

Nel bosco di Buguggiate il rito estivo del fritto misto

Pubblicato: Lunedì 17 Agosto 2026



Sagre e sapori del Varesotto è la rubrica di VareseNews dedicata alle feste popolari e ai piatti tipici che raccontano l'identità gastronomica del nostro territorio. Un viaggio tra tradizioni, storie e personaggi nato dalle segnalazioni dei lettori, che ci hanno scritto per condividere la sagra o il piatto simbolo della loro zona. Anche tu puoi segnalarci la sagra o il prodotto tipico del tuo paese: [scrivicelo qui](#)

La “festa al bosco” di Buguggiate e il suo fritto misto

Basta imboccare la ciclabile del lago di Varese, all'altezza del Tigros di **Buguggiate**, per trovarsi davanti all'area verde che tutti chiamano semplicemente “il bosco”: facilmente raggiungibile ma capace di regalare un po' d'ombra e di frescura, per quanto l'estate lo permetta. È qui che, **nelle settimane a cavallo tra giugno e luglio**, prende vita la Festa al Bosco, e non serve seguire indicazioni per trovarla: è l'odore di frittura a guidare i passi, insieme al vociare di chi già siede ai tavoli sotto il tendone con un piatto di pescetti fritti davanti e un bicchiere in mano.

La manifestazione, organizzata dalla **Pro Loco di Buguggiate** – attualmente guidata dal presidente **Marco Martignoni** – affonda le radici in un momento preciso della storia del paese: quello in cui un gruppo di volontari decise di dare vita, parallelamente, anche al Circolo del Paese. Da allora la festa non ha mai smesso di richiamare buguggiatesi e non solo, complice un menù che negli anni si è arricchito ma che ha sempre mantenuto fermo il proprio punto fermo: **il fritto misto**.

Il segreto del fritto misto “Al bosco”

Calamari puliti, gamberi, alici o sardine e altri pescetti piccoli – oppure, in alternativa, filetti di pesce bianco – vengono infarinati con farina 00 o semola rimacinata, salati e tuffati nell’olio bollente, di semi di arachide o di girasole, fino a raggiungere quella croccantezza dorata che è il segreto (neanche troppo) del loro successo. In tavola arrivano accompagnati solo da spicchi di limone, perché quando la materia prima è buona non serve altro.

È un piatto che non ha bisogno di presentazioni complicate: sin dalle origini della festa era già il più amato, il motivo per cui c’era chi tornava anno dopo anno. La Pro Loco ha raccolto questa eredità portandola avanti fino a oggi, e il risultato è ancora quello di sempre: alla fine del pasto, ci si lecca letteralmente le dita. Anche se oltre al fritto a contare è l’atmosfera che si respira e l’accoglienza dei volontari della Pro Loco.

[QUESTO ARTICOLO FA PARTE DI UNA SERIE: LEGGI QUI GLI ALTRI](#)

VUOI RACCONTARE LA STORIA DEL TUO PIATTO E DELLA TUA SAGRA PREFERITA? COMPILA IL MODULO

Caricamento...

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it