

Corni e pecc i sapori della tradizioni si presentano

Pubblicato: Giovedì 26 Maggio 2011

 **Inizia venerdì 28 maggio 2011 all'ora di cena e continua fino a domenica Corni e pecc.** La sagra itinerante dei sapori e delle tradizioni, tra bancarelle, esposizioni e musica, propone ogni anno una vasta scelta di prodotti e menù tra la riscoperta di ricette della tradizione locale e piatti tipici delle sagre paesane. **La manifestazione itinerante fa sosta quest'anno nel centro storico di Cittiglio**, sulle sponde del torrente San Giulio attorno alla piazzetta degli Alpini.

Come lo scorso anno lo stand gastronomico prepara risotti per tutti i gusti: quello con ossobuco il venerdì, con la formaggella, sabato a pranzo e domenica a cena, e con i funghi e salsiccia gli altri pasti. **Non manca la polenta**, piatto della tradizione contadina prealpina, che viene proposta con l'accompagnamento di stufato d'asino e, da sabato sera fino alla chiusura della sagra, la trippa bagnata con fagioli. Ogni giorno si possono assaggiare i tortelli di Cittiglio ripieni di formaggella del Vallone preparati di volontari della cucina oppure gustare immancabili piatti come costine, salamelle e patatine fritte.

In altra direzione si muove invece il ristorante di eccellenza nella curt del Gel che propone prodotti delle valli con insoliti e raffinati abbinamenti. Tra gli antipasti si può trovare una variazione di formaggi con composta di fragole, tortino di asparagi con uovo di quaglia o caprese del Lago d'Elio. Si prosegue con una crema di lenticchie con gamberi e guanciale croccante, crostoni di pane casereccio con "piciurla" (luganega) e riso venere in ratatouille quali primi piatti. Le seconde portate offrono baccalà con polenta bianca alla piastra, carpione del Lago Maggiore e roastbeef di filetto di manzo con misticanza e salsa al curry. Tutto accompagnato da ottimo vino e una variegata selezione di dolci.

Il vero protagonista della sagra è però il tagliere: la storica iniziativa che unisce agli assaggi un itinerario gastronomico tra i cortili aperti al pubblico ed addobbato a festa per l'occasione. **Acquistando il tagliere in legno, che rimane come ricordo, si può iniziare un percorso di degustazioni a base di salumi, formaggi e dolci.** Assaggi di semplici piatti contadini sono dislocati in diverse corti del paese ed ore del giorno: per merenda si può provare la caolca e la rusumata bevande energetiche a base di uova, latte e in una variante con il vino oppure la farinata, detta anche della parò, frittata con farina e acqua e guarnita con lo zucchero. All'ora di pranzo e cena si possono mangiare i machitt una zuppa a base di rape, fagioli e verze, l'oef al cerighin antenato locale dell'occhio di bue oppure polenta e latte.

Oltre alle degustazioni di gelato di capra in Località Tarduè, la gelateria in via San Giulio propone una selezione di prodotti a chilometro zero. Il locale, che ha aderito all'iniziativa di filiera corta promossa da Coldiretti, si propone di utilizzare, dove è possibile, i prodotti di aziende agricole locali: latte, preferibilmente crudo, e i frutti che la stagione offre quali fragole, ciliegie, fichi, pere, pesche, more.

Corni e pecc è organizzata da un comitato che conta 150 volontari provenienti dalle Associazioni cittigliesi. **La manifestazione è stata ideata da Comunità Montana ed è sostenuta dall'Ente montano delle Valli del Verbano insieme al Comune di Cittiglio, con il patrocinio di Regione Lombardia, Provincia di Varese e Agenzia del turismo, Consorzio del Bacino imbrifero montano, Camera di Commercio e Comune di Tradate.**

"Come Presidente di Comunità Montana Valli del Verbano" dichiara Marco Magrini "i miei ringraziamenti vanno all'ex Sindaco di Cittiglio Giuseppe Galliani e Mario Minervino, presidente del comitato, per la straordinaria organizzazione. Vorrei esprimere inoltre la mia riconoscenza a tutte le associazioni e i volontari che stanno lavorando per la buona riuscita dell'evento. Auguro al Sindaco neo eletto, Fabrizio Anzani, che la manifestazione possa svolgersi nel migliore dei modi affinché si riporti l'attenzione sulle eccellenze del nostro territorio ed in particolare di Cittiglio. **Da lunedì prossimo,**

dopo i due anni a Cittiglio, si attendono le nuove candidature per l'organizzazione della sagra itinerante con l'auspicio che arrivino proposte dai Comuni del Luinese e con la volontà di portare la manifestazione su tutto il territorio nella logica della integrazione della Comunità montana".

Il programma completo è scaricabile dal sito www.corniepecc.it

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it