



Prologo alla 25^a Fasulin de l'òc cun le cudeghe
Presentazione del volume 'Pizzighettone Città Murata di Lombardia'
Lunedì 23 Ottobre 2017, ore 20.45 Sala Consiliare del Municipio

Comunicato Stampa

Prosegue e sviluppa i temi della prima pubblicazione del 1995, con approfondimenti e fotografie inedite, il volume **'Pizzighettone Città Murata di Lombardia'** a cura di *Gianfranco Gambarelli* ed edito dal *Gruppo Volontari Mura*, con impaginazione e grafica di *Amedeo Viciguerra* e stampa di *Fantigrafica Cremona*.

Il volumetto (65 pagine) raccoglie una serie di schede storiche e tecniche corredate da numerose illustrazioni e fotografie che, nel garantire l'autenticità degli argomenti, ne connotano, appunto, il profilo storico.

Lunedì 23 Ottobre alle 20.45 nella Sala Consiliare del Municipio la presentazione, aperta a tutti, alla presenza dell'autore, con introduzione del **presidente del Gruppo Volontari Mura, Sergio Barili**

La presentazione del volume, oltre che essere un'ulteriore testimonianza storico documentaria, è doppiamente significativa: cade in concomitanza con l'ambizioso traguardo dei **25 anni di vita e di attività del Gruppo Volontari Mura** e dei **25 anni della maratona gastronomica 'Fasulin de l'òc cun le cudeghe'** che apre i battenti al pubblico **Sabato 28 e Domenica 29 Ottobre**, per proseguire poi **Mercoledì 1 Novembre** e di nuovo **Sabato 4 e Domenica 5 Novembre**, con orario continuato dalle 11 alle 23.

Se durante le giornate di apertura al pubblico della festa non si accettano prenotazioni di tavoli, anche quest'anno il Gruppo Volontari Mura destina tre **serate in cui è possibile prenotare un posto a tavola**. Sono le tre serate che precedono l'apertura al pubblico: **Venerdì 27 e Martedì 31 Ottobre, Venerdì 3 Novembre** (info@fasulin.com).

La location sempre la stessa, le **Casematte delle mura** riscaldate dai camini d'epoca ancora oggi perfettamente funzionanti, trasformate in una grande osteria di una volta con panche e tavoli in legno (**oltre 1.000 i posti a sedere**). Sono quasi **18mila le scodelle del piatto tipico** delle solennità dei Defunti che verranno cucinate nei giorni della festa (circa **80 quintali di Fasulin de l'òc cun le cudeghe**); in tavola anche **altri prodotti tipici dell'inverno contadino** tra cui lardo e salame nostrani, polenta, gorgonzola, raspadùra di Grana padano, Provolone Pizzighettone con mostarda, la novità dell'insalata di fagiolini con verdure fresche, la classica torta rustica dei morti e lo sbùrlòn, liquore tipico della festa a base di mele cotogne.

Sono molti i **visitatori-buongustai** attesi per la 25[^] Fasulin de l'òc cun le cudeghe; moltissimi anche i **camperisti** attesi, provenienti da tutta Italia.

Quest'anno, omaggio al 25^o, il primo weekend (28 e 29 Ottobre), l'iniziativa **'La vecchia fattoria-I contadini di una volta', con la ricostruzione in scala reale della cascina - animali compresi - con oltre quaranta figuranti dell'omonimo gruppo di Pontoglio (Bs).**

I 'Fasulin de l'òc cun le cudeghe' se da una parte hanno rappresentato il recupero di un piatto tipico della tradizione gastronomica locale che andava perdendosi nel tempo e che oggi è stato reinserito nei menù dei ristoratori pizzighettonesi, dall'altra l'**obiettivo primario rimane sempre lo stesso: raccogliere fondi da reinvestire totalmente in progetti per proseguire il recupero e la manutenzione della cortina muraria pizzighettonese.**

Moltissime anche quest'anno le iniziative collaterali: **17[^] BuonGusto, mostra mercato nelle mura (28 e 29 Ottobre e 1 Novembre), Castagnata di San Rocco (28-29 Ottobre), 3[^] BuonGusto&Birra (4-5 Novembre)** e nei due weekend **Visite guidate, Musei nelle mura e Museo civico aperti, Mostre, Navigazione sull'Adda.**

Cristina Viciguerra, responsabile comunicazione

Allegati: Copertina Volume e foto rep. Fasulin

Piazza d'Armi - 26026 PIZZIGHETTONE (CR)

Tel . 0372 730333 Cell. 339 5278336 Fax 0372 731588 C.F: 93024640190

Mail: info@gvmpizzighettone.it - Sito web – www.gvmpizzighettone.it

info@fasulin.com

www.fasulin.com