

SaronnoNews

Misinto, al via le prenotazioni per la Sagra dell'Uva

Valentina Rizzo · Monday, September 26th, 2022

Tutto è pronto per la **Sagra dell'Uva 2022** che si terrà a **Misinto** nel weekend del 30 settembre – 1 e 2 ottobre. In Piazza Pertini (davanti alla chiesa) sono in fase di installazione le cucine e il grande tendone che accoglierà oltre 600 coperti. 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 diffusa dove poter degustare i grandi piatti della tradizione lombarda tipici della stagione autunnale e invernale. A coordinare il lavoro della cucina sarà la **Federazione Italiana Cuochi**, garanzia della più alta qualità ed espressione in campo food. Sotto al tendone sarà possibile degustare piatti come la trippa, la pasta e fagioli e il brasato fino ad arrivare a polenta e zola e ai pizzoccheri.

Protagonista della Sagra dell'Uva, insieme al cibo, il vino del territorio. Cantina partner dell'evento è Vigne Olcrù di Santa Maria della Versa (PV) che garantirà ai partecipanti di poter assaggiare un prodotto di alta qualità, chiara espressione del territorio lombardo. La manifestazione, supportata dal Comune di Misinto, coinvolgerà anche diverse associazioni di volontariato del territorio. Tra le iniziative in programma la pigiatura dell'uva con i piedi da parte dei bambini, domenica alle 16.30. Momento che nel 2019 aveva avuto un grandissimo successo.

La cucina sarà aperta **venerdì, sabato e domenica per cena** a partire dalle 19.30. **Domenica 2 ottobre sarà possibile anche pranzare** (dalle 12.30).

Per prenotare un tavolo è possibile inviare un messaggio whatsapp al numero: **351.6722906**.

“Da settimane siamo al lavoro per proporre una Sagra dell'Uva in grandissimo stile- ha spiegato **Fabio Mondini, presidente di Gam E20** e organizzatore della manifestazione-. Come per la Misinto Bierfest, anche per la Sagra dell'Uva la qualità dei prodotti e del servizio è in cima alle priorità organizzative. Per questo abbiamo selezionato solo fornitori del territorio di comprovata esperienza. La presenza della Federazione Italiana Cuochi, inoltre, rappresenta una vera e propria garanzia dell'alto livello qualitativo della nostra Sagra dell'Uva. Sedere ai nostri tavoli sarà come essere al ristorante. Abbiamo previsto, infatti, patti di ceramica e bicchieri di vetro proprio per consentire alle persone di vivere un'esperienza enogastronomica di alto livello. Il tutto in un clima familiare e di festa”.

This entry was posted on Monday, September 26th, 2022 at 3:55 pm 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.

