

Da venerdì 29 giugno a domenica 1 luglio il tradizionale appuntamento tra divertimento e buona cucina

Guinzano, non c'è estate senza "Festa del Grano"

DI MATTEO RANZINI

La tradizione, quella con la T maiuscola, per il paese di Guinzano si identifica con la "Festa del Grano", appuntamento irrinunciabile che si trasforma in un grande richiamo per centinaia di persone.

L'area verde-campo giochi dell'Oratorio diventa un punto di incontro, le prelibatezze culinarie la fanno da padrone e l'allegria sprigionata dalle orchestre invade la piccola ma attiva comunità.

Dietro la facciata, nella organizzazione, è profuso un impegno di alto coinvolgimento, un grande lavoro del volontariato locale, uomini, donne, giovani che si attivano nella collaborazione con la Parrocchia per realizzare le serate di festa.

Serate durante le quali nulla deve andare storto, tutto deve



LE ORCHESTRE DEL 2007

Venerdì 29 giugno 2007	Tonia Todisco
Sabato 30 giugno 2007	Paola Darni
Domenica 1 luglio 2007	Barbara

filare per il meglio, ed essere ben predisposto, dalle luci del palco per le orchestre al forno della cucina, dalla saponaria che fa scivolare la balera alla carbonella delle griglie per le salamelle. Tutto il personale impegnato fa il possibile per mettere tutti a proprio agio, per far sentire a tutti il nostro desiderio di comunicare le no-

stre emozioni e di ottenere grandi soddisfazioni. - Anche quest'anno la "Festa del grano" prenderà vita con i piatti tradizionali, nuove orchestre sul palco e tanta voglia di stare insieme. Dal 29 giugno al 1 luglio, se siete amanti della buona cucina e di un ballo spensierato, non prendete impegni.

Il menù della festa, orgoglio della cucina locale

Il Menù della Festa, ossia la lista che si prepara per il servizio ristorante, ha come punto forte le grigliate di carne, bracioline e salamelle, ma presenta anche ottimi primi piatti, orgoglio della cucina locale. E' risaputo che la culinaria specifica della nostra zona consente una scelta vastissima tra i risotti, le pastasciutte e le minestre, con quella ricchezza di preparazioni con le quali si è sempre espressa l'abilità e la fantasia delle nostre massaie e soprattutto la loro capacità di arricchire la tavola con gli ingredienti poveri che davano gli orti o i campi.

Quante cose buone si possono preparare con i fagioli, con i piselli, con la zucca, con le ra-



Insalata di mare

Il primo piatto
Gnocc cascàa.
Ravioli al ragù di carne.
Penne al sugo di tonno,
olive e capperi.

Le seconde portate
Carne alla brace con rucola
Grigliata mista
Salamelle alla brace
Spiedini alla griglia
Pesce spada alla piastra

Il contorno
Insalata mista di stagione
Patatine fritte
Peperonata

Per dessert
Frutta, Dolce, Gelato, Caffè

ne, con le lumache, coi pesci dei fossi? E gli avanzi del giorno prima? Quante polpette che si chiamavano "munde-ghili" sono state per anni il pranzo di chi ha compiuto qualcosa come cinquant'anni? Gli antipasti
Affettati misti serviti con cipolle all'uva passa e olive all'ascolana.

I "Gnocc cascàa", la cucina povera dei poveri

Ogni festa che coinvolge i paesi del nostro territorio ha una peculiarità "alimentare". Quando si parla di Festa del Grano la mente corre ai "gnocc cascàa", la cucina povera dei poveri.

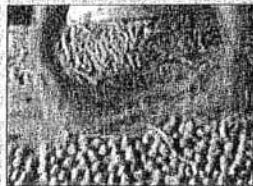
La memoria degli anni passati ci ricorda una cucina ricca di ingredienti che andavano dagli scarti del vino a quelli del latte i quali, con qualche tozzo di pane raffermo, diventavano ottime zuppe per riempire le numerosissime bocche che "arriocchivano" le nostre antiche famiglie. Cosa fare poi del pane raffermo

avanzato? Una nonna centenaria ci ha lasciato un'ottima ricetta con la quale ci ha insegnato un modo per riciclarlo anche se i lombardi non sono esclusivi riciclatori degli avanzi di pane. In molte altre regioni sono note ricette a base di pane raffermo che non viene impiegato solo per preparare i primi come i "pissarelli" del piacentino o i "passatelli" romagnoli, ma anche a completamente di molti secondi o di dolci in più particolari.

Nel ventaglio delle proposte del ristorante della festa, sono stati

inseriti, seppure con qualche plausibile dubbio iniziale, i "gnocc cascàa", che sono ormai diventati famosi. Si tratta di un impasto di pane raffermo tritato, di latte e uova a cui si aggiungono gli amaretti sbriciolati che conferiscono raffinata fragranza a questo cibo da poveri.

Per il successo ottenuto, ma anche per aver consentito il "rilancio" di questo mangiare antico, siamo riconoscenti alla nonna Ester che ha tramandato le "dosis" della ricetta originale. Le quantità degli ingredienti da usa-



re, oltre a consentire la riuscita della preparazione, sono calibrate sul suo personale "palato" e sul proprio gusto esperto che, in vita, ha saputo tramandare alle persone di casa sua le quali, collaborando ora alla cucina della Festa del Grano, hanno contribuito a farli apprezzare agli ospiti.



La comunità parrocchiale di Guinzano è particolarmente devota alla Madonna del Sacro Cuore. Il cammino devozionale per Nostro Signore del Sacro Cuore nasce con due giovani sacerdoti francesi fondatori dei Missionari del Sacro Cuore. Oltre alle feste "folkloristiche" Guinzano vive due forti momenti religiosi durante l'anno, la sagra per la Patrona S. Pelagia ed appunto la devozione per la Madonna del Sacro Cuore (a fine maggio)