

La carica dei trentamila al mercato di Luino

Pubblicato: Mercoledì 24 Luglio 2013



“Davvero non sappiamo più come fare per arginare l’invasione dei turisti stranieri – **dichiara il Sindaco Andrea Pellicini** – proveremo, continua ironico, anche con il marketing al contrario”. Con migliaia di auto private, con treni speciali, battelli e motoscafi di ogni tipo, Luino è stata oggi presa d’assalto da più di 30.000 persone, con grande beneficio degli esercizi pubblici ma anche con molti disagi per i residenti. Del resto, la settimana di fine luglio registra da sempre un picco assoluto di presenze in Città per visitare il mercato urbano più grande d’Europa.

Una grande folla di tutte le età si è riversata dovunque: nei bar, nei ristoranti, anche quelli meno frequentati, e nelle oasi di verde come il Parco a Lago. Del resto, **Luino vanta bancarelle in cui trovar di tutto**, dalle borse in pelle ai vestiti per tutti i gusti da abbinare a gioielli di bigiotteria o di pietre dure come la preziosa ametista. Tanto successo lo riscuotono anche i prodotti a chilometri zero, le cui bancarelle sono già affollate di prima mattina con le prelibatezze dei prodotti locali come i mieli, i salamini di capra, i formaggi con le erbe fini. **Molti i cibi per tutti i gusti:** saporiti polli allo spiedo, croccante pesce fritto, verdura e frutta fresca e persino essiccata in enormi ciotole tra cui morbido zenzero allo zucchero, dolci albicocche.

Il mercato, di cui scrisse anche il celebre romanziere Piero Chiara (“Le avventure di Pierino al mercato di Luino”), possiede profonde radici storiche: le bancarelle invadono Luino sin dal 1535 quando la famiglia Mandelli, titolare del feudo di Maccagno Inferiore (allora "imperiale"), riesce ad ottenere da Carlo V l’autorizzazione allo svolgimento di una fiera a settimane alterne tra Luino e Maccagno; la concessione esclusiva per Luino si deve, però, ai Borromeo e risale al 1543. Nel 1786 diviene fiera settimanale apprezzata per la vendita di lane, corde, tele, fili, pizzi, scarpe, formaggi, tinture, carni salate e insaccate (fresche solo d’inverno) e prodotti di artigianato locale come vasellame in maiolica.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it