

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Con la festa ai Mulini inizia la stagione delle sagre di Sesto Calende

Marco Tresca · Thursday, June 15th, 2023

Con la **Festa del Rione Mulini** inizia la stagione delle **sagre di Sesto Calende**. Diventato negli anni un appuntamento imperdibile per gli amanti della buona cucina e del divertimento sul Lago Maggiore, il tradizionale evento culinario tornerà quest'anno a Sesto dal **16 al 18 giugno al parco pubblico** di Via Cattaneo.

La storia della Festa dei Mulini inizia nel **2016** grazie all'iniziativa di alcuni membri della squadra di **Dragon Boat del Rione**. Proprio per sostenere la partecipazione della squadra al **Palio Sestese** e altre realtà meritevoli sul territorio, è stata fondata l'**Associazione Mulini**, che agisce come Associazione di Promozione Sociale.

Due, in particolare, gli ingredienti che rendono unica la festa: **gastronomia e intrattenimento di qualità**.

LA CUCINA:

La **cucina** della festa si distingue infatti per la qualità degli ingredienti e dei piatti proposti. I visitatori potranno scegliere tra gustose **carni alla griglia** e **sfiziosi fritti**, per poi concludere con una deliziosa **paella** nella serata di **domenica 18 giugno**.

La grande novità di quest'anno è il **polletto alla brace**, un piatto da gustare "rigorosamente con le mani". Preparato sotto vuoto a bassa temperatura per tre ore, viene successivamente brasato su una brace di legna. Il risultato è una carne morbida e rosa all'interno, con una pelle croccante all'esterno. Viene servito con patate dippers e salse per esaltare i sapori. Un altro piatto iconico della festa sono le **costine alla brace**. Cotte sottovuoto a bassa temperatura per dieci ore, vengono poi brasate sulla brace di legna prima di essere servite. Croccanti all'esterno e tenere e succulente all'interno, queste costine sono una vera delizia per il palato.

Per garantire la qualità dei cibi, la brasatura viene effettuata utilizzando il carbone di legna artigianale di **Calabria Carbone**. Questo carbone viene prodotto esclusivamente utilizzando legni di leccio e faggio provenienti da boschi di proprietà dell'azienda, garantendo un sapore autentico e genuino.

Per gli intenditori, c'è anche il **pulled pork**: coppa di suino affumicata per sei ore, sfilacciata e servita in un panino con la classica "**coleslaw**", un'insalata di cavolo cappuccio e maionese tipica

della tradizione anglosassone.

Per chi preferisce gusti più tradizionali, ci sono le proposte alla griglia come la **salamella XL** e la **polenta di Bertoldo**, passata alla griglia e servita con gorgonzola dolce e cremoso. Tra i fritti, spiccano le **alborelle**, un piatto tipico della zona, gli **anelli di totano** e la **pizza frita alla napoletana**, un gustoso disco di pasta di pane fritto condito con pummarola e una spolverata di parmigiano.

Per la **cena della domenica**, il menu si arricchisce con la **paella alla valenciana**, cucinata nella tradizionale pentola gigante e accompagnata da una fresca sangria.

L'INTRATTENIMENTO:

Ma la Festa del Rione Mulini non è solo cibo, è anche **intrattenimento**.

Venerdì 16 giugno, alle ore 19:00, la festa aprirà i battenti sulle frequenze di **Radio Village Network** e gli speaker del programma "**Quelli delle Sette**". **Dj MAUZ**, insieme a **Susy Milani**, **Fabio Barisone** e **Lorenzo Giuranna** porteranno i presenti e gli ascoltatori in un viaggio alla scoperta dei segreti del dietro le quinte della festa, attraverso le loro ormai famose e divertenti interviste del format del venerdì sera. Seguirà il Dj set, che ci farà ballare sulle note della musica popolare della provincia di Varese. Per i più piccoli, **Merilla** organizzerà una serie di attività divertenti e coinvolgenti.

Sabato 17 giugno si animerà con serata di pianobar e ballo con **Calo**, artista già nelle precedenti edizioni e nelle puntate della trasmissione radiofonica mentre i bambini potranno partecipare ai laboratori organizzati dal **Nido Famiglia "Scarabocchiando con Tiziana"**.

This entry was posted on Thursday, June 15th, 2023 at 11:40 am and is filed under [Lago Maggiore](#), [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.