

Sagra della patata a Cunardo, tutto pronto per la tredicesima edizione

Pubblicato: Lunedì 29 Luglio 2019



Da **venerdì 2 a domenica 4 agosto** torna l'ormai tradizionale appuntamento con la **Sagra della patata di Cunardo**. Nata come occasione per autofinanziare l'asilo del paese, la festa è oggi diventata una delle sagre gastronomiche più attese della provincia grazie al suo **menù fatto di piatti realizzata esclusivamente da patata fresca**, dai primi ai dolci.

Ogni sera (venerdì, sabato e domenica) **si cena a partire dalle 19** alla Baita del fondista (via per Bedero) e domenica le cucine saranno aperte anche a pranzo dalle 12.

Durante la sagra **la Baita del fondista sarà raggiungibile in auto** (fino ad esaurimento dei parcheggi), con i bus navetta in partenza dal parcheggio Tigros (via Varesina) oppure a piedi e in bicicletta grazie alla pista ciclabile della Valganna (da Ganna o da Ponte Tresa).



La festa è **nata nel 2006 per sostenere le attività della scuola dell'infanzia locale**. L'intero incasso della sagra 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 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.

«Questa felice intuizione si è trasformata in una delle più grandi ed apprezzate sagre gastronomiche della provincia di Varese – **commenta Roberta Tuzzi, presidente del Cda dell'asilo** -. 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, il parquet nelle aule, i giochi all'aperto e realizzare gli adeguamenti antisismici».

Lo scorso anno alla sagra sono state servite ai tavoli più di **12.500 portate** (2.500 i piatti di gnocchetti). In un decennio sono stati cucinati più 400 quintali di patate, di cui 25 solo di patatine fritte (tutti da patata fresca).

«Anche quest'anno tutto questo non sarebbe possibile senza i volontari. La squadra è composta da oltre 100 persone ed è pronta a servire i 1.000 posti allestiti, tutti al coperto e serviti da wi-fi libero. Grazie anche alle attività commerciali del paese che si sono messe a disposizione».

Tomaso Bassani

tomaso.bassani@varesenews.it

