

La Pro loco di Vedano Olona celebra 30 anni di portoni fioriti e riapre il vecchio forno

Pubblicato: Giovedì 17 Settembre 2020



Quest'anno, a causa dell'emergenza covid-19, **la sagra patronale di San Maurizio** a Vedano Olona, si prospetta ridimensionata, ma l'impegno della Pro loco sarà massimo in quelle che sono le principali tradizioni di cui si è fatta carico: **l'accensione dello storico forno pubblico di via Mazzini** e **l'allestimento dei portoni fioriti**.

Quest'ultimo evento in particolare merita attenzione perché proprio quest'anno si celebra **il 30° anniversario** della sua istituzione, su un'intuizione dell'allora sindaco Mario Porta e del vedanese Claudio Pella, che avevano riportato in vita questa antica tradizione del paese, che consiste nella realizzazione di addobbi con fiori di carta.

In passato **le donne vedanesi si ritrovavano durante le lunghe sere invernali** per modellare la carta, e quelle serate trascorse in compagnia tramandavano ben più di un'ottima manualità: in quei gesti lenti, accurati e precisi riviveva la storia millenaria del proprio paese e dei suoi abitanti.

Gli addobbi creati venivano utilizzati in occasione di alcune feste religiose (Corpus Domini, San Maurizio, entrata in paese di un nuovo parroco), in cui i fiori di carta decoravano i portoni del paese. E grazie alla Pro loco e al gruppo de "**le donne dei fiori di carta**" rivive ancora oggi: tutta la via centrale del paese e alcune vie periferiche sono infiorate con dei veri capolavori artistici realizzati a mano. Il risultato è un vero e proprio spettacolo di colori ed allegria, che merita di essere visto dal vero nei

dettagli, che sono così curati da non percepire subito che si tratta di fiori di carta.

Quest'anno, proprio per evocare la data memorabile dei 30 anni (a cui è stato dedicato anche un logo celebrativo), ci sarà **un'esposizione fotografica che illustrerà un repertorio di 30 anni con immagini significative degli allestimenti dei portoni**: una sorta di “amarcord” che narrerà anche l'evoluzione e i mutamenti delle vie del paese. Inoltre la Pro loco, con la collaborazione del Comitato del Palio di Vedano, ha voluto estendere l'invito ai rioni del paese per l'adozione e l'abbellimento di alcuni portoni.

Il forno (“ul furnu” in dialetto vedanese) è l'altro pezzo di storia del paese che la Pro Loco tiene in vita: situato in via Mazzini, fungeva storicamente da **forno pubblico**. I vedanesi si recavano con le proprie fascine e a turno utilizzavano il forno per farsi il pane. Ristrutturato agli inizi del 2000, è ancora oggi funzionante. Nei giorni di sabato 19 e domenica 20 settembre, verrà così sfornato e messo in vendita “ul pan giòlt” (il tipico pane giallo di una volta). Un appuntamento gastronomico che i vedanesi attendono ogni anno, per assaporare buon pane e il gusto della tradizione.

La produzione del pane avverrà con la **massima garanzia di qualità e rispetto delle norme**, grazie alla collaborazione della Pro Loco con il **panificio vedanese Tekie** e con l'**Associazione Panificatori di Varese**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it