

VareseNews

Profumo di polenta e asino, al via la festa degli Alpini

Pubblicato: Venerdì 15 Luglio 2011



Il profumo di ragù inizia a sentirsi già dalle undici di mattina sulla statale che porta al lago. In cucina i pentoloni sono sul fuoco e i tavoli sono pronti. Da questa sera, **alle 18, apre la trentottesima edizione della Festa degli Alpini di Capolago** e fino al 24 luglio preparerà pranzo e cena per i varesini che non sono ancora partiti per le vacanze.

«La storia si ripete e con piacere» racconta Claudio Della Chiesa, mentre sistema le ultime cose prima dell'apertura della festa. **Nata nel 1973 è una delle più longeve della provincia** e ospita ogni giorno circa «500 persone ma nel fine settimana di più». **Polenta e asino è la vera specialità** ma Della Chiesa e gli altri organizzatori assicurano: «qui c'è il fritto misto più buono della zone». Bracioline, salamelle, formaggi, pasta, fagioli, salumi ovviamente non mancheranno, accompagnati dal buon vino.



«**Siamo qui dalla notte dei tempi...**», continua la penna nera, mentre mi presenta cuochi e collaboratori. Una ventina gli organizzatori, si arriva a più di cento volontari durante pranzo e cena. «Lo facciamo da sempre, per noi è una tradizione». C'è chi lava i pentoloni, chi riempie il frigo, chi sistema i tavoli, chi trasporta quintali di pane, chi cucina in grandi pentoloni. **In sottofondo, il Tour de France**, su un televisore che ha tutta l'aria di aver fatto, anche lui, vent'anni di feste. Le ordinazioni delle vivande partono dal quintale, «poi vediamo come va».

Grande l'entusiasmo che si respira nell'aria mentre gli organizzatori continuano a trafficare con pentoloni e tavoglie. **E quando arriva mezzogiorno l'asino è pronto** e l'acquolina si fa sentire. «Ah, e non dimentichiamoci che la festa è organizzata con la Banda Giuseppe Verdi di Capolago che il 24 luglio guiderà il corteo che dal bosco arriva alla chiesa di Capolago». E si è fatta ora di pranzo.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

