

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

La tradizione dei pizzoccheri fa sold out alla sagra di San Lorenzo. Ecco il segreto del successo

Valeria Arini · Tuesday, September 8th, 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](#)

Alla Sagra di San Lorenzo, in corso in questi giorni, il piatto principe sono i pizzoccheri. Un cult talmente richiesto che quest'anno è stato necessario inserire una serata in più alle due solitamente in programma con il piatto valtellinese come menù principale. **Tutto è già sold out. Nella serata di lunedì 7 settembre hanno gustato i celebri pizzoccheri cucinati nella cucina dell'oratorio di San Lorenzo cinquecento persone.** Si tratta di uno degli appuntamenti più attesi della sagra e una tradizione che ogni anno rimette in moto la macchina dei volontari, tra pentole, formaggio, verdure e un servizio che nelle serate dedicate va avanti a pieno ritmo.



La ricetta guarda naturalmente alla **Valtellina e a Teglio, patria dei pizzoccheri**, ma nel tempo è stata adattata ai gusti di chi frequenta la festa. «Le dosi sono un po' diverse rispetto alla ricetta tradizionale: **mettiamo più formaggio e meno verdura: tutti ingredienti di prima qualità che provengono da produttori locali**», racconta Angela Ronchi, che da otto anni ha raccolto il testimone dal padre occupandosi degli ordini e della gestione della cucina.

Alla Festa di San Lorenzo i pizzoccheri sono **il piatto principe ormai da vent'anni**. Vengono preparati nei due lunedì della sagra e quest'anno anche un mercoledì, ed è previsto anche l'asporto. E i numeri raccontano il successo conquistato negli anni: «**Facciamo mediamente 500 porzioni a sera** – spiega la volontaria –. C'è un cuoco e poi ci sono i volontari che danno una mano. Siamo una decina di persone che ruotano al banco, mentre in cucina siamo in tre».

I pizzoccheri non sono però l'unico piatto della tradizione che passa dalle cucine della festa. **Tra le specialità c'è anche lo stufato d'asino, e anche le lumache riscuotono sempre grande successo.**

Dietro le centinaia di piatti serviti ogni sera c'è soprattutto il lavoro dei volontari. Per chi si occupa della cucina sono **dieci giorni intensi e faticosi**, durante i quali ciascuno mette a disposizione tempo ed energie. Tra loro ci sono anche molti pensionati.

«**Io ho 50 anni e sono ormai otto anni che ho preso questo giro da mio papà** – racconta Angela-. Di giorno lavoro, di sera mi occupo degli ordini e della gestione delle cucine. Sono dieci giorni pesanti, ma è bello perché si sta in mezzo alla gente. **Qui incontri persone che magari durante tutto l'anno non vedi mai**».

Ed è proprio questo uno degli ingredienti della Festa di San Lorenzo: il piacere di ritrovarsi e lavorare insieme per tenere viva una tradizione che, **da vent'anni, ha nei pizzoccheri uno dei suoi piatti simbolo.**

La Cur... Sagra dà il via alla Sagra di San Lorenzo

This entry was posted on Tuesday, September 8th, 2026 at 3:07 pm 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.