1

VareseNews

"Sapori d'autunno" con Sant'Antonino C'è

Pubblicato: Giovedì 20 Novembre 2014



Sagre di stagione: nemmeno due anni fa pareva un lontano miraggio, un eldorado riservato alle più popolose cittadine del varesotto e del legnanese, tra molta volontà, ma altrettanta inesperienza degli organizzatori e le diffidenze degli hobbisti e dei banchi alimentari sempre cauti nell'aderire alle nuove proposte e più disposti ad una agenda routinaria. Oggi le kermesse che animano la frazione lonatese nelle varie edizioni in calendario sono ambite e tocca a S.Antonino C'e' farsi in quattro per non scontentare le richieste di adesione provenienti da tutte le provincie vicine. Tenacia e soprattutto cura del rapporto con gli espositori, coltivato durante l'anno, ma anche crescita numerica del gruppo di volontari ai quali si è aggiunto uno chef, la disponibilità di alcuni imprenditori a prestare qualche camioncino, ed il lavoro infaticabile spesso senza riflettori e gloria nascosta di uno staff compatto.

Domenica 23 novembre Sapori d'autunno a S.Antonino Ticino sfida senza timore revenziale gli eventi dei grandi centri limitrofi, presentandosi per le vie del paese con un centinaio di gazebo di hobbisti del legno, del vetro soffiato, delle pelli.... e selezionati venditori di prodotti del mondo agricolo contadino come miele, vino, carni, salumi e formaggi.

Mica finita qui... Auto d'epoca stazioneranno dal mattino nel centro e faranno bella mostra per gli appassionati dei motori, nel pomeriggio giocolieri del fuoco e spazi dedicati ai bambini animeranno le strade e stupiranno i passanti.

L'immancabile stand gastronomico offrirà a partire dalle 12:00: brasato, stufato d'asino, gorgonzola e polenta mentre gli alpini lonatesi proporranno castagne e vin brule'. Le ormai leggendarie frittelle della "zia Rosy" delizieranno i più golosi! Antonello, vulcanico co-fondatore del gruppo santantoninese dichiara: "Con noi anche la nebbia si apre e si fa da parte, siamo la dinamo di questo borgo e vogliamo esserlo per molti anni ancora"

Info: www.santoninoce.com s.antonino.ce@gmail.com

tel. 377 290 1848

Redazione VareseNews redazione@varesenews.it