Oleggio: La corsa delle torte di Pasqua

In Italia la **Pasqua** è una festa molto sentita, tanto da dare origine a svariate festività e piatti che sono diventati dei veri e propri simboli in alcune zone dello stivale. In questo articolo ve ne proponiamo due molto interessanti con tanto di una ricetta tipica del posto, che potete preparare anche voi a casa.

OLEGGIO, PIEMONTE
IL PALIO DELLA CORSA DELLA TORTA

Veduta della chiesa parrocchiale di Oleggio, posta sulla cima di un colle – foto: Alessandro Vecchi

E’ una gara podistica che si disputa su un percorso di 800 metri con partenza e arrivo in Piazza Martiri. Vi partecipano i cittadini di Oleggio celibi, nati o figli di nati in città o residenti da almeno cinque anni. Ognuno difende i colori del proprio Quartiere o del proprio Cantone (frazione). Il vincitore verrà premiato con la “focaccia di fomento”, un dolce la cui ricetta è nota solo ai maestri pasticceri, e con

il palio, che rimarrà in suo possesso fino all'anno successivo.

La corsa si tiene la domenica di Pasqua, il 27 marzo, ed è accompagnata da una rappresentazione di oltre 400 figuranti in costume medievale. Il Palio si conclude con le firme dei vincitori su un Albo d'Oro conservato presso gli uffici del Comune. La Corsa della Torta risalirebbe al 1378, quando Gian Galeazzo Visconti diede in feudo Oleggio a Manfredi Barbavara. Una leggenda vuole che la prima "corsa della torta" si tenne tra i cittadini di Oleggio e una banda di assediatori per decidere la sorte della città. La corsa fu vinta dagli abitanti di Oleggio che, da allora, la ripeterono ogni anno.

DOVE MANGIARE

- Osteria Il Gatto e la Volpe, via Nebulina 22, tel 0321/998256. Specialità piemontesi.
- La Vecchia Lira, via Gallarate 40, tel 0321/960233. Piatti di carne e pesce anche alla griglia e pizze cotte in forno a legna.

DOVE DORMIRE

- Villa delle Rose****, via Gallarate 136, tel 0321/960057 www.hotelvilladellerose.net
- Agriturismo Cascina Aguzza, via Filatoio 8, tel 346/8068875 www.agriturismoaguzza.it

COSA VEDERE

La chiesa dei Santi Pietro e Paolo, la chiesa di Santa Maria Annunziata, il Museo di Arte Religiosa Padre Augusto Mozzetti e il Museo Civico Etnografico Archeologico G.C Fanchini. All'interno del cimitero di Oleggio, la Pieve di San Michele.

LA RICETTA DI VIAGGIO: LA PANISCIA

Paniscia piemontese – foto: Corriere della Sera

Piatto povero della tradizione con-tadina piemontese, si preparava in occasione delle feste.

INGREDIENTI

- 300 gr di riso carnaroli
- 150 gr di fagioli borlot-ti freschi
- 300 gr di cavolo verza bianco
- 2 coste di sedano
- 1 carota
- 2 cipolle
- 2 pomodori pelati
- 50 gr di cotenna di maiale
- 40 gr di pancetta tritata
- 20 gr di burro • 1 salamella
- Mezzo bicchiere di vino rosso

PREPARAZIONE

Mettete i fagioli e le verdure a pezzetti in una pentola con 2 litri di acqua, la cotenna, un dado e un pizzico di sale. Lasciare cuocere per un paio di ore. Tritate la salamella e la seconda cipolla e fatele rosolare nel burro insieme alla pancetta. Aggiungete il riso, il vino e lasciate assorbire. Portate a cottu-ra aggiungendo dei mestoli di brodo. Unite anche le verdure . Aggiustate di sale e pepe, togliere dal fuoco e lasciare riposare qualche minuto.