

# Guinzano si prepara al tradizionale appuntamento con musica, balli e... "Gnocc Cascà" E' tutto pronto per la 23<sup>a</sup> Festa del Grano

## GUINZANO

Dal 24 al 26 giugno si rinnova il tradizionale appuntamento con la Festa del Grano, manifestazione tipica di Guinzano, in cui vengono proposte a tutti gli ospiti prelibatezze locali gastronomiche e serate danzanti. Attorno alla festa come ogni anno ruota un'efficientissima e consolidata rete di volontari che, in collaborazione con la parrocchia, lavora per mantenere vive le radici del proprio paese attraverso la popolare sagra. Ma facciamo un passo indietro per inquadrare le origini. La festa affonda le proprie radici nella cultura del luogo in cui di memoria in memoria sono stati fissati i ricordi di una gloriosa comunità di contadini e agricoltori che ha lavorato sodo negli anni per coltivare campi ridenti di riso e granturco. Il grano scandiva il tempo e le stagioni dei lavoratori: campi, la mietitura, i cumuli, i granai ricolmi, la lavorazione del chicco. E proprio per onorare quel tempo e fissare nella memoria delle nuove leve del paese questa ricca storia locale è



Festa del Grano 2010

stata istituita la Festa del Grano che quest'anno compie il suo 23esimo compleanno. Il programma propone tre serate danzanti, a partire da venerdì con Roberto Madonia, sabato Ringo Story e domenica sera Massimo Dellabianca con possibilità per tutti i partecipanti di ballare sull'ampia pista dell'oratorio di Guinzano. Accanto alla musica, il ristorante (apertura dalle ore 19.30 alle 21)

propone un menù caratteristico con portate tipiche delle sagre popolari, come carne alla brace, grigliata, salamelle, arrostiti, patate fritte accanto a piatti più particolari come taglieri di affettati tipici, insalate di mare, tris di primi e frutta e

dolci di stagione. Fiore all'occhiello della manifestazione gli ormai famosi "Gnocc Cascà", piatto tipico tramandato grazie alla memoria delle donne del luogo che ancora oggi si passano di generazione in generazione la ricetta e le dosi di questa prelibatezza di origine contadina. La preparazione è molto semplice ma tutti gli ingredienti (tra cui pane e amaretto) conferiscono un assoluto gusto e ricchezza. A riprova del valore, dal 2010 i "Gnocc Cascà" hanno conseguito la De.Co, Denominazione Comunale come piatto tipico. L'organizzazione propone agli ospiti anche una mostra fotografica con scatti d'epoca e un piccolo omaggio alle signore: mazzolini di spiga, come ricordo della tradizione dell'oro dei campi. Per maggiori informazioni e prenotazione del ristorante è possibile contattatore lo 0382933472 o visitare il sito [www.festadelgrano.com](http://www.festadelgrano.com)

FEDERICA TRONCONI