VareseNews

Alla fiera del castello il risotto da maestro è servito

Pubblicato: Venerdì 18 Settembre 2009

L'edizione 2009 della tradizionale Fiera del Castello a Somma Lombardo, che sarà introdotta questa sera, 18 settembre, alle 21.00 dal concerto del corpo musicale "La Cittadina" nel cortile del municipio, si concentrerà poi nella giornata "clou" di domenica 20 settembre, con l'esposizione delle bancarelle di hobbisti, associazioni e commercianti sommesi, ma anche la preparazione e degustazione di ricette tipiche grazie ai nuovi Maestri di cucina ed Executive Chef, la presentazione della "torta di Somma" inventata da Giuseppe e Rossano Caimi a cui i cittadini sono invitati a trovare un nome e l'estrazione dei biglietti della sottoscrizione a premi a favore dell'associazione onlus "Per andare oltre".
Le previste avverse condizioni meteorologiche di domani, 19 settembre, hanno fatto propendere gli organizzatori per annullare invece la serata di sabato.
Ma domenica, grande festa, e attesa per le 800 degustazioni di risotti preparati con prodotti tipici di diverse regioni d'Italia nel cortile del Comune di Somma Lombardo dalle 14.30, quando otto nuovi Maestri di cucina spiegheranno e prepareranno cento degustazioni di ricette tipiche, all'interno dell'evento "Maestri, riso e regioni" promosso da Uniascom-Confcommercio Varese con la collaborazione della Città di Somma Lombardo. I nuovi Maestri di cucina effettueranno dimostrazioni live nella preparazione dei piatti con prodotti tipici delle regioni di provenienza e degustazioni al pubblico. La Fiera del Castello, promossa dalla Pro Loco di Somma Lombardo, si arricchisce dunque quest'anno di questo evento, proposto all'interno del secondo convegno internazionale a Varese dell'Ordine Professionale Maestri di Cucina ed Executive Chef. Se, infatti, la manifestazione "Maestri, riso e regioni" a Somma Lombardo, con il patrocinio dell'Assessorato al Commercio del Comune, è in programma per domenica 20 settembre, Uniascom-Confcommercio Varese proporrà poi lunedì 21 all'Istituto Professionale Alberghiero "De Filippi" di Varese il primo convegno formativo su intolleranze alimentari e loro effetti sulla salute, con la partecipazione anche di medici specialisti.
Ma, per restare nello specifico a Somma Lombardo, l'iniziativa "Maestri, riso e regioni" di domenica 20 settembre rappresenta sicuramente un valore aggiunto di grande rilevanza alla Fiera del Castello, che anche quest'anno propone momenti interessanti.
Come accennato, i cittadini saranno invitati, in piazza Vittorio Veneto, ad assaggiare e trovare un nome alla "torta di Somma" inventata da Giuseppe e Rossano Caimi.
E dopo il concerto di stasera, venerdì 18 settembre alle 21.00 nel cortile di Palazzo Viani Visconti con il concerto, patrocinato dall'Assessorato alla Cultura del Comune, del corpo musicale "La Cittadina", che, in occasione del cinquantesimo anniversario di elevazione a Città, propone anche un brano originale quale omaggio a Somma Lombardo, domenica 20 settembre la Fiera del Castello entra nel vivo dalle 9.00 con hobbysti, associazioni e commercianti sommesi che esporranno per tutta la giornata. Alle 14.30, come già detto, nel cortile del municipio spazio a "Maestri, riso e regioni". Inoltre, per presentare il II Gran Premio Città di Somma Lombardo, gara di campionato italiano velocità fuoristrada 4×4 organizzato da Assofuoristrada con il patrocinio del Comune per il 26 e 27 settembre al crossdromo Ciglione di Malpensa, nel centro cittadino saranno esposte alcune auto fuoristrada.
«La vastità e l'arricchimento delle proposte per la tradizionale Fiera del Castello sono segnali molto importanti – commenta l'assessore al Marketing Territoriale del Comune di Somma Lombardo Massimiliano Carioni -, perché testimoniano una reale crescita nell'offerta della nostra città al pubblico e dunque rappresentano veicoli di coinvolgimento di un pubblico sempre più vasto, facendo crescere le potenzialità del nostro territorio».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it