

A Capolago arrivano sorella polenta e il mago dei paioli

Pubblicato: Venerdì 18 Luglio 2014



«**Tornate venerdì, che ci sarà anche il general manager**», ci è stato detto scherzosamente da un signore impegnato nel montaggio dei tendoni e di tutti gli strumenti del caso. E venerdì siamo tornati: nel giorno d'apertura, ad accoglierci, oltre all'indimenticabile profumo di stufato d'asino, c'è un gruppo di persone ancora al lavoro, stavolta però nella preparazione dei piatti per l'ormai tipica festa degli alpini di Capolago che anche quest'anno si terrà nell'area verde di fianco alla provinciale che porta alla Schiranna.

«È da ieri che stiamo lavorando al cibo, preparando la carne, tagliando le verdure, e stamattina stiamo già cominciando le preparazioni», spiega **il famoso general manager: si chiama Luigi**, è il capo degli alpini "A. Rodili" affiancato da Ernesto, rappresentante e musicista della banda G. Verdi di Capolago; sono, le due associazioni, il cuore che batte attorno alla festa: loro l'hanno fondata e oggi come ieri l'organizzano.

L'odore di stufato d'asino e dei vari intingoli pizzicano lo stomaco e fanno venire l'acquolina in bocca. **«Ogni anno cominciamo un mese prima a preparare la struttura con l'aiuto di tutti i pensionati»** che sono la vera e propria forza motrice di questa festa «perché insomma chi lavora non c'ha mica tempo di stare qui tutto il giorno». **Subito ci viene mostrato il menù con ben 36 voci** tra cibo, l'immane vino e la grappa per quelli che l'esperienza alpina la vogliono vivere fino in fondo. Ma **la vera e unica regina del menù**, e anche un po' della festa, è la **polenta**: «Lui è **il capo polentaio**, e io sarei il suo misero aiutante» scherza Ernesto «Abbiamo addirittura **sei paioli** quest'anno, cinque non bastavano più! Alcuni sono elettrici, ma poi ci sono anche quelli a mano, come dice la tradizione, che noi stiam qui a girare e girare e girare col mestolone» ci spiega.

Luigi tutto entusiasta, aggiungendo anche che quel cerchio di pentoloni per la polenta sarà la sua postazione per tutta la durata della festa «poi abbiamo le friggitrice, mia moglie sta preparando l'acqua per la pasta. Insomma, c'è varietà ma non esageriamo mai e la gente è contenta di venire qui ogni anno ad assaggiare quello che trova polenta e asino, polenta e zola, polenta e tomini...» la passione e l'amore alpino per la polenta non viene certo nascosto dalle parole del capogruppo, che vanta anche un eccellente servizio al tavolo.



«Abbiamo fatto una scommessa, l'anno scorso: c'erano due file di persone ad aspettare, e nel giro di venti minuti stavano tutti mangiando», anche grazie all'aiuto dei **70 ragazzi tra figli, nipoti, e musicisti nella banda dai 14 anni in su che si impegnano ad aiutare nel servizio ai tavoli**. E non sono poche le persone che ogni anno si recano da tutti i dintorni di Varese alla festa per gustare gli ottimi piatti **«abbiamo 55 tavoli per 12 persone l'uno circa, con migliaia di persone ogni anno»**. Ma nonostante la velocità del servizio, l'atmosfera è libera da ogni tipo di stress o fretta, piena invece di giovialità e buon umore «ti prendi qualcosa da bere, ordini da mangiare e poi ti siedi, non abbiamo alcuna fretta di svuotare i tavoli, c'è addirittura gente che si mette a giocare a carte, poi 10 minuti d'attesa e ti trovi un bel piatto caldo».

L'appuntamento è per tutta la settimana che segue fino domenica 27, a cominciare da stasera, venerdì 18 alle 19:00 in punto. La festa sarà un'occasione di divertimento e per provare l'ottimo cibo alpino, ma non solo. I ricavati saranno infatti dati in beneficenza; dice Ernesto: «La maggior parte del ricavato va alle varie Onlus attive sul nostro territorio (ad esempio l'associazione Millepiedi, Varese con l'H e altre). A fine anno tireremo le somme e inviteremo tutte le associazioni per destinare loro il ricavato. Non tutto ciò che viene raccolto, quindi, è destinato ad aiuti in altri paesi».

Insomma, ottimo cibo, vino a volontà, tanta allegria e anche una buona causa: tutti buoni motivi per mettere la freccia e fermarsi.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it