

SaronnoNews

Nove giorni di sapori sul colle con la Sagra della Madonna Assunta di Bizzarone

Mariangela Gerletti · Tuesday, August 4th, 2026

Dal 7 al 15 agosto torna a Bizzarone la **Sagra della Madonna Assunta**, appuntamento estivo organizzato sul Colle Sant'Ambrogio dall'associazione "I Caribunatt", con il patrocinio del Comune. La manifestazione, giunta alla **49esima edizione**, propone nove giorni di cucina nel fresco del Colle di sant'Ambrogio, con serate a tema e piatti della tradizione.

Gli stand gastronomici saranno aperti **da venerdì 7 a venerdì 14 agosto a partire dalle 19**, con partecipazione libera e senza prenotazione. Sabato 15 agosto il servizio inizierà invece alle 12.30 e sarà **necessaria la prenotazione** obbligatoria alla cassa del colle.

Nove serate, dalla polenta alla cucina di mare

Il programma si aprirà **venerdì 7 agosto con la serata dedicata agli amanti della polenta**: tra le proposte ci saranno polenta e gamberi, polenta con funghi porcini, polenta e gorgonzola e il tiramisù alle fragole.

Sabato 8 agosto spazio alla cucina toscana, con affettati, pappardelle al ragù di lepre, cinghiale e torta scendiletto. **Domenica 9 sarà invece una "serata di mare"**, con fritto misto di pesce e patatine fritte.

Lunedì 10 agosto arriveranno i sapori pugliesi, dalle orecchiette alle cime di rapa alle bombette di carne, mentre **martedì 11 la serata lariana** porterà in tavola alborelle fritte, risotto con pesce persico e polenta uncia alla moda dei "garzenatt".

Dalla serata ligure al Ferragosto sul colle

Mercoledì 12 agosto il menù sarà dedicato alla Liguria, con focaccia di Recco, focaccia ligure con alici, tagliolini alle acciughe e limone e polpo alla ligure con patate prezzemolate.

Giovedì 13 sarà la volta della serata tirolese, con brezel, spätzle allo speck e burro aromatizzato, spezzatino di cervo e torta di grano saraceno. **Venerdì 14 il programma proseguirà con la serata valtellinese**: sciatt e bresaola, pizzoccheri freschi, salsiccia con taroz e mousse al Braulio.

La festa si concluderà **sabato 15 agosto con la tradizione di Ferragosto**. Il menù prevede risotto con funghi porcini oppure un bis di primi con risotto ai porcini e pizzoccheri freschi.

I piatti della tradizione e la Torta delle Mosche

Durante tutta la manifestazione, Ferragosto compreso, saranno disponibili anche pizzoccheri, trippa, salumi, carni alla griglia, roast beef, porchetta, bratwurst, formaggi e la Torta delle Mosche, dolce tipico di Bizzarone. **Non mancheranno piatti vegetariani e vegani**, birre artigianali e una selezione di vini abbinati alle diverse serate.

La Torta delle Mosche, conosciuta anche come Torta di Bizzarone o Torta della Madonna, sarà inoltre protagonista di degustazioni e vendita direttamente sul colle.

Baby parking gratuito e servizi nell'area feste

Tra le novità dell'edizione 2026 c'è il **baby parking gratuito per bambini da 0 a 12 anni**, organizzato dal Comune di Bizzarone e dall'associazione "I Carbutatt". Il servizio sarà attivo da venerdì 7 a venerdì 14 agosto, dalle 19 alle 22, con animatori professionisti e uno spazio gioco pensato anche per permettere ai genitori di vivere la serata con maggiore tranquillità.

Nell'area feste saranno presenti il pagamento con bancomat, il servizio take away, una navetta e i servizi igienici.

This entry was posted on Tuesday, August 4th, 2026 at 6:03 am and is filed under [Comasco](#), [Tempo Libero](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.