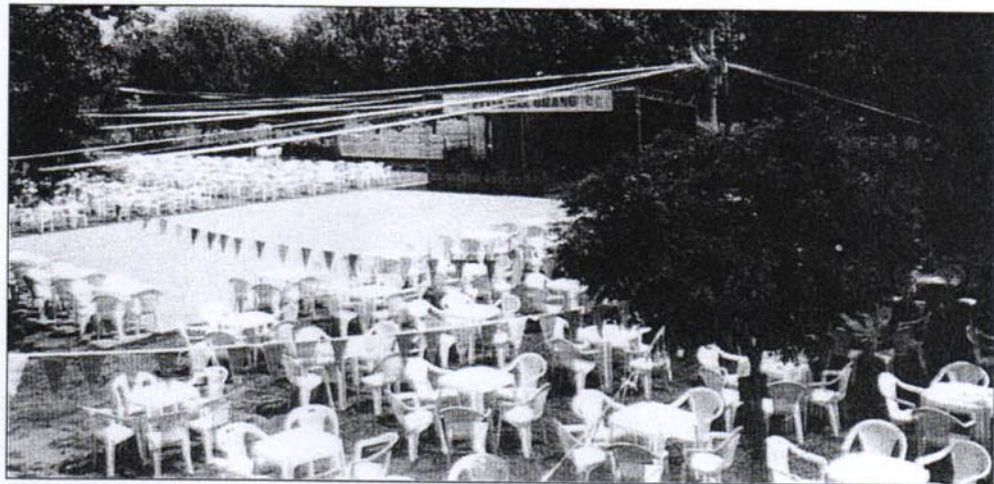


L'appuntamento al parco giochi di Guinzano per la 15^o festa del grano

Nostro Servizio

Da quindici anni la Parrocchia di Guinzano organizza la "Festa del Grano", una festa "paesana" ricca soprattutto di simpatia e di rivalutazione, oggi così attuale, delle memorie agricole di questo paese, piccolo e nascosto all'ombra della Certosa di Pavia. Un paese che è vissuto nei secoli, lungo la storia che lo testimonia di origine romana e che poi fu sempre di più vittima di una "dimenticanza" sia artistica sia di altre opportunità. Il lavoro dei campi, i raccolti dei cereali, divennero motivo e stimolo dell'attività della sua gente e della sopravvivenza del paese stesso. La vita e il lavoro dei suoi cittadini si intersecarono con le indicazioni della regola dei Monaci Certosini e Guinzano, oggi frazione del Comune di Giussago (PV), divenne "Grangia" del Monastero. Generazioni di agricoltori e di salariati, collaborando con i Frati, seppero lavorare e far fruttare anche i più refrattari dossi del latifondo che, fin quasi alla fine dell'ottocento, attorniava l'abitato. Oggi dopo l'avvento della tecnologia anche in agricoltura, Guinzano si misura con una realtà riferita all'industria agro-alimentare e con il pesante pendolarismo dei residenti verso Milano e Pavia. Dopo la caduta del piccolo cosmo campestre a cavallo tra gli anni sessanta e settanta che ha favorito l'abbandono dei campi a pro dell'industria, ha ritrovato il



desiderio di rivalutarsi proponendosi con questa manifestazione estiva verso il cir-

tanti Guinzanini, si scoprono le tradizioni, i costumi di tanti anni fa e le foto d'epo-

espresso nel locale dialetto, fatti non di patate e farina ma di pane raffermo. Si,



condario e la provincia del pavese. La "Festa del Grano" in buona sintesi è niente più che un fine settimana, dura infatti l'ultimo week-end di giugno, e propone serate di ballo liscio con orchestre scelte tra le migliori del panorama musicale, tra gli specialisti di questo genere. Ma non è solo ballo. Con la partecipazione della Parrocchia e di

ca. Si pubblica un opuscolo ricco di ricerche e aneddoti che riguardano il Paese. Si scoprono anche e soprattutto tradizioni culinarie.

Il piatto tipico da salvare proposto all'attenzione dei nostri attesi e graditi ospiti, sono i "Gnocc Cascà" che 50 anni fa e oltre erano un cibo speciale per i poveri contadini. Sono gnocchi, come suggerisce il titolo

proprio di quel pane che, inservibile per il normale consumo giornaliero, con aggiunta di altre ottime cose, si trasforma in un piatto saporitissimo dal particolare gusto dolce salato che viene servito, come una volta e senza trascurare altre specialità, sulle tovaglie festose del nostro rustico ristorante. Venite, sarete tra amici!



Un piatto tipico del paese, un piatto dal sapore antico riscoperto per una festa moderna: la "Festa del Grano" di Guinzano.

Oggi potrebbero quasi essere considerati un simbolo del riciclo di tanto pane che altrimenti andrebbe sprecato e sono particolarmente adatti a completare un ideale cerchio: "grano, farina, pane" che questa "festa contadina" intende proporre. Questo piatto, che ci viene dalla tradizione forse più amata della nostra terra, quella appunto della cucina, è entrato con successo nella lista delle portate del menù della "Festa del Grano" durante l'edizione del 1993. Proprio quest'anno, assieme al quindicinale della manifestazione, con gli ospiti che siederanno con noi a tavola durante le serate, festeggeremo anche il decennale di questo gustoso primo piatto.

Le ricette povere del passato, o meglio della cucina povera, molto

care alla nostra tradizione, non sono andate tutte perdute. Sull'onda di qualche nostalgia per i sapori di una volta si sono potute riscoprire alcune pietanze che si preparavano nelle case dei contadini in occasioni particolarmente importanti e nelle grandi ricorrenze quali erano le Sagre e le grandi festività dell'anno. Le antiche massaie, raschiando il fondo alla credenza, cioè riciclando al massimo i pochi ingredienti che la loro povera economia consentiva, realizzavano questo particolarissimo piatto, i "Gnoccc Cascàa" che arrivavano in tavola, a rallegrare la famiglia proprio nelle grandi occasioni. Tutti ricordiamo che nelle nostre vecchie case di paese e di cascina, che erano contemporaneamente anche un po' pollai, qualche uovo era sempre disponibile nel canestro, né mancava una manciata di farina di frumento nella madia, né un po' di latte conservato al fresco del sottoscala. Risparmiando quindi sugli

I gnoccc cascàa

ingredienti principali, le donne riuscivano a permettersi l'acquisto di qualche amaretto, se non addirittura dell'uvetta passa, così spesso presente nelle antiche ricette popolari tipiche della nostra zona come i ravioli, o il pollo farcito con un ripieno dal sapore dolce salato, e li univano alla ricetta per farla speciale. Forse queste "dosi" conservano alcune memorie delle usanze della cucina austriaca, che fu sicuramente influente, tra i nostri fornelli. La ricetta antica di questi particolari gnocchi prevedeva che il pane fosse grossolanamente spezzettato e ammollato nel latte, quindi strizzato ben bene e poi reimpastato con gli altri ingredienti, per formare un insieme soffice. Una volta pronto l'impasto, con l'aiuto di un cucchiaino, si formavano gli gnocchi che si lasciavano "cascare" nell'acqua bollente. Purtroppo, forse a causa della laboriosità richiesta per la realizzazione della ricetta, o forse perché ritenuti troppo rustici e antiquati, furono tralasciati non appena le dispense poterono godere di maggiore e migliore disponibilità, rischiando quasi di essere dimenticati. Per fortuna alcune bisnonne ottuagenarie, sopravvissute al ribaltone che la nuova economia aveva provoca-

to, a volte e a richiesta, li hanno riportati alla luce, alle tavole e, pur con qualche variazione nella scaletta della preparazione, hanno saputo mantenerne la sostanza e specialmente il sapore che è quello che più conta! Grazie agli utensili aiutacuoca, oggi è possibile risparmiare tempo, utilizzando il pane grattato insieme agli altri ingredienti originari, in un composto più confacente alla immagine di una cucina moderna, senza che nulla dell'antica preparazione vada perduto. I "Gnoccc Cascàa" sono stati quindi "riscoperti" e, con giusto merito, inseriti nelle proposte della Festa del Grano, per ricordare che anche la tavola del 2003 può avvalersi di piatti definiti tradizionali. Benché la preparazione richieda ancora una certa disponibilità di tempo ed una speciale manualità, imparata direttamente dalle nonne contadine, i nostri gnocchi, così confezionati ed arricchiti con le uvette (oppure senza), continuano a cascare dal cucchiaino all'acqua bollente, come vuole la tradizione. Fumanti nel piatto e conditi con burro fritto e formaggio grattugiato sanno senz'altro soddisfare il palato e la curiosità dei nostri commensali.

(Per gli organizzatori della Festa del Grano G. Segagni)

IL PROGRAMMA PER LA MANIFESTAZIONE DEL 2003 PREVEDE:

Venerdì 27 giugno: "Ruggero Scandiuzzi" - **Sabato 28 giugno:** "Orchestra Beghini Show" con Alessandro Benericetti

Domenica 29 giugno: "I Filadelfia". - **Venerdì, Sabato e Domenica dalle 19,30 alle 21,00** apertura ristorante con i "Gnoccc Cascàa" e menù caratteristico.

Per motivi organizzativi è gradita la prenotazione: **Tel. 0382 933472** Parco Giochi Oratorio - **Tel. 0382 925529** Parrocchia

Visitate anche il nostro sito: www.festadelgrano.com