

**GASTRONOMIA, CABARET E MUSICA**

Oleggio celebra la bufala Una sagra tutta da ridere

Venticinque anni di storia. Ormai la famiglia Facchi è un punto di riferimento per gli amanti dei prodotti di bufala. L'allevamento oleggese ospita 1300 capi e da tre anni ha aperto un punto vendita in via Sonzini Moioli. Per la seconda volta, anticipa l'arrivo dell'estate con la sagra del bufalo. «Per tre giorni cuciniamo ogni piatto a base di questo animale - spiega Manuela Facchi -. Si possono gustare tutte le specialità che proponiamo nel nostro negozio».

Ogni portata è a base di bufala: dall'antipasto al dolce. Il menù, a 18 euro bevande escluse, prevede diversi piatti. Si parte con salumi, bresaola e mozzarella. Come primo, si può gustare la pasta al ragù. Di secondo, viene servita la grigliata mista o la costata di carne, accompagnata da un contorno di patate fritte. Tra i prodotti che l'allevamento Facchi propone ai suoi clienti, c'è anche il gelato. Anche questa specialità è ottenuta con il latte di bufala e viene servita alla sagra.

Sta riscuotendo un grande successo e per la prima volta è stata proposta anche alla fiera agricola del 1° maggio, sempre ad Oleggio: a metà pomeriggio, al banco allestito in viale Mazzini, le scorte erano già terminate. Latte e carni sono garantite dall'associazione italiana allevatori. L'appuntamento per la sagra è dal 7 al 9 giugno, sempre in via Sonzini Moioli nella frazione Loreto. I bambini fino a 3



anni non pagano, mentre i più grandi, fino a 12 anni, possono approfittare di un menù particolare a 10 euro, bevande escluse: comprende pasta al ragù, bistecca con patate fritte e gelato. Anche in questo caso, ogni portata è rigorosamente all'insegna della bufala.

Oltre all'insolito menù, ogni sera gli organizzatori hanno inserito nel programma della rassegna un momento di

divertimento. Venerdì 9 si esibiscono Mary e la sua orchestra, per gli amanti del ballo liscio, e c'è lo spettacolo della My band. Sabato 8 è il turno di Alex Carnavals, che si scatena con balli di gruppo e musica moderna. Nel pomeriggio, invece, i bambini e i ragazzi fino a 14 anni possono partecipare ad una corsa campestre con partenza fissata alle 15. Domenica 10 c'è il gran finale, con una festa che comincia già da mezzogiorno.

Dopo pranzo, infatti, per i più piccoli è previsto uno spazio di intrattenimento: partecipa anche l'animatore Massimo Zaupa, con il progetto Bambini in fattoria, e i piccoli possono visitare l'azienda. Sempre per i bambini, c'è l'opportunità di assaggiare in maniera gratuita i diversi gusti di gelato. La sera, largo alla comicità. Sul palco, dalle 21,30 si ride con i cabarettisti reduci di Zelig e Colorado caffè Stefano Chiodaroli e Max Pieriboni. Al termine, attorno alle 22,30, scatta il grande spettacolo della salita all'albero della cuccagna. «I posti a sedere sono circa 400 - conclude Manuela Facchi - e i tavoli vengono allestiti sotto un tendone».

Per maggiori informazioni e per prenotare un tavolo si può telefonare ai numeri 0321-992684 e 348-7915337. Il negozio dell'azienda agricola, invece, è aperto tutti i giorni, compreso la domenica, dalle 9,30 alle 12,30 e dalle 15 alle 19,30.