

# Parre imbandisce la sagra dei “capù”

Gli Scarpinòcc sono il piatto più famoso di Parre, arrivato anche sulle tavole internazionali e celebrato da una sagra che quest'anno taglierà il traguardo della 50esima edizione (è in programma dal 21 al 23 agosto). Ma il paese della Val Seriana è prodigo di iniziative dedicate alla buona tavola e ai prodotti tipici, vedi la nuova rassegna gastronomica Parbacco o Sapori e Tradizioni.

Nel calendario c'è anche la “Sagra dei capù”, le polpette avvolte nelle foglie di verza presenti nella tradizione bergamasca, che nella ricetta tipica del paese sono però di magro, come il ripieno degli scarpinòcc, a base di formaggio, pangrattato ed erbe aromatiche. Il piatto è accompagnato anche da una leggenda sulle sue origini. Narra del bambino di una povera famiglia contadina che, vedendo i genitori vendere sempre i capponi ai signori ricchi, si lamentava con la mamma perché rimaneva sempre con la bocca asciutta di quella prelibatezza. La madre, stanca di vedere il figlio triste, ideò “i capù”: prese una bella pallina di ripieno priva di carne, ma ben saporito e l'avvolse in una foglia di verza, la fece bollire e poi la presentò al figlio, che poté così gustarsi anche lui il suo “capù” (cappone in dialetto bergamasco).

La manifestazione si tiene da sabato 1 a lunedì 3 agosto nella tensostruttura dell'oratorio ed è abbinata al Festival del folclore, sotto la regia del gruppo Lampiusa di Parre, organizzatore della festa.

Ospite di quest'anno è il gruppo folk Arcobaleno L. Bonacoscia di Massa, che rappresenterà scene di vita e lavoro quotidiano delle Alpi Apuane, oltre a proporre musica e danze.

L'apertura della cucina è alle 19. In tavola, oltre ai capù da abbinare alla polenta, braciole, strinù (ovvero i cotechini alla griglia), formaggio fuso, tagliatelle. C'è anche un menù bimbi (e pure i gonfiabili).

Per informazioni: Pro Loco Parre tel. 331 7740890