

SaronnoNews

Aperte le prenotazioni per la Sagra dell'Uva di Misinto

Valentina Rizzo · Tuesday, September 26th, 2023

È tutto pronto per la **terza edizione della Sagra dell'Uva di Misinto** che si terrà in piazza Pertini il prossimo weekend, 29 settembre-1 ottobre. Le cucine sono in fase di installazione e i tecnici si apprestano a montare il grande tendone che accoglierà quanti decideranno di degustare i **piatti della tradizione** nel corso della Sagra dell'Uva. **La festa è organizzata da Gam E20** (associazione che cura la grande Misinto Bierfest) in concomitanza con la Festa del Paese.

Per tre giorni la piazza centrale di Misinto si trasformerà in una vera e propria trattoria di altissimo livello, dove poter degustare i grandi piatti della tradizione lombarda tipici della stagione autunnale e invernale. La Federazione Italiana Cuochi coordinerà, anche quest'anno, il lavoro della cucina, a garanzia della grande qualità dei piatti che i partecipanti potranno degustare.

Il menù prevede: salame cotto e mortadella di fegato con polenta, pizzoccheri, trippa, guancetta brasata con vino rosso e polenta, rusticiada con polenta, polenta e zola, formaggi al carrello con mostarda e una crema di patate con cipolle e funghi. Un menù ricco che sarà accompagnato dal vino di Vigne Olcru (Oltrepo' Pavese). Le prenotazioni sono aperte e stanno già arrivando decine di telefonate di misintesi, ma non solo, che vogliono accaparrarsi con anticipo un posto a sedere alla Sagra dell'Uva.

“Tra pochi giorni Misinto potrà vivere ancora una volta l'esperienza unica della Sagra dell'Uva— **ha spiegato il presidente di Gam E20 Fabio Mondini-**. Si tratta di un momento sentito e molto atteso in tutto il territorio. Nel cuore di Misinto si potranno assaporare i veri piatti della tradizione lombarda così come venivano cucinati dalle nonne più brave e più ispirate. Gli ospiti siederanno sotto al tendone e potranno vivere l'esperienza di un pranzo o una cena completamente immersi nella tradizione lombarda con i piatti più buoni della nostra terra. Un grazie doveroso va ai volontari che con passione e dedizione permetteranno ai misintesi, ma non solo, di vivere anche quest'anno, un'esperienza unica”.

Cibo ma non solo, il weekend sarà ricco di attività e iniziative. Tra tutte, la pigiatura dell'uva con i piedi da parte dei bambini, domenica alle 16.30. Ogni sera è previsto l'accompagnamento musicale con gruppi locali che intratterranno il pubblico con canzoni folk e della tradizione lombarda.

La cucina sarà aperta venerdì, sabato e domenica per cena a partire dalle 19. Domenica 1 ottobre sarà possibile anche pranzare (dalle 12.30). Per prenotare un tavolo è possibile inviare un messaggio whatsapp al numero: 351.6722906.

This entry was posted on Tuesday, September 26th, 2023 at 11:19 am and is filed under [Brianza](#), [Tempo Libero](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.