

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Cassoeula, trippa e stufato d'asino. Alla festa patronale di San Giorgio la tradizione unisce le generazioni in cucina

Leda Mocchetti · Sunday, September 6th, 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](#)

Un weekend “lungo” dedicato a cassoeula, trippa e stufato d'asino. A San Giorgio su Legnano la **festa patronale** fa rima con cucina della tradizione, e anche quest'anno il secondo fine settimana della manifestazione sarà dedicato a piatti che sono vere e proprie icone della cucina lombarda.

Icone della cucina lombarda, ma anche della festa: pranzi e cene dedicate ai piatti tipici, infatti, ai tavoli della patronale di San Giorgio su Legnano fanno sempre registrare il pienone, soprattutto il lunedì a pranzo, nel giorno della fiera. E le ricette si tramandano di generazione in generazione. «È bello vedere persone che vengono anche da lontano per assaggiare questi piatti, sono ricette tradizionali che i nostri nonni facevano spesso e che oggi si rischia di non mangiare più, o comunque con molta meno frequenza. Sono settimane toste, ma soddisfacenti», ci racconta **Matteo, volontario alla festa ormai da oltre 20 anni**, cresciuto tra i tavoli dell'oratorio prima come cameriere, poi alla griglia, e oggi in cucina, dove porta avanti l'“eredità” lasciata da chi lo ha preceduto per tenere viva una tradizione molto radicata in paese.

Eredità che, peraltro, il team di cuochi della festa patronale di San Giorgio su Legnano non smette mai di tramandare. «**Ci sono giovani che piano piano stiamo avvicinando alla cucina** – spiega Matteo -: molti ragazzi vengono ad aiutare per la festa patronale, qualcuno magari lo fa solo per qualche anno, fino all'università, ma c'è chi si affeziona alla sagra e rimane più a lungo. Cerchiamo di lavorare con loro per portarli all'autonomia, **il segreto è proprio coinvolgere sempre più ragazzi** che con il passaparola possono aiutarci a fare gruppo».

Ma qual è l'“ingrediente segreto” dei piatti tipici della festa patronale di San Giorgio su Legnano? «Le nostre sono ricette classiche – spiega Matteo -, ma **il segreto è il team di signore che si dedica alla preparazione delle verdure e alla pulizia delle verze**: da soli noi cuochi, anche se nelle serate di punta siamo anche in sette o otto, non potremmo farcela a preparare 300 o 400 porzioni».

Musica, piatti tipici e fuochi d'artificio: a San Giorgio su Legnano torna la festa patronale

This entry was posted on Sunday, September 6th, 2026 at 5:05 pm and is filed under [Alto Milanese](#). 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.