



**BARZIO - Sabato, a Barzio dalle 18 in poi l'atmosfera ha cominciato a scaldarsi diffondendo tra i vicoli il profumo del vin brulé e la melodia delle canzoni dei nostri nonni. Partendo da Piazza Cavour e passeggiando tra l'intreccio che collega via Manzoni, via Dante e via Valtorta, i visitatori hanno potuto ammirare le corti aperte in occasione di questa festa che è arrivata alla 5<sup>a</sup> edizione consecutiva.**

All'interno dei cortili i volontari dell'associazione "Le Contrade di Barzio" hanno rievocato fedelmente gli antichi mestieri come il fabbro, il falegname e il casaro e servito ai partecipanti trippa, polenta con salamelle, lenticchie o formaggi. All'osteria in via Sacchi una delle specialità del luogo: il karimbambuli, un digestivo alcolico a base di vino bianco, brandy, tè caldo e altri ingredienti che i barziesi non hanno voluto svelarci. Per chi voleva sorseggiare qualcosa di analcolico in via Manzoni erano servite bevande dolci come cioccolate, tè, tisane e lo speziato infuso di Natale, tutto accompagnato dai biscotti tipici.



L'idea nasce dalla voglia di ricordare i mestieri di una volta e far conoscere le specialità gastronomiche del paese—spiega Luciano Canepari – presidente dell'associazione Le Contrade - e grazie alla collaborazione di numerosi volontari e al contributo di alcune aziende del paese siamo riusciti anche quest'anno ad ottenere una buona affluenza all'evento.

Presenti anche i banchetti di altre associazioni tra cui Avis, Mir Onlus, che si occupa dei bambini che vivono negli orfanotrofi di Mosca, il COE di Barzio (Centro di orientamento educativo) e bancarelle con prodotti gastronomici o articoli da regalo adatti per il Natale. Tra queste anche lo stand dei Carabinieri in cui presenziava in veste di "volontario" nientemeno che il Sindaco di Barzio, Andrea Ferrari che ha espresso entusiasmo per la buona partecipazione dei cittadini in risposta dell'evento organizzato.





