vedere un furgone carico di cioccolato, caramelle e brioches. Molta commo-

zione negli occhi delle persone all'arrivo dei volontari sabato, ma più grande la tristezza domenica mattina al momento della partenza. A più di un mese dal terremoto, c'è ancora bisogno di aiuto in Abruzzo; un aiuto mirato, che arrivi direttamente ai campi che ne hanno bisogno e che lo richiedono».



I volontari di Olgiate e Ronago impegnati in Abruzzo

### IL GRAZIE DA CASAMAINA

«La terra trema ancora: per tutti noi il vostro sostegno è fondamentale»

**OLGIATE COMASCO** (gnc) «Amico mio, oggi abbiamo 15 gradi e così si sta un po' meglio...».

Sabato pomeriggio. Squilla il cellulare. L'accento abruzzese di **Ettore Sponta**, responsabile del campo di Casamaina, racconta la quotidianità di chi vive sulla propria pelle le conseguenze del terribile terremoto che ha colpito e tuttora sconvolge l'Abruzzo. Frasi emozionanti che ti fanno capire come anche una temperatura più mite, per chi vive nelle tende allestite nel campo di Casamaina, provincia dell'Aquila, 1.400 metri sul livello del mare, è un toccasana. Anche se la terra trema ancora. Anche se sei costretto a restare fuori dalla tua

abitazione. «Stamattina abbiamo avvertito un'altra scossa, tre punto due della scala Richter. Io ho tre figlie, abitiamo in un edificio al terzo piano, ma come si fa a rientrare in casa? Viviamo in tenda e andiamo avanti anche grazie ai vostri aiuti».

Quel «vostri» dice tanto, è per i viaggi di solidarietà che vedono in prima linea i volontari della Protezione civile di Olgiate Comasco, Gironico, Ronago, Cavallasca. Viaggi che hanno tessuto un filo diretto con chi è stato colpito duramente dal sisma. «Grazie, grazie per tutto quello che ci avete portato, grazie davvero. Per noi, amico mio, il vostro aiuto è davvero fondamentale».

L'EVENTO ■ Alla Galleria La Perla di piazza Umberto I

## Le opere di Maurizio Biondi in mostra a Olgiate: oggi l'inaugurazione

**OLGIATE COMASCO** (gnc) Luogo privilegiato dell'arte a Olgiate Comasco, la Galleria La Perla firma oggi, sabato 16 maggio, l'ennesimo evento culturale.

Alle 18 l'attesa inaugurazione della mostra di **Maurizio Biondi**, artista emergente apprezzato a livello internazionale.

Sarà lui stesso, presenziando al vernissage, a garantire ulteriore valenza all'appunta-

mento. Poi la mostra resterà aperta sino al 13 giugno con i seguenti orari: dalle 9 alle 12.30 e dalle 15 alle 19.30 (domenica 17 maggio dalle 10 alle 12.30 e dalle 16 alle 19; lunedì mattina chiuso, festivi su appuntamento).

Rassegna meritevole di attenzione, come illustra un comunicato che introduce all'evento in calendario presso la galleria d'arte di piazza Umberto I. «Dopo aver ospi-

tato artisti di fama, quali Rottella, Talani, Meloniski e Ugo Nespolo, **Mauro Colombo**, titolare della Galleria La Perla, offre l'interessante occasione di ammirare le opere di un artista emergente: Maurizio Biondi, che ha già alle spalle molte importanti esperienze e riconoscimenti quali la medaglia d'oro per la pittura ottenuta nel 2003 con due mostre presso il Lincoln Center di New York e alla Cork Gallery

e con le personali alla Galleria Staart di Foix, a Marsiglia, alla Agostiniana di Roma e la presenza di sue opere al Salon International de l'Art Contemporain di Marsiglia e a Europ Art di Ginevra con il conseguimento del Premio della Critica a Cluses».

Ma non è tutto: nel curriculum di Biondi anche la partecipazione nel 2006 alla mostra «I grandi Maestri del

Novecento ed i nuovi linguaggi» organizzata a Torino in occasione delle Olimpiadi invernali. «I lavori di Biondi - chiude il comunicato - figurano sempre più frequentemente non solo nelle principali manifestazioni d'arte contemporanea in Italia (Verona, Bari, Genova, Palermo), ma anche all'estero tanto che alcuni suoi quadri sono stati esposti a Shanghai».



Una delle opere firmate Maurizio Biondi