

VareseNews

Alla Festa degli alpini ci si innamora tra un piatto e l'altro

Pubblicato: Mercoledì 27 Giugno 2012



Sono già iniziati i lavori per la tradizionale **Festa degli Alpini di Capolago**, organizzata con la Banda di Capolago. Al prato che si affaccia sulla provinciale i volontari hanno già iniziato a montare la struttura, portare tavoli e sedie, organizzare la cucina. **L'apertura è fissata per venerdì 13 luglio (fino al 22)** ma si respira già aria di festa. Almeno uno decina di volontari infatti, tra una fatica e l'altra, scambiano battute e risate. **«Questa festa la facciamo da quando andavamo in giro per “sbarbine”...»**. E si continua a lavorare.

Nata nel 1982 la festa è uno degli appuntamenti immancabili dell'estate varesina: **«È un momento di aggregazione importante per tutte le famiglie di Capolago e non solo – racconta Bruno, segretario del gruppo Alpini -**. C'è molta gente che viene a mangiare, si fatica ma per noi è sempre un momento per stare insieme». **Sono 140 infatti i volontari che ogni anno collaborano per la buona riuscita della festa**. C'è chi cucina, chi sparecchia, chi aiuta a servire da bere, chi sta alla cassa e chi coordina i lavori. **Ma c'è anche chi, tra un piatto e l'altro si è sposato**. «Sì, ci sono amici che si sono conosciuti qui e adesso tornano ad aiutarci anche con i loro bambini». I volontari assicurano infatti, che **la festa di Capolago porta fortuna in amore**, «Sì, sì, abbiamo diverse persone sposate che si sono incontrate qui», raccontano i volontari mentre lavorano.

«La soddisfazione più grande però è quando vediamo il sorriso sulle labbra delle persone che aiutiamo», continua Bruno. **L'incasso della manifestazione viene devoluto a diverse associazioni del territorio varesino**. «È da sempre il nostro obiettivo».

Intanto i rifornimenti per la festa sono già stati arrivati e il menù di 35 voci, tra cibo e bevande, rimane intoccabile a parte una novità: **«Quest'anno la novità sono le alici fritte»**. Per il resto non mancherà polenta e asino, polenta e zola, polenta e spezzatino, fritto misto, patatine fritte, salamini e tanto altro. Le quantità? «Si parte da due quintali di polenta, 1 quintale e mezzo di fritto misto, 2 quintali di patatine e così via». Il vino? «Tra 700 e gli 800 litri, ma non li beviamo tutti noi».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

