

VareseNews

Vino, polenta e passione: le penne nere preparano la festa

Pubblicato: Mercoledì 7 Luglio 2010



Fritto misto, salamelle, polenta e asino, persico, grigliata mista e pastasciutta. Acqua e vino non mancano, ma gli ingredienti della festa degli Alpini di Capolago sono molti di più. Alla base della tradizionale sagra del bosco, da anni un classico delle serate varesine, c'è passione, impegno e amicizia. **Nata nel 1973 è una delle feste più attese della provincia** e i preparativi per questa edizione sono già iniziati. «**Apriamo il 16 e fino al 25 luglio siamo qua**», racconta Claudio Dalla Chiesa mentre lavora ai preparativi delle festa con gli amici di sempre.

«Partecipo all'organizzazione da più di vent'anni, ma la prima edizione risale a molto prima. Per noi è sempre un piacere poter organizzare questi giorni, lavoriamo tanto ma ci divertiamo», continua Renato Malnati mentre monta i capannoni. Tutto parte un mese prima quando i membri dell'Associazione Nazionale Alpini Gruppo e la Banda Musicale Giuseppe Verdi si incontrano nella storica sede per decidere il da farsi. **Il gruppo organizzativo è composto da venti persone, mentre durante la festa**



collaborano circa centoquaranta volontari, «ci sono le mogli, i ragazzi della banda, amici e parenti. Abbiamo avvicinato i giovani a questa festa che la prendono con entusiasmo e lavorano molto».

L'esperienza degli anni precedenti non lascia spazio ai tentennamenti e **in meno di tre settimane la macchina organizzativa si mette in moto**. Sedie, tavoli, e cucina da montare. La spesa è presto fatta, «si parte a comprare tutto dal quintale in su, poi si vede come va la festa». Cinque quintali di asino, mille bottiglie di vino, un quintale di pesce per la frittura e uno di persico, più di mille salamelle, trippa e fagioli a volontà, a cui vanno aggiunti chili di pasta. Per la polenta invece si prevede un consumo che

va dai 50 ai 75 chili al giorno e se ne compra di più. A lato della statale che porta al lago, **la festa richiama circa 800 persone al giorno**. Aperta per pranzo e cena, durante il pomeriggio la griglia non si ferma mai e chi lo desidera può fermarsi a mangiare una salamella con le patatine fritte.

«Mancano ancora un po' di giorni all'apertura ma qui l'entusiasmo non manca mai, nonostante siano passati tanti anni». **I veterani ricordano le prime edizioni**, «prima si portava tutto il necessario con u



n carretto mentre adesso servono trattori e furgoni».

Nel libro di Enzo Fiore, "Noi alpini di Capolago 1959-2009", scritto in occasione dei cinquant'anni delle penne nere si legge infatti: «Il fornello di allora era rappresentato da un classico bidone di zinco tagliato in due per il lungo. (...) Da bere non vi era tutto il ben di Dio che oggi proponiamo ai nostri affezionati frequentatori, vi erano solo acqua e vino. (...) non vi era l'illuminazione pertanto potevamo sfruttare solo il mezzogiorno e il pomeriggio, la sera ovviamente la festa era chiusa al pubblico. Anche l'arredo era molto stringato, un paio di tavoli erano sufficienti per le esigenze di chi si fermava a mangiare qualcosa. Una curiosità, le patatine fritte, nei primi anni si facevano a mano e per conservarle si tenevano in bacinelle d'acqua e limone. Era un lavoraccio...». Cambiano i mezzi ma lo spirito della festa è rimasto sempre lo stesso, «abbiamo sempre cercato di aiutare gli altri e anche quest'anno **parte dei ricavati andranno in beneficenza**, gli altri serviranno per sostenere la banda e la scuola di musica. Vi aspettiamo per un buon bicchiere di vino». La festa si chiude domenica 25 luglio con una vera e propria festa per il paese che prevede una sfilata per le vie, la messa e il pranzo alla sede degli alpini.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it