



PRO LOCO  
OGGIONO

404<sup>a</sup> EDIZIONE

# *Ul Feron de Ugionn 2018*

*detto di Sant'Andrea*

**DAL 26 AL 29 OTTOBRE**

*Ul Purcell... l'è bon, l'è bell*

CON IL  
PATROCINIO



Provincia di Lecco



Città di Oggiono



Parco Monte Barro



COMITATO REGIONALE  
**PRO LOCO**  
LOMBARDIA

# Comitato Organizzatore

Fiera di Sant'Andrea

## Consiglio della Pro Loco di Oggiono

sig.ra Adele Colombo

sig. Nicolò Corti

sig. Giuseppe Finis

sig. Claudio Gusmeroli

avv. Lorenzo Magni

sig. Mauro Negri

sig. Danilo Riva

sig.ra Francesca Riva

dott. Marco Rusconi

## Revisori dei conti

sig.ra Valeria D'Agostini

sig. Dario Redaelli



## Hanno collaborato



CLUB FOTOGRAFICO  
"RICERCA E PROPOSTA"  
Dolzago (LC)



Corpo Musicale  
M. D'Oggiono



UNIVERSITA' DEL MONTE DI BRIANZA

**OTTOBRE 2018...**

# *ad Oggiono è di nuovo tempo di Fierone*

*Anche quest'anno, eccoci qui, puntuali, all'appuntamento di fine ottobre, pronti per partire con l'ormai storica, ma sempre nuova, edizione del Feron. Precisamente è la fiera n° 404, e la svilupperemo con la ricetta di sempre: tradizione, passione e disponibilità. Passione e disponibilità grazie alla professionale collaborazione dei nostri volontari, al sostegno dell'Amministrazione Comunale, all'intervento delle associazioni con le quali collaboriamo, oltre alla disponibilità dei nostri sponsor storici e non, ai quali va la nostra sincera gratitudine. Con il loro contributo, la nostra associazione riesce a promuovere e a garantire altre manifestazioni, finalizzate alla promozione e alla conoscenza della nostra città e delle nostre radici.*

*Tradizione perché la Fiera di Sant'Andrea vuole essere una "vetrina autunnale" attraverso la mostra di un piccolo polo fieristico della zootecnia e dell'agricoltura, senza dimenticare il momento gastronomico, durante il quale sarà possibile assaporare i piatti tipici cucinati dai nostri volontari. Quest'anno in particolare gusteremo la cazoela accompagnata dall'intramontabile polenta, per richiamare lo spirito della fiera dedicato al maiale, tema che ci accompagnerà per questi quattro giorni di festa.*

*Tra le tante offerte che la fiera desidera proporre, abbiamo pensato anche di offrire ai più piccoli un'area ludica con trucca-bimbi e l'animazione.*

*Noi metteremo tutto il nostro impegno per trascorrere con voi questi giorni pensando alla nostra fiera come a un patrimonio di tutti, a un modello di vita e di tradizioni condivise, che sia di esempio anche per il territorio che ci circonda.*

*Vi aspettiamo non solo per "un salto in fiera" ma per un momento di sano e puro divertimento, che vi offrirà l'occasione di immergervi ancora una volta in un clima di rilassata spensieratezza e di allegria prima di essere avvolti dal freddo del lungo inverno.*

*Il programma prevede l'avvio venerdì 26 ottobre presso la tensostruttura allestita in Viale Vittoria. Sabato 27 ottobre l'immane appuntamento con il pranzo della tradizione, dedicato agli anziani di Oggiono.*

*Il programma proseguirà con gli appuntamenti ormai consolidati: domenica 28 ottobre alle ore 10.00 avrà luogo la cerimonia di inaugurazione della rassegna zootecnica e la mostra mercato con protagonisti i sapori, i colori e i profumi della nostra Brianza. Nella serata di lunedì 29 ottobre l'evento si concluderà con la proclamazione delle Aziende vincitrici del concorso zootecnico che si saranno distinte per la qualità dei capi esposti al pubblico.*

il Consiglio Direttivo della Pro Loco di Oggiono





# *Il saluto del Sindaco*

## della Città di Oggiono



**Ugionn e 'l so Feron** danno con entusiasmo il benvenuto a tutti coloro che in questi giorni di fine ottobre vorranno visitare la nostra cittadina e trascorrere con noi qualche momento, in occasione di questa pluricentenaria manifestazione fieristica, accolti dall'entusiasmo e dalla voglia di stare insieme che caratterizza gli oggionesi durante questa ricorrenza.

Superando nel corso dei secoli tante difficoltà, **ul Feron de Ugionn** è arrivato quest'anno alla veneranda età di 404<sup>a</sup> edizioni, con spirito rinnovato e confermata volontà di essere la vetrina di riferimento per il mondo agricolo e commerciale di questo territorio che vede in Oggiono un riferimento certo.

Quest'anno poi, l'entusiasmo e l'orgoglio sono aumentati dal riconoscimento, raggiunto dal Comune di Oggiono, anche grazie a questa gloriosa manifestazione, del titolo di Città, per l'importanza che riveste in campo economico, artistico, storico e culturale, nel contesto provinciale. Secondo tradizione quindi, l'ultimo lunedì del mese di ottobre e la domenica che lo precede, la Fiera di sant'Andrea torna ad impossessarsi del cuore della nostro paese e si sviluppa sullo storico viale della Vittoria, fino ad aprirsi nell'area prospiciente la stazione, in un colorito e variegato squarcio sul mondo agricolo attuale e del passato, rinnovando quella che è una delle più antiche e longeve manifestazioni fieristiche a carattere zootecnico della nostra terra di Brianza e di Lombardia.

La storia del **Feron** corre a braccetto con quella della nostra comunità. Ha vissuto i cambiamenti che il corso dei secoli hanno portato e le conquiste sociali ed economiche che hanno profondamente segnato sia le persone che il territorio. Nonostante tutto ciò non è mai venuto meno il profondo legame tra gli oggionesi e la loro fiera. Una manifestazione, come detto, che ha sempre rappresentato una importante vetrina per il nostro Comune all'interno della Brianza oggionese ed oltre. Un momento in cui è bello sfoggiare, l'orgoglio di essere oggionesi. Orgoglio fondato sulle caratteristiche di laboriosità, ingegno, solidarietà, rispetto della tradizione, permeata da un profondo senso religioso, che connotavano i nostri avi e che debbono continuare a contraddistinguere coloro che vogliono vivere queste nostre terre. In sintesi l'orgoglio delle nostre radici!

Radici che come amministratori presenti siamo chiamati a tutelare e tramandare alle nuove generazioni che vivono il nostro paese. La tutela e la promozione del **Feron de Ugionn** non sarebbero però possibili se non vi fosse profonda collaborazione ed una comune visione tra l'Amministrazione Comunale e la locale ProLoco. Per queste ragioni di cuore esprimo, a tutti i volontari che presteranno la loro opera per la buona riuscita della manifestazione, il mio più sentito ringraziamento, che è anche quello di tutta la città che ho l'onore ed il privilegio di rappresentare.

Concludo con l'augurio a tutti coloro che **vegnaran al Feron** che possa essere, per i più piccoli, una esperienza da ricordare, un tuffo nel passato, presente e futuro del mondo agricolo alla riscoperta di questo nostro grande patrimonio culturale e che permetta loro di farne tesoro; per tutti possa rappresentare l'occasione di svagarsi facendo acquisti e l'opportunità di socializzare, di ritrovare vecchi amici e scambiare quattro chiacchiere, non privandosi del piacere di farlo davanti una fumante tazzina de **büseca** tenendo in mano un buon bicchiere di vino!

**Buon Feron a töcc!**

On. Roberto Paolo Ferrari, Sindaco di Oggiono

## La Pro Loco di Oggiono

con il patrocinio di:  
Regione Lombardia, Provincia di Lecco,  
Parco del Monte Barro,  
Unione Nazionale Pro Loco d'Italia.  
Con il patrocinio ed il contributo  
della Città di Oggiono

organizza la tradizionale

# Fiera di Sant'Andrea

## 404<sup>a</sup> EDIZIONE, ANNO 2018

### VENEDI' 26 OTTOBRE

ore 19.00 **APERTURA DEL BAR E DEL RISTORANTE**

### SABATO 27 OTTOBRE

ore 09.30 **APERTURA DEL BAR**



ore 12.15 **BENEDIZIONE** presso tensostruttura

ore 12.30 **PRANZO DELLA TRADIZIONE**

in collaborazione con l'Amministrazione Comunale, Assessorato alla famiglia,  
Servizi alla persona

ore 19.00 **APERTURA DEL BAR E DEL RISTORANTE**

### DOMENICA 28 OTTOBRE

ore 08.00 **APERTURA DEL BAR**

ore 10.00 **INAUGURAZIONE DELLA FIERA ZOOTECNICA  
DEL BESTIAME E DELLE MACCHINE AGRICOLE**

Taglio del nastro alla presenza delle autorità civili e religiose  
con la presenza del Corpo Musicale "Marco D'Oggiono"



**STAND ESPOSITIVI ENOGASTRONOMICI E DI ALTRI PRODOTTI  
ATTINENTI L'AGRICOLTURA E LA ZOOTECNICA**

presso il piazzale espositivo di Viale Vittoria - area Fiera

**TRADIZIONALI BANCARELLE** per le vie della città

ore 10.00-12.00 **INTRATTENIMENTO PER BAMBINI E TRUCCABIMBI**

ore 12.00 **APERTURA DEL RISTORANTE**

ore 15.00-17.00 **INTRATTENIMENTO PER BAMBINI E TRUCCABIMBI**

ore 19.00 **APERTURA DEL BAR E DEL RISTORANTE**

**LUNEDI' 29 OTTOBRE**



ore 07.00 **APERTURA DEL BAR**

ore 09.30 **BIMBI IN FIERA**

ore 10.00-15.00 **APERTURA DELLA FIERA ZOOTECNICA DEL BESTIAME  
E DELLE MACCHINE AGRICOLE**

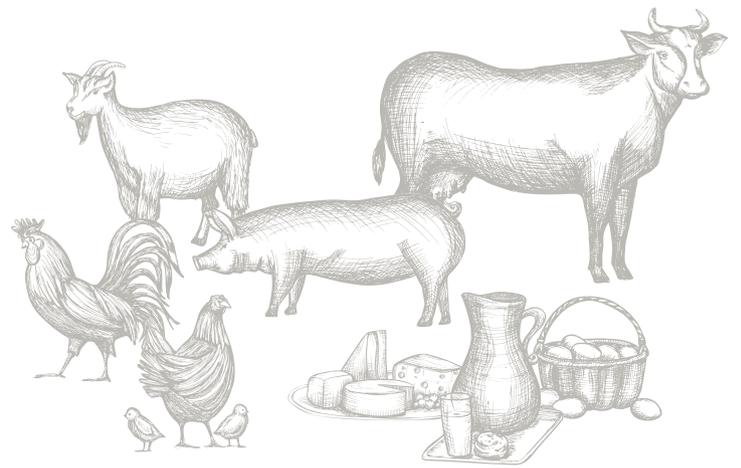
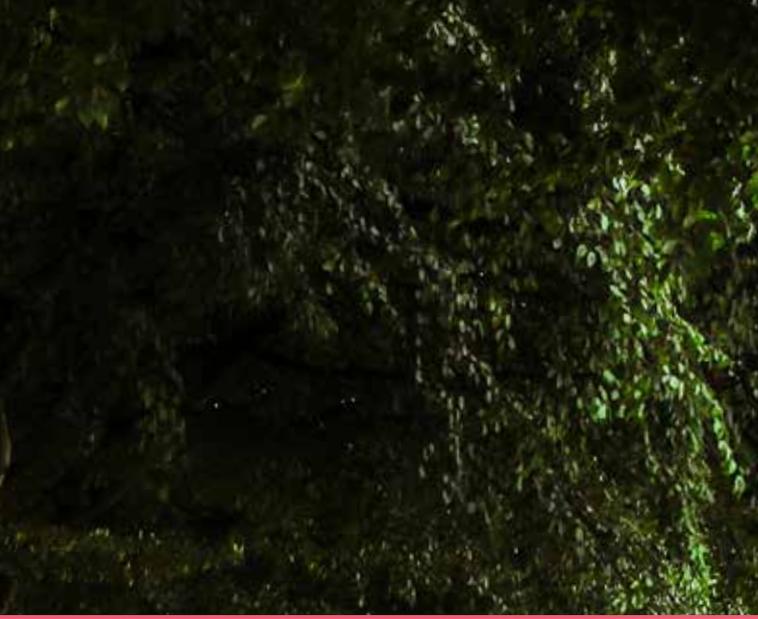
**TRADIZIONALI BANCARELLE** per le vie della città

ore 19.00 **APERTURA DEL RISTORANTE**

Cena di chiusura della manifestazione e premiazione degli allevatori

trovate il programma completo su [www.prolocooggiono.it](http://www.prolocooggiono.it)

**Per tutta la durata della manifestazione presso il ristorante situato nella tensostruttura  
in via Roma: TRIPPA, PANINI, CAZZOEÙLA, CON POSSIBILITÀ DEL SERVIZIO DA ASPORTO.**



## *Assaporare il passato*

Rallentiamo, fermiamoci, non guardiamo l'orologio.

Assaporiamo il tempo come fosse il profumo di un cibo.

Dopo tutto, oggi è il domani di cui ci preoccupavamo ieri.





## *Gustare il presente*

L'esistenza va gustata per imparare a stupirci per quello che, fino a quel momento, siamo stati capaci di fare. Anche in cucina dopo aver preparato un superbo manicaretto. E saremo sazi di noi.

## *Sognare il futuro*

La bellezza della vita dipende dal forte potere dei sogni. Quanto più si sogna il futuro, quanto più si acquista forza interiore in grado di continuare ad annusare per collaudare nuove esperienze.



# Buono, bello, il nostro maiale... ed ha pure

Anticamente il maiale era più piccolo, aveva un musetto appuntito e i canini ben sporgenti.

Il mantello era scuro, nero o rossastro. Oggi probabilmente lo troveremmo più simile al cinghiale con il quale

spesso e volentieri si accoppiava. Veniva allevato nei boschi di ghiande, allo stato brado. La presenza dei maiali era così importante che nella Val Padana, i boschi e le selve venivano misurati in PORCI ovvero in numero di animali allevati in un anno (*Grignaffini, Le terre, cit. pag. 17*). Erano stati i LONGOBARDI, nel VI secolo con Alboino, ad introdurre l'allevamento brado.

I Romani rifuggivano le selve, simbolo del disordine, luoghi da barbari. Per loro tutto doveva essere ordine e disciplina, il massimo sono i campi coltivati e quindi gli animali domestici dovevano essere nei recinti, e non liberi nei boschi.

I Longobardi, cambiano tutto. L'Editto di Rotari (643 d.C.) assegna al porcaro il salario più alto destinato ai contadini, segno del rispetto verso il maiale e verso chi se ne occupava. I Longobardi erano di origine germanica e pure oggi i tedeschi apprezzano molto la carne di maiale.



## *una storia...*

Verso il Mille, la rivoluzione agricola, ovvero la messa a coltura di nuove terre sottratte al bosco, provoca il passaggio dall'allevamento brado, alla stabulazione.



## *Elogio del cotechino*

*Tigrinto Bistonio (Giuseppe Ferrari) Gli elogi del porco. Capitoli berneschi, Eredi di Bartolomeo Soliani stampatori ducali, 1791, p.XIII.*

*Oh Cotichin, null'altra a Te somiglia,  
In fragranza, e in sapor vivanda eletta!  
Quando tu giungi inarca ognun le ciglia.*

*I grati effluvj ad assorbir in fretta  
Si spalancano i tubi anbi nasali,  
E un Oh!! comune di godimento affretta;*

*E tosto in bocca, e giù per li canali  
Delle gole bramose l'acquolina*

# IL GIOCO DEL MAIALE



TIRA  
ANCORA  
IL DADO!



ATTENTO ALLE  
MUCCHE  
FERMO UN GIRO

## REGOLE

- 4 MAIALINI
- 1 DADO
- 1 TIRO A TESTA



# PARTENZA!

URLA CO  
AVANTI UNA



ATTENTO A FIDO!  
INDIETRO 2 CASELLE

FAI IL  
VERSO DEL  
MAIALE  
HAI VINTO!

TORNA ALLA  
PAPERELLA

CHE SPAVENTO!  
INDIETRO 2 CASELLE

AUTO CAZZOUELA  
AVANTI UNA CASELLA

CCO DE  
CASELLA

SCORCIATOIA!

SALUTA  
LA PECORA!  
FERMO UN  
GIRO



# Curiosità



Esiste la differenza fra porco e maiale, fra la parola che indica l'animale e quella che lo indica divenuto cibo.

È l'uomo la causa di questa differenza.

Quando infatti l'uomo uccide animali di grossa taglia si sente a disagio e ne cambia il nome dopo averli macellati.

Ecco che l'antropologo **Edmund Ronald Leach** in un suo lavoro fa notare come in lingua inglese ciò sia vero.

Una volta morto il bue *bulloch* diventa *beef*, il maiale *pig* diventa *porck*, il montone *sheep* diventa *mutton*, il vitello *calf* diventa *veal* il cervo *deer* diventa *venison*.

Solo gli animali piccoli restano tali morti o vivi: *Lamb* = agnello, *Hare* = lepre, *Rabbit* = coniglio, così come tutti gli uccelli. CASTRATO, IL PORCO NON HA ALTRO DESTINO CHE ESSERE UCCISO E MANGIATO.

I maiali sono in genere considerati sporchi perché amano rotolarsi negli acquitrini fangosi ma c'è una giustificazione scientifica: infatti sono privi di ghiandole sudoripare, ecco perché prediligono ambienti umidi.

Si deve ricordare che tanto questo animale ami rotolarsi nel sudicio, quanto ami lo stalletto pulito. L'animale è diventato

sporco in seguito alle frequentazioni con l'uomo. Allo stato selvatico è pulito, molto pulito. (**Louis Marie Viaud**)

Che poi il maiale possa servire solo dopo morto è un grossolano errore. Risulta avere un olfatto sensibilissimo tanto da essere usato per la ricerca dei tartufi e può sostituire il cane nella caccia come fece **Slut**, giovane scrofa inglese che agiva come un pointer rispettando la legge di Guglielmo I che nel 1066 al 1087 sanzionava grossi cani da caccia nella sua riserva, costringendo i poveri contadini ad utilizzare i maiali di cui conoscevano l'eccezionale olfatto.

Concludo con un'osservazione del naturalista **Henry Hudson**: "Provo un sentimento di amicizia per i maiali li considero tra le bestie più intelligenti. NON E' SOSPETTOSO, TIMIDAMENTE SOTTOMESSO COME I CAVALLI, I BOVINI, LE PECORE, NE' IMPUDENTE E STRAFOTTENTE COME LA CAPRA NON E' OSTILE COME L'OCA, NE' CONDISCENDENTE COME IL GATTO E NEPPURE ADULATORIO COME IL CANE... IL MAIALE CI OSSERVA DA UN PUNTO DI VISTA DEMOCRATICO COME SE FOSSIMO CONCITTADINI E SENZA SERVILISMO CI DIMOSTRA CAMERATISMO SPONTANEO, UN'ARIA CORDIALE".

Pensate con quale coraggio noi invece lo uccidiamo e lo mangiamo!

Già, l'uomo attribuisce al porco la sua gola insaziabile di cibo, ma pure di altri piaceri, matura nei suoi confronti una cattiva coscienza il senso di colpa di chi tutto prende senza nulla o quasi dare.

È la storia che lo insegna... ma questa è un'altra storia.

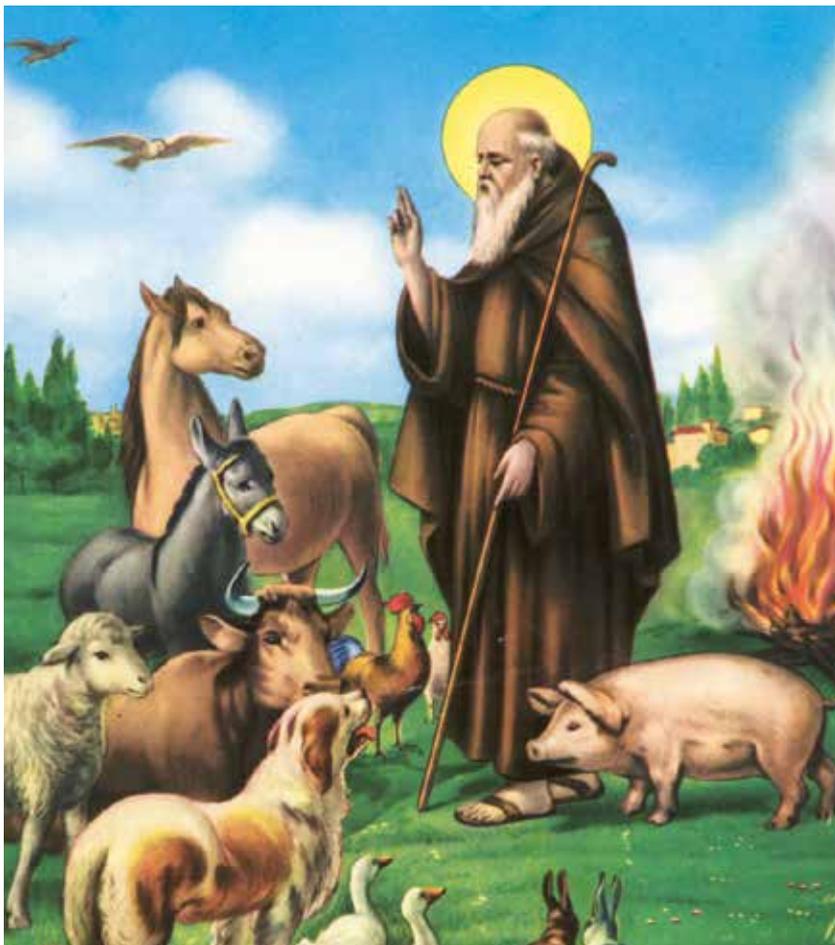
Università del Monte di Brianza



# Sant'Antoni del purcell

E... a proposito di maiale, sapete perché il Santo eremita è sempre raffigurato insieme a un maiale?

Iniziamo col dire che il Santo è nato nell'alto Egitto intorno al 251 e morì nel 356.



Sant'Antonio è considerato l'iniziatore del monachesimo. Viene sempre rappresentato con a fianco un "purcell" che a quei tempi era ancora selvatico e simile a un cinghiale. Veniva allevato dai monaci antoniani che, secondo la tradizione, col suo grasso, curavano "l'herpes zoster", comunemente chiamato "fuoco di Sant'Antonio".

In seguito al maiale si sono aggiunti altri animali. Proprio per questo, il 17 Gennaio, giorno dedicato al Santo, in molti paesi si effettua la tradizionale benedizione degli animali!

Sant'Antonio, oltre che col maiale, viene rappresentato con un bastone a forma di T<sup>(\*)</sup>.

Quindi, visto che "**Ul Feron de Ugionn**" è fiera di merci e bestie, questo Santo non è fuori luogo, anzi, se può, mandi una benedizione a tutti gli animali esposti e, perché no, anche a tutti noi!

*(\*) T, dovrebbe rappresentare una stampella che serviva da aiuto agli infermi. Alcuni pensano fosse un emblema pastorale. T = Thau, in greco antico significa prodigio. Termine in seguito abbreviato in "Tau").*



*Sant'Antoni  
del purcel  
ch'el sunava  
ul campanel  
Ul campanel  
el s'è incripà  
Sant'Antoni  
l'è scapà  
l'è scapà  
de dre una porta  
l'ha truà  
una dona morta  
Sant'Antoni  
el s'è stremi  
el s'è stremi  
a una manera  
che ogni an  
gh'è fan la fera*

# Intervista a Giuseppe De Capitani allevatore di suini

## Come e quando è nata questa azienda ?

“È un’azienda storica fondata da mio nonno Battista continuata in seguito da mio padre Piero. All’inizio era ubicata in Galbiate accanto al mulino che produceva varie farine. Si allevavano pure animali da cortile”.

## Perché un allevamento di maiali in Brianza?

“Il nostro non è un allevamento, è un COMMERCIO RURALE PER AZIENDE E PER FAMIGLIE. Infatti le nostre carni sono destinate ad uso privato (autoconsumo) e a spacci agricoli”.



Via Bergamo, 30 - GALBIATE

## Quale razza viene allevata?

“Alleviamo in STALLA DA SOSTA, una razza ibrida a mantello macchiato grigio detta LANDRACE che proviene dalla Toscana”.





di qualità come la nostra, distribuite in zone pedemontane. Sono orgoglioso del prodotto del mio lavoro quando lo mostro nelle varie FIERE come in questo caso il FERON di Oggiono. Questo momento rappresenta una vetrina per far conoscere la qualità dei nostri prodotti”.

### **Ci illustra il ciclo dell'allevamento?**

“Gli animali, raggiunti i 9/12 mesi di età e i 180 kg. di peso, vengono macellati.

Oggi i suini sono più magri, infatti non sono più in uso i parametri di una volta, in cui prevaleva il grasso e il lardo. Vengono alimentati con miscele di cereali, cascami (crusca di frumento) con integrazione di vitamine e minerali. Il tutto viene somministrato asciutto o in broda (acqua o siero)”.

### **Ci fornisce piccole informazioni sulla vita del maiale?**

“La scrofa dopo circa 113 giorni di GESTAZIONE, partorisce una prole che va da 5 a 15 LATTONZOLI. Allattati dalla madre per 23/24 giorni, per 6/7 volte al giorno, vengono poi svezzati per passare ad un'alimentazione con cereali. In Brianza non ci sono grossi allevamenti, ma piccole aziende



# A tavola con Stendhal



## Riflessioni gastronomiche dal "Viaggio in Brianza" 1800-1821

Nel 1818 esattamente 200 anni fa **Stendhal** giunge in Italia per visitare la nostra Brianza.

Il 26 di agosto scorso, l'**Università del Monte di Brianza** con la **Compagnia Tetrale StendhART**, la soprano **Chiara Amati**, i violinisti **Luca Redaelli**, **Giuseppe Mazzoleni** ed

il **Coro Vocis Musicae Studium** e la **Pro Loco**, hanno ricordato questo arrivo ad Oggiono, con uno spettacolo meraviglioso, **"Viaggio alla ricerca della felicità"**.

Nella scia dei suoi ricordi amorosi, estetici e perché no, gastronomici lo scrittore francese, ispirato dalla bellezza dei nostri laghi, ne descrive il fascino. **Stendhal** è pure attratto dalla cucina brianzola e ne segnala piatti che meriterebbero di essere riscoperti.

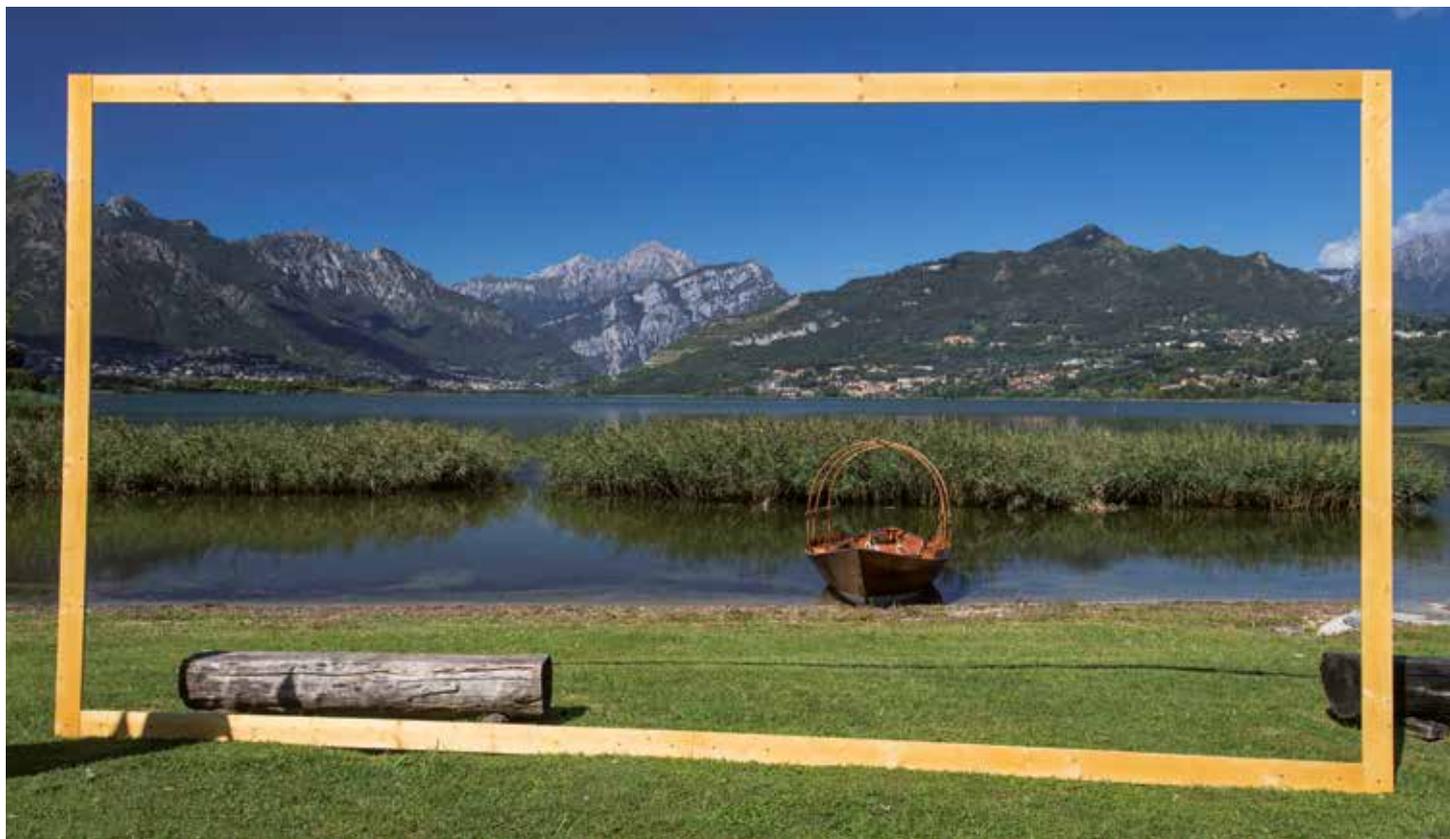
*"Milano divenne per me il posto più bello del mondo."*



*Vennero presto servite delle eccellenti cotolette. Per molti anni questo piatto mi ha ricordato Milano".* Come non associare tale prelibatezza al nostro maiale?

Stendhal continua...





**OGGIONO, 27 AGOSTO 1818**

*"Eccoci vicini alla locanda di Oggiono. Andiamo a prendere un caffè, poi al lago. Ho capito che stavo per avere un attimo di vivo piacere. Il caffè bevuto in queste circostanze mi rende sanguigno".*

**OGGIONO,**

**VENEDI' 28 AGOSTO 1818**

*"Per un passaggio pieno d'erbe*

*questo lago comunica con quello che vedemmo prima. Se fossimo stati in forma ci saremmo inoltrati. Torniamo alla Locanda Manzoni a mandar giù un robusto risotto".*

E non dimentichiamo quanto il francese amasse la polenta...

*"Le signore vanno pazze per gli uzei con la polenta, una pasta gial-*

*la fatta al momento con farina di granoturco e acqua bollente".*

Cogliamo l'occasione dopo 200 anni dal Viaggio in Brianza, di ringraziare questo grande scrittore che in modo un po' casalingo, ma affettuoso, ha descritto questa nostra terra, amata ancor più della sua.

# la Cazzoeùla

CAZZOEÙLA: così chiamata perché per mescolarla, si usava lo strumento dei muratori detta "cazzöeula". E un piatto povero che sazia molto e può essere gustato anche dopo qualche giorno. Oggi la si può congelare.



## Ingredienti

- > le parti meno nobili del maiale
- > costine e cotenna di maiale
- > cipolla, carota, sedano
- > verze
- > 1 bicchiere di vino rosso
- > 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- > burro (ora meglio l'olio)



*per i golosi*

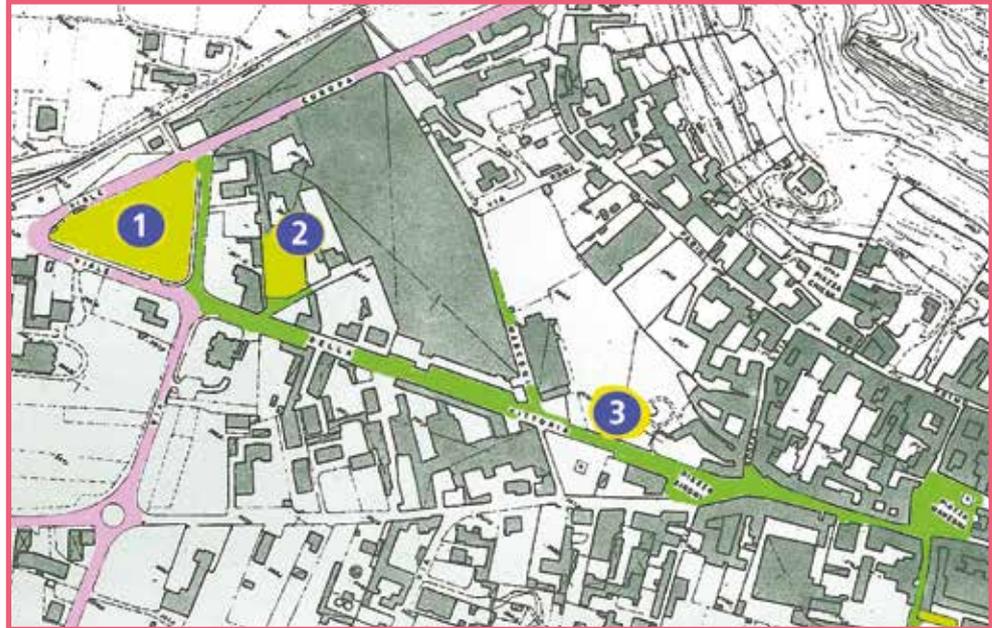
## Esecuzione

- 1 SFOGLIARE LE VERZE, LAVARLE, ASCIUGARLE
- 2 ROSOLARE NEL BURRO O OLIO LA CIPOLLA, LE CAROTE E IL SEDANO TAGLIATI A FETTINE
- 3 UNIRE LA COTENNA TAGLIATA A LISTELLE E LE COSTINE
- 4 ROSOLARE E SPRUZZARE DI VINO
- 5 UNIRE LE VERZE MAN MANO SI AFFLOSCIANO
- 6 SPRUZZARE CON ACQUA E CONCENTRATO DI POMODORO
- 7 RIMESTARE FINO A COTTURA PER NON FAR ADERIRE AL FONDO
- 8 QUANDO LE COSTINE MOLLANO L'OSSO, LA CAZZOEÙLA È COTTA

AGGIUNGERE I VERZINI CHE VENGONO BOLLITI A PARTE ED INSERITI ALLA FINE

# Punti di riferimento della Fiera

MAPPA DEL PAESE  
DI OGGIONO  
CON I LUOGHI  
DI INTERESSE  
DELLA FIERA

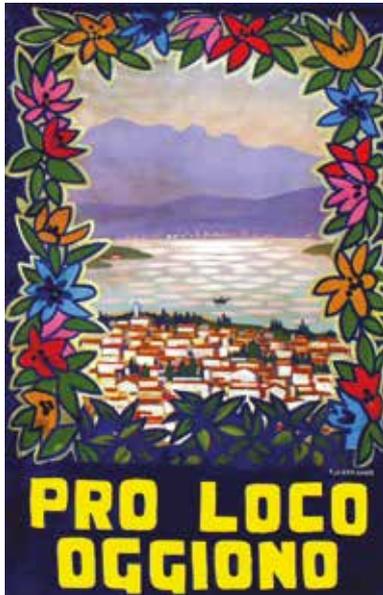


1) Spazio espositivo Fiera del Bestiame  
e delle Macchine Agricole

2) Ristorante, bar e punto di ritrovo,  
sotto la tensostruttura

3) Bancarelle di vendita  
dei prodotti locali tradizionali





Visita il nostro sito!  
**prolocooggiono.it**  
proloco.oggiono@libero.it  
seguici anche su **FACEBOOK!**

#### GRAFICA ED IMPAGINAZIONE



#### STAMPA



## 2018

**La collaborazione porta a buoni frutti e questa pubblicazione giunta alla sua tredicesima edizione ne è la conferma.**

Il lavoro dei **volontari della Pro Loco**, unitamente al patrocinio della **Regione Lombardia**, della **Provincia di Lecco**, della **Città di Oggiono**, del **Parco Monte Barro** e dell'**Unpli** e la collaborazione dell'associazione **"Università del Monte Brianza"**, del **Gruppo fotografico "Ricerca e Proposta"**, hanno permesso di realizzare questo libretto e di organizzare la 40ª edizione della Fiera di Sant'Andrea.

Il nostro impegno primario è quello di offrire ai visitatori della fiera uno strumento in grado di trasmettere informazione, suscitare ricordi vivendo momenti di attiva condivisione.

Anche quest'anno verranno programmati laboratori didattici rivolti ai bambini e alle famiglie che avranno come obiettivo la valorizzazione del territorio, del mondo agricolo, della gastronomia e del prodotto artigianale, ponendo l'attenzione sul maiale, un animale generoso!

## RINGRAZIAMENTI

**La Pro Loco sentitamente ringrazia tutti i sostenitori e gli sponsor, che anche quest'anno hanno creduto nel messaggio della tradizione e hanno sostenuto l'evento.**

Si ringrazia per aver gentilmente fornito testi, informazioni e documenti: **Giorgio Magni**, **Università del Monte di Brianza** e il Sindaco della Città di Oggiono **On. Roberto Paolo Ferrari**.

Ringraziamo con affetto **Dario Riva** e il gruppo fotografico **"Ricerca e proposta"** di Dolzago, per aver messo a disposizione la propria documentazione fotografica.

Un doveroso ringraziamento all'Associazione **"StendhArt" danza & teatro** e al **Corpo musicale "Marco D'Oggiono"**, agli **Assessori** e al **Personale del comune di Oggiono** per la collaborazione e la disponibilità. Inoltre ringraziamo per la presenza di una rappresentanza dell'**Istituto di Agraria "Luigi Castiglioni"** di Limbiate.

**Un grosso GRAZIE va a tutti i volontari che con la loro presenza ed il loro lavoro fanno di questa FIERA un evento eccellente.**