VareseNews

Tre giorni di festa con la Casoratese

Pubblicato: Giovedì 21 Giugno 2018



Il **corpo musicale "La Casoratese" in festa per tre giorni**: da venerdì 22 giugno una occasione per stare insieme, mangiare dei buoni piatti e aiutare le attività della banda.

Capita ogni volta, ogni anno. Già al venerdi sera, primo giorno in cucina, girano discorsi tipo "oh, perché non apriamo un ristorante? In fondo che ci manca? Il livello è più alto di tanti locali che conosciamo...". Poi la domenica notte, spente le luci dell'area feste, ognuno ritorna alla propria vita, al proprio lavoro e i sogni da chef svaniscono in un attimo.

Quello che non scompare invece è la passione per la musica e quella bella sensazione di far parte di un gruppo eccezionale dove nonostante discussioni animate e infinite, non si perde mai di vista l'obbiettivo comune che è quello della crescita artistica ed umana de "La Casoratese".

La prima metà del 2018 è quasi finita e come spesso negli ultimi anni, ci ritroviamo a ricordare anche con un certo orgoglio, le idee, i progetti portati a termine. Idee che erano fino a pochi anni fa solo dei sogni.

Finiti gli impegni musicali, l'unico pensiero dello **staff de "La Casoratese"** è superare la prova, a volte fantozzianamente disumana dei tre giorni di Festa della Musica.

Come tutte le estati da undici anni a questa parte, si riporranno gli strumenti nelle custodie e si indosseranno grembiuli e bandane anti sudore per avventurarsi con tutto l'entusiasmo possibile, nel mondo della ristorazione.

Anche quest'anno in cucina ci sono degli addii e dei nuovi arrivati.

Oltre le classiche intramontabili costine e salamelle alla griglia, si conferma il sontuoso fritto misto di pesce preparato con cura dal nostro presidente ormai diventata una star negli ambienti delle sagre provinciali. Si narra di una formula segreta che rende questo piatto indimenticabile.

Confermati quest'anno l'American Hamburger composto da 6 strati di ingredienti diversi, un nuovo hamburger vegetariano e il tagliere misto formaggi e salumi da abbinare volendo ad un paio di spritz ad un prezzo speciale.

Rivoluzione fra i primi: abbandonata la pasta secca, ci sono gnocchi di patate e scialatielli freschi con abbinamenti a sughi: ragout di carne, amatriciana verace (guanciale), funghi e salsiccia e un classico e fresco sugo di pomodoro al basilico.

Avevamo parlato di fritto misto di pesce e di fritto ci sono ovviamente le immancabili patatine e olive all'ascolana.

Di fresco si possono trovare verdure alla griglia e una speciale insalata di fagioli e nervetti al peperoncino fresco.

Nel reparto griglia la novità è rappresentata dalle alette intere di pollo piccanti.

Infine per i più golosi, la dolce sorpresa di trovare cannoli farciti al momento e crepes con diversi abbinamenti da far contenti tutti i palati e gelato con frutti di bosco e altre guarniture.

Il venerdì sera sarà ospite una band dal nome inequivocabile "L'allegra Brigata", il sabato sera sarà dedicato ai più piccoli con un ampio spazio a loro riservato per giocare, disegnare, suonare. Per loro c'è un speciale menu a 9 euro tutto compreso.

La domenica sera, a conclusione della festa, ci sarà spazio per Nova, una giovane band nata fra le pareti del Liceo di Gallarate.

Per tutta la durata della festa ci saranno promozioni e sconti per i possessori della carta "Amici della Banda" e inoltre sarà presente uno stand dove sarà possibile sottoscrivere l'adesione alla nostra iniziativa.

Il Corpo Musicale "La Casoratese" ci tiene a sottolineare che «la festa e l'iniziativa della tessera hanno come unico scopo il finanziamento delle nostre attività, l'acquisto di strumenti, poter avviare i corsi allievi tenuti da insegnanti professionisti, la gestione della "Casorate Junior Band" e la sopravvivenza di questa eccellenza musicale della nostra provincia».

Lo staff de "La Casoratese" ci tiene a ricordare che «tutto quello che è servito alla festa è cucinato e preparato dai nostri cuochi e non da persone o società esterne».

La festa durerà tre giorni: da venerdi 22 a domenica 24, all'area Feste di Via Roma a Casorate Sempione.

La cucina per tutte le tre sere aprirà alle 19:30 con possibilità di aperitivo con tagliere e chiuderà verso le 23:00.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it