



TRADIZIONI DI GUINZANO

TUTTO IL PASSATO RIVIVE NEI GNÒC CASCÀ

DAL 24 AL 26 GIUGNO TORNA LA "FESTA DEL GRANO" CON GRANDI MENÙ E DIVERTENTI SERATE DANZANTI

Sono le radici e la tradizione popolare a caratterizzare la "Festa del Grano" in programma dal 24 al 26 giugno. Questi richiami ricorrenti al passato consentono di mantenere vivaci ricordi e cose che altrimenti andrebbero perdute. Anzi molte di quelle "cose" sono già per-

chicchi e la pelle dei contadini tesa nello sforzo di immagazzinare sacchi in granaio.

Oggi il pane sembra realizzarsi miracolosamente nel negozio del panettiere o sul banco-forno del supermercato. Ma quel lavoro che rappresenta il cerchio, la

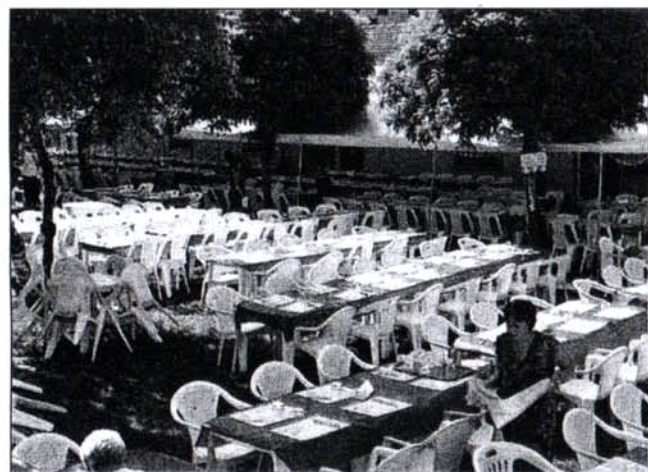
un breve e meritato riposo.

Nell'immaginario delle nuove generazioni, avvezze a comprendere solo ciò che si può toccare con mano, forse è opportuno salvare il salvabile ideando magari una "Festa a tema" dedicata al raccolto del grano come quelle analoghe che si moltiplicano dedicate alla birra o alle motociclette.

Alla data fissata Guinzano si trasforma: vi si crea l'occasione per invitare grandi orchestre per i balli e grandi menù per le cene dove accanto a piatti di nuova cucina troneggiano gli umili "gnòc cascà" (DE.CO) preparati secondo la ricetta della nonna-cuoca, la massaia della più classica immagine pubblicitaria.

Il grande pubblico arriva e la festa, una nuova festa invece di quelle del passato, rivive!

Le spighe del grano, raccolte nei campi dei dintorni con attenzione quasi religiosa, quasi non fossero frumento ma orchidee, diventano protagoniste e abbinate a rossi papaveri in carta, si trasformano in mazzolini che rappresentano una sorta di gratificazione dedicata alle signore che qui vengono a cercare sano divertimento con le famiglie. Per info: 335 7788625.



dute perché più si allontanano nel tempo senza essere più praticate, più se ne perde il significato. Oggi è difficile spiegare alle nuove leve come si mieteva il grano, la manodopera dei braccianti nelle messi e le giornate sull'aja mentre il sole abbrustoliva i mucchi di

cosiddetta "filiera", della coltura del frumento è stato fatto per secoli, per millenni, con immane fatica e oggi merita un affezionato ricordo. In questo piccolo paese alla fine di giugno di epoche remote, conclusa la mietitura, i granai si colmavano e i contadini potevano godersi



Lavorazioni marmi - graniti
Funeraria - Edilizia - Arredamento

EMME-EMME s.n.c
di Milan R. e Moroni M.

SEDE OPERATIVA DI LAVORO: Zona Artigianale - Loc. Fornace di Bornasco (PV)
Strada Statale Vigentina - T./F. 0382.955170 - Cell. 335.7821416/3357821417



MACELLERIA - SALUMERIA

Bergamaschi Giuseppe

MACELLAZIONE PROPRIA
di carni bovine, suine e caprine
Servizio a domicilio anche a Pavia

CERTOSA DI PAVIA VIALE CERTOSA, 18 - TEL./FAX 0382.934987