

A Brinzio tornano il fuoco, le padelle e il profumo delle caldarroste

Pubblicato: Martedì 29 Settembre 2026



Parco Comunale "Tonino Piccinelli"



Parco Comunale "Tonino Piccinelli", SP62



Brinzio

Per tutto il weekend 3-4 ottobre, al parco comunale di Brinzio sarà acceso il fuoco per la cottura delle buonissime mondelle nelle classiche padelle in ferro, come tradizione comanda. Il fuoco e il profumo delle castagne saranno parte integrante della manifestazione, riportando al centro un gesto semplice della vita autunnale brinziese.

Uno dei momenti più significativi della **domenica** sarà **l'accensione della Grà, prevista alle ore 15.00**: la Grà verrà caricata con le castagne che inizieranno così il tipico processo di essiccazione che continuerà fino al 25 ottobre, quando, durante la Festa attorno alla Grà, verranno scaricate e fatte gustare ai presenti: un collegamento concreto tra i due eventi, attraverso una tradizione che continua a vivere nel paese.

La proposta gastronomica della Pro Loco Brinzio APS (qui il menu completo) porta in tavola **sapori, ricette e prodotti legati al territorio**, con una particolare attenzione alla qualità e ai fornitori locali, tra cui il tradizionale **risotto ai funghi** (proposto solo al sabato sera) sarà uno dei protagonisti, preparato con riso Mignone Carnaroli Classico di Sartirana Lomellina e funghi porcini, secondo tradizione brinziese. Mentre **domenica Gnocchi d'Autunno e Brasato di manzo CBT con castagne**.

Completano la proposta altri piatti presenti entrambi i giorni tra cui **funghi porcini con polenta, mortadella di fegato con polenta e funghi porcini, polenta e zola, Il ragù del Cinghio, pasta fresca al ragù, la Cinghialella** e molto altro e, ovviamente, le immancabili "Mondelle", le tradizionali caldarroste cotte sul fuoco nelle tipiche padelle.

Nel bicchiere troveranno spazio **la birra 50&50 di Varese, il Materno della Cascina Ronchetto di Varese e una selezione di vini del territorio italiano**.

Ma la Castagnata non si fermerà alla tavola. Sabato, nel tardo pomeriggio, e domenica, per tutta la giornata, sarà presente la parete di arrampicata del CAI Lombardia, con istruttori esperti pronti ad accompagnare grandi e piccoli alla scoperta delle tecniche di arrampicata. Sabato sera, dalle 21.15, spazio alla musica della band Lavori in Corso, che accompagnerà la serata.

La domenica inizierà con brioches calde, caffè, cappuccino e cioccolata, per poi lasciare spazio alle visite guidate alla scoperta di Brinzio, in programma dalle 10.30 alle 16.00 in collaborazione con la Biblioteca Comunale. Sarà inoltre possibile visitare il Museo della Cultura Rurale Prealpina con biglietto ridotto per chi effettuerà una consumazione di almeno 20 euro presso il banco gastronomico.

«Mantenere viva una tradizione significa non soltanto conservarne il ricordo, ma continuare a viverla» spiegano dalla Pro Loco Brinzio APS. «Per questo abbiamo voluto costruire una manifestazione che partisse dalle castagne e dal fuoco, ma che permettesse anche di vivere Brinzio, conoscerne i luoghi e ritrovare gesti che fanno parte della memoria del paese».

Le castagne, protagoniste assolute della festa, non si fermeranno qui... con l'accensione della Grà e il suo caricamento il 4 ottobre, inizierà il processo di essiccazione che proseguirà fino al 25 ottobre quando, durante la Festa attorno alla Grà, le castagne verranno scaricate e fatte gustare ai presenti: un'unica tradizione, vissuta in due momenti diversi, che permette di mantenere vivo un sapore ed un sapere antico e di dividerlo con le nuove generazioni.

La manifestazione si svolgerà anche in caso di maltempo grazie agli spazi coperti e saranno disponibili ampi parcheggi gratuiti nelle vicinanze.

Programma completo e informazioni:

Castagnata Pro Brinzio

3 e 4 ottobre 2026 – Brinzio (VA)

www.prolocobrinzio.it

info@prolocobrinzio.it

3717421963 (solo messaggi WhatsApp)

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it