



LE MANIFESTAZIONI

VENERDI 5 SABATO 6 DOMENICA 7 SETTEMBRE 2014

6° Australian Shepherd Gold Cup Campionato Soc. Pastori Australiani. Lungolago. Stand gastronomico.

DOMENICHE 28 SETTEMBRE 5 e 12 OTTOBRE

Festa della Zucca. Mostre, musica, attrazioni varie e gastronomia sul Lungolago. Ingresso libero.

Festa della zucca.

Saranno tre domeniche dedicate alla zucca ed ai prodotti gastronomici preparati con la regina dell'autunno. Il 28 settembre, il 5 ed il 12 ottobre sul Lungolago di Gavirate si svolgerà il tradizionale appuntamento con la Festa della Zucca: artigianato, cultura, spettacolo e gastronomia saranno gli ingredienti di questa edizione che si terrà all'interno del Parco della Folaga in riva al Lago di Varese. L'apertura delle mostre e l'inizio delle attività proposte dalle varie Associazioni operanti sul territorio, sarà alle ore 10,00 per terminare in serata alle ore 19,00. Tra le iniziative lo stand dell'Ass. Panificatori della Provincia di Varese dove si terranno delle dimostrazioni per la preparazione del pane, la mostra di macchinari e di vecchi attrezzi agricoli, le castagnate, la mostra micologica, l'artigianato con le realizzazioni in legno, i prodotti tipici della provincia da gustare e l'esposizione di zucche di ogni forma e colore, da quelle giganti oltre i due quintali alle più piccole per adornare la casa.



Nel corso delle tre giornate funzionerà a mezzogiorno un fornitissimo stand gastronomico con le specialità preparate a base di zucca con l'immane risotto giallo, i ravioli dal gustosissimo ripieno, gli gnocchi e le torte di zucca: inoltre nel corso del pomeriggio verranno preparati i deliziosi tortelli che saranno distribuiti soffici e caldi. Spettacoli musicali sotto il Pala Campo dei Fiori, allieteranno le giornate con la partecipazione di gruppi folcloristici, bande e cori: un appuntamento da non perdere per trascorrere sul lungolago tre splendide giornate all'insegna dello spettacolo e gastronomia. Info ed iscrizioni al concorso delle zucche Pro Gavirate 0332 744707

Tempo di funghi.

Quando decidi di andare per funghi, dopo aver conseguito il permesso per la raccolta, devi procurarti l'equipaggiamento necessario per raccoglierti e trasportarli nella maniera più corretta. E' altresì importante attenersi alla raccolta solo delle specie commestibili che si conoscono in modo da evitare quelle tossiche: per qualsiasi dubbio rivolgiti ad esperti a cui sottoporre i funghi raccolti. Procurati inoltre un bastone, un coltellino e un cesto di vimini. Per staccare il fungo senza romperlo, esercita una leggera rotazione del gambo evitando di asportare la zolla di terra per non distruggere il micelio, poi con il coltellino ben affilato raschia la terra alla fine del gambo: in questo modo sarà più facile pulirli una volta tornato a casa. Per trasportare i funghi usa un cestino di vimini per consentire alle spore di disperdersi nell'aria cadendo poi a terra e posizionali a testa in giù in modo che eventuali larve presenti nel gambo non vadano ad intaccare il cappello.