

SaronnoNews

Qual è il piatto simbolo della vostra festa? Ecco i primi sapori del Varesotto

Marco Giovannelli · Sunday, August 9th, 2026

La risposta è arrivata subito. A poche ore dal lancio della **nuova rubrica di VareseNews dedicata ai piatti simbolo delle sagre e delle feste del Varesotto**, sono già diverse le realtà che hanno deciso di raccontarsi attraverso la cucina.

L'idea è semplice: ogni manifestazione custodisce una ricetta, un piatto o una specialità che negli anni è diventata un appuntamento irrinunciabile per i visitatori. Raccontarlo significa valorizzare non solo la gastronomia, ma anche la storia delle associazioni e dei volontari che tengono vive le tradizioni locali.

COMPILA IL MODULO

Le prime risposte offrono già un piccolo viaggio tra i sapori della provincia.

A Cocquio Trevisago il Gruppo Alpini punta sulla **polenta con l'asino** e sulla **polenta con salsiccia e porcini**, piatti presenti nel menù da oltre trent'anni. La polenta è protagonista anche a Bogno di Besozzo, dove la **polenta taragna** continua a essere il simbolo della festa degli Alpini.

Sul lungolago di Gavirate, invece, la **Festa della Zucca** celebra da ventidue anni il suo tris composto da **gnocchi, ravioli e risotto alla zucca**, una proposta che identifica ormai la manifestazione.

Ad Arcisate emerge una specialità profondamente legata al territorio: il **Ciumm**, salamino nato negli anni Venti nella storica cooperativa del paese e ancora oggi protagonista di feste, cortei e perfino di un simbolico "battesimo", diventato negli anni una vera tradizione locale.

A Carnago, infine, la Pro Loco dedica un'intera manifestazione agli **gnocchi**, declinati nelle versioni di patate, di zucca e ripieni, con l'obiettivo di promuovere la cucina tradizionale e il turismo enogastronomico.

Non mancano le proposte più originali. A Jerago con Orago, ad esempio, il **Jerago Beach** identifica la propria festa con un cocktail, l'"**Amico di Paese**", nato per accompagnare una manifestazione che dal 2005 è cresciuta fino a diventare un appuntamento estivo molto partecipato.

Sono soltanto le prime risposte, ma mostrano già la ricchezza delle tradizioni gastronomiche del

Varesotto. Nelle prossime settimane VareseNews raccoglierà altri racconti per costruire una guida che accompagnerà i lettori alla scoperta delle sagre attraverso i loro piatti più rappresentativi.

Chi non lo avesse ancora fatto può partecipare **compilando il modulo dedicato**. Ogni ricetta è un pezzo di storia del territorio e merita di essere raccontata.

COMPILA IL MODULO

Caricamento...

This entry was posted on Sunday, August 9th, 2026 at 12:00 pm and is filed under [Varesotto](#). 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.