

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Dall'Ottocento a oggi, a Cantalupo la Sagra di San Bartolomeo ha il sapore della trippa

Valeria Arini · Saturday, August 22nd, 2026

Sagre e sapori del Varesotto e dell'Alto Milanese è la rubrica di VareseNews e LegnanoNews dedicata alle feste popolari e ai piatti tipici che raccontano l'identità gastronomica del territorio. Un viaggio tra tradizioni, storie e personaggi. Anche tu puoi segnalarci la sagra o il prodotto tipico del tuo paese: [scrivicelo qui](#)

A Cantalupo, frazione di Cerro Maggiore, **la Sagra di San Bartolomeo**, che quest'anno si svolge dal 28 al 31 agosto, ha il sapore della busecca, la trippa della tradizione lombarda che per generazioni ha accompagnato gli ultimi giorni di agosto. Un piatto popolare, sostanzioso e profondamente legato alla vita contadina, diventato nel tempo uno dei simboli gastronomici della festa.

La Sagra di San Bartolomeo e le sue antiche origini

La storia di Cantalupo affonda le proprie radici nel Medioevo. Le prime testimonianze documentate di un nucleo abitato risalgono al XIII secolo e tra i riferimenti storici compare anche una **"Casa di Santa Maria di Cantalupo"**, legata alla pieve di Parabiago.

È in questa storia lontana che si inserisce anche la tradizione della **Sagra di San Bartolomeo**, che ancora oggi anima il borgo del Legnanese a cavallo dell'ultima domenica di agosto.

Già nell'Ottocento contadini e fedeli raggiungevano il paese, anche con carretti e mezzi di fortuna, per partecipare al pellegrinaggio nella chiesa parrocchiale. Tra i riti della tradizione c'erano il **bacio alla reliquia del santo e il rogo del pallone votivo**, al quale veniva attribuito un significato propiziatorio e di protezione dalla pellagra, malattia allora diffusa tra la popolazione.

Terminati i momenti religiosi arrivava quello conviviale. Nei locali del paese si consumava infatti uno dei piatti tipici dei giorni della sagra: **la trippa, o meglio la "busecca"**.

La busecca, il piatto della festa

Come spesso accade per i piatti della cucina popolare lombarda, anche la busecca racconta un mondo fatto di ingredienti semplici, tempi di cottura lunghi e prodotti disponibili secondo la stagione.

A Cantalupo la trippa in umido viene preparata partendo da un **soffritto di scalogno, carota e sedano**, al quale viene aggiunta la trippa tagliata a listarelle. Una parte deve essere **foiolo**, una delle parti tradizionalmente utilizzate per questa preparazione.

Si aggiunge poi abbondante **passata di pomodoro** e si lascia cuocere lentamente, proseguendo la cottura con brodo vegetale. Quando mancano circa **15-20 minuti**, arrivano infine i **fagioli, rigorosamente freschi**.

Anche la scelta degli ingredienti racconta il rapporto tra la ricetta e il calendario della vita contadina: **alla fine di agosto i prodotti utilizzati per preparare il piatto erano normalmente disponibili negli orti e nei campi**, e potevano quindi arrivare direttamente sulla tavola della festa.

Dal pellegrinaggio alla festa di paese



Nel corso degli anni la Sagra di San Bartolomeo è cambiata. La tradizionale fiera di bestiame e merci e alcune delle vecchie consuetudini andarono progressivamente diminuendo fino alla metà degli anni Ottanta, quando il **Circolo culturale “Il Campanile”** decise di rilanciare la manifestazione.

Con la collaborazione dell'amministrazione comunale il programma si arricchì di **eventi musicali, appuntamenti folkloristici e mostre**, ampliandosi fino a comprendere più giornate. A chiudere la festa sono tradizionalmente i fuochi d'artificio del lunedì sera.

Nel **2026 la Sagra di San Bartolomeo tornerà da venerdì 28 a lunedì 31 agosto**, rinnovando una tradizione che attraversa la storia di Cantalupo. E, insieme ai momenti religiosi e alla festa, continuerà a esserci anche lei: **la busecca, piatto che profuma di fine estate e di cucina contadina lombarda**. Nell'articolo tutte le informazioni sul programma della sagra

Conto alla rovescia per la Sagra di San Bartolomeo: a Cantalupo tornano fiera, musica e fuochi d'artificio

This entry was posted on Saturday, August 22nd, 2026 at 10:25 am and is filed under [Alto Milanese](#), [Eventi](#), [Weekend](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.