

Festa della Zucca: tre domeniche di eventi con la Pro Loco di Gavirate

Pubblicato: Martedì 30 Settembre 2025



 Lungolago di Gavirate

 Lido di Gavirate (va), Via al Lido

 Gavirate

Gavirate si prepara a celebrare l'autunno con il suo appuntamento più atteso e amato: la **Festa della Zucca**. La **Pro Loco di Gavirate** ripropone la tradizionale manifestazione che, a partire da **domenica 5 ottobre**, animerà il suggestivo lungolago per ben tre fine settimana consecutivi.

L'evento, patrocinato dal Comune, promette un'esperienza ricca e coinvolgente, unendo la migliore tradizione gastronomica locale a nuove proposte ludico-culturali e di benessere.

Zucca protagonista e la nuova "Fiera del Benessere"

Durante le tre domeniche del mese, i visitatori avranno l'opportunità di assaporare una vasta gamma di **prodotti regionali** grazie agli stand enogastronomici, dove la Zucca regnerà sovrana in piatti che vanno

dai ravioli al risotto, dagli gnocchi ai tortelli, fino a secondi e dolci. Lo stand della Pro Loco, in particolare, proporrà specialità mantovane, frittelle e dolci.

La grande novità di quest'anno è rappresentata da **“La Fiera Del Benessere”**, curata dall'associazione Armonia di Cassano Magnago. Questo spazio offrirà ai visitatori la possibilità di dedicarsi un'attenzione speciale, incontrando **operatori olistici** professionalmente preparati. Saranno presenti anche numerosi hobbisti con creazioni artigianali come collane, tisane, oli essenziali, incensi, candele e molto altro, incentrate sul benessere e sul lavoro sapiente della materia prima.

Un programma ricco di eventi a tema

Ogni domenica presenterà attrazioni esclusive, ma alcune attività saranno fisse in ogni giornata di festa, tra cui l'immane **castagnata**, la divertente sfida del **lancio della zucca (Torneo “Zucche Volanti”** alle ore 15.30) e il **mercato degli hobbisti**.

Ecco il programma completo delle tre domeniche:

Domenica 5 ottobre: Tra Musica e Motori

La giornata inaugurale vedrà la castagnata a cura di Pro Banco di Solidarietà Gavirate. Oltre all'esposizione delle zucche e alla Mostra Micologica del Gruppo Micologico Gavirate, la musica sarà protagonista con lo **spettacolo tributo de “I B@ttisti”**. Imperdibile anche il **Raduno Auto Storiche** a cura del Club Fiat 600 di Besozzo e la **Fiera “Benessere in Zucca”** con operatori olistici, reiki, cristalloterapia e shiatzu.

Domenica 12 ottobre: Aria di Festa Medievale e Vinile

La castagnata sarà animata dal CAI Gavirate con attività di **arrampicalbero e ponte tibetano**. L'atmosfera si farà storica grazie al **Clan Hagalaz di Moncalieri**, che allestirà un accampamento con **tiro con l'arco, schermo e spettacolo di falconeria**. L'intrattenimento musicale sarà affidato al **DUO – The Men in Black**. Spazio anche a **“Scultore per un giorno”** con Sergio Terni, all'Esposizione Ciclo Varese e alla **Fiera del Vinile** a cura di Records Family Groove.

Domenica 19 ottobre: Folklore e Tradizione Artigiana

Il CAI Gavirate proporrà nuovamente arrampicalbero e ponte tibetano. Il lato culturale vedrà lo **Spettacolo Folk con I Gioppini di Bergamo** e la presenza di **Legambiente Varese** con il Riciclattole. L'artigianato sarà in primo piano con l'associazione **Varese in Maglia**, dedicata ai lavori a maglia e uncinetto.

Logistica e Invito

Per garantire lo svolgimento dell'evento in ogni condizione meteo, la Pro Loco ha installato una **tensostruttura aggiuntiva** che, sommata a quella già esistente, permette di ospitare **fino a 800 persone a pranzo** in uno spazio coperto. Lo stand gastronomico sarà attivo dalle **11.30 alle 16.30**, mentre le mostre saranno aperte dalle 10.00 alle 19.00.

Gli organizzatori della Pro Loco hanno invitato calorosamente la comunità: “Come da tradizione anche quest'anno abbiamo proposto la Festa della Zucca, ormai divenuto un evento seguito ed apprezzato in tutta la provincia. Invitiamo le persone a venirci a trovare in riva al nostro maestoso lago; vi aspettiamo con gioia per degustare leccornie del nostro Territorio a base di Zucca, passare momenti spensierati e cimentarsi in attività creative.”

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

