

Torna la Sagra della Patata, la festa più buona che ci sia

Pubblicato: Mercoledì 3 Agosto 2016



Torna, attesissima, la Sagra della Patata, che da anni caratterizza gli appuntamenti estivi di Cunardo. La sagra inizierà presso la Baita del fondista (via per Bedero) **venerdì 5 agosto**, alle 19 è prevista l'apertura delle cucine, **continuerà sabato 6 e chiuderà domenica 7 agosto** con il pranzo alle 12, alle 14.30 l'animazione per i bambini, alle 16 la merenda e la cena dalle 19. Tutti i piatti sono cucinati da patata fresca e l'intero incasso sarà destinato alla scuola materna.

La festa, che proprio quest'anno festeggia la decima edizione, è nata nel 2006 con uno scipo ben preciso: "Bisognava trovare i fondi per evitare la chiusura della scuola materna – raccontano gli organizzatori della sagra – e i cunardesi decisero che andava fatto quello che meglio sapevano fare: una festa".

Nasce così la Sagra della Patata, una manifestazione **il cui intero incasso è destinato al bilancio dell'asilo di Cunardo**, scuola paritaria che **da oltre 130 anni** accoglie i bambini della comunità. L'allora consiglio di amministrazione, presieduto da Eugenio Gant, con primo "chef" Roberto Bossi, fece appello a tutte le associazioni ed i gruppi del paese che risposero positivamente. Venne quindi scelto il famoso tubero come ingrediente principe della festa per la sua semplicità e per la varietà di ricette esistenti.

"Negli anni poi questa felice intuizione si è trasformata in una delle più grandi ed apprezzate sagre gastronomiche della provincia di Varese – commenta **Roberta Tuzzi, attuale presidente del Cda dell'asilo** – diventando così un fondamentale momento di raccolta fondi per sostenere i costi della

scuola. In questi anni grazie agli utili dell'iniziativa è stato possibile non solo potenziare l'offerta formativa per bambini e famiglie ma anche sistemare il tetto, svolgere tutte le manutenzioni ordinarie e straordinarie, rinnovare i serramenti, i bagni, i pavimenti e gli adeguamenti antisismici”.

Alcuni numeri fanno capire il successo della sagra: **dal 2006 ad oggi sono stati cucinati 300 quintali di patate** (provenienti dal Veneto e dalla Puglia), 20 di questi solo di patatine fritte (tutti da patata fresca). Sono stati serviti **10.000 kg di gnocchi, 20.000 frittelle di patate** e sono stati distribuiti 1.000 kg tra ketchup e maionese.

“La squadra di volontari è composta da **100 persone** – conclude Roberta Tuzzi – ed è pronta a servire i 1.200 posti allestiti, tutti al coperto e serviti da quest'anno anche da wi-fi libero. Si mangia bene e si fa del bene, per questo è la festa di beneficenza più buona che ci sia”.

di [Ma.Ge.](#)