

“Malnate Per Bacco!!!” , un successo

Pubblicato: Venerdì 14 Ottobre 2011

Ecco un piccolo resoconto della manifestazione della 2° edizione “Malnate Per Bacco!!!” realizzato da Gianni Furini.

Il tutto va diviso in tre settori: il primo, e lo scopo principale della manifestazione, “la rassegna enogastronomica” svoltasi le domeniche 25 settembre e 2 ottobre. La seconda l’aspetto culturale con ospiti importanti, la terza la ristorazione nella tensostruttura.

Partendo dalla prima; nelle due domeniche circa 60 espositori hanno riempito la piazza delle Tessitrici con i loro gazebo esponendo molti prodotti di genere vario, vi erano prodotti enologici provenienti da varie zone italiane, mentre nella gastronomia i prodotti presentati variavano dai formaggi ai salumi alle verdure e frutta oltre a tutta una gamma di altri specialità. Il tutto è stato apprezzato dai molti visitatori che hanno potuto acquistare prodotti di ottima qualità. Interessante la presenza di una piccola fattoria allestita nel piazzale con animali, che hanno interessato specialmente i bambini, le due giornate sono state rallegrate anche dagli artisti del Circo Medini e da complessi musicali.

L’aspetto culturale si evidenzia già da venerdì 23 con la presenza del Prof. Paolo Colombo dell’Università Cattolica di Milano, che per volontà del comitato per i 150 anni dell’Unità d’Italia in collaborazione con l’Accademia dei Curiosi, ha letto una pagina del libro Cuore “La carezza del Re” narrazione storica nell’Italia dell’unificazione. Il giorno dopo, viene officiata la Santa Messa nella tensostruttura, che anticipa il concerto della Corpo Filarmonico di Malnate, chiude la serata il Gruppo Fisarmonicisti di Varese con un loro concerto di canzoni e cori d’epoca. Martedì il complesso canoro “Coro di Vedano” canta canzoni e cori folkloristici.

Il mercoledì i poeti malnatesi sul tema “la Scuola” immagini di quando eravamo a scuola. Venerdì spettacolo di Cabaret organizzato da SOS India con Francesco Friggione. La sera dopo conferenza del Prof. Ghiringhelli dell’Università Cattolica di Milano sul tema: l’alimentazione come simbolo della vita quotidiana” più proiezioni film di Slow Food.

Terzo settore: Ristorazione, tre eventi sono stati proposti da ristoratori di Malnate, (va fatta una premessa, l’invito a partecipare è stato mandato a tutti i ristoranti di Malnate, e solo quelli che elenchiamo più avanti hanno voluto partecipare) domenica 25 la Locanda del Chierichetto ha proposto “Polenta con Gulash di cervo” un piatto gradito dai numerosi commensali, il martedì circa 500 persone hanno potuto apprezzare i famosi Pizzoccheri cucinati dal “Grotto Valtellina”, mentre giovedì il Rist. Chariot ha cucinato un piatto tradizionale della nostra regione “Polenta e Brusett” e anche in questo caso la partecipazione è stata considerevole. Nelle altre serate e a mezzogiorno delle due domeniche oltre al sabato 1 Ottobre il cuoco della Pro Loco ha creato e cucinato piatti di buonissima qualità, un veloce elenco dei menù: Tricolore di tortelli ravioli, Risotto con i Tartufi con la collaborazione dei cuochi “Sapori Piemontesi”, cena tipica Lombarda con Pagnotta con pasta e fagioli; vellutata di zucca e zola; ribollita di cipolle, sabato l’associazione “SOS india” propone cena con “PAELLA” circa 400 porzioni servite, sabato a mezzogiorno, dopo la magnifica impresa dei giovani malnatesi che hanno battuto il record detenuto dai francesi, conquistando e entrando nei Guinness dei primati, tutto lo staff organizzativo a pranzato nella nostra tensostruttura, mentre alla sera la comunità del cibo Slow Food ha preparato una cena tipica con degustazioni prodotti e vini della comunità del cibo.

Ora, per poter organizzare e svolgere tutti questi eventi, serve un numero di persone notevole, qui esce

la bravura del Consiglio Direttivo della Pro Loco capitanato dall'infaticabile presidente Gianni Furini che subito dopo il successo della manifestazione "Hobby in piazza", si sono rimboccate le maniche e sono riusciti pur fra mille difficoltà a portare a termine la Rassegna.

Se si pensa che circa 2500 persone hanno potuto gustare varie specialità gastronomiche durante tutta la manifestazione, e certo, che il merito va oltre ai bravissimi cuochi, al personale volontario che si è espresso ai massimi livelli.

Ora dopo il necessario consuntivo, si manterrà la promessa che una parte del ricavato sarà devoluto all'Associazione la Finestra in modo di gratificarla con un sostanzioso contributo.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it