

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

A Legnano tre giorni di sapori emiliani con la sagra dello gnocco fritto e del tortello

Redazione · Tuesday, March 10th, 2026

A marzo la primavera si annuncia anche a tavola. **Dal 13 al 15 marzo arriva a Legnano** uno degli appuntamenti gastronomici più attesi della stagione: la **sagra dello gnocco fritto e del tortello**, organizzata da Sagre Prelibate in collaborazione con la Contrada San Domenico. L'evento si terrà negli spazi della contrada in via Nino Bixio 6 e promette **tre giorni dedicati ai grandi classici della tradizione emiliana**, con un menù ricco e un'atmosfera conviviale pensata per famiglie, gruppi di amici e appassionati della buona cucina regionale.

La manifestazione sarà completamente al coperto e offrirà **servizio esclusivamente al tavolo, con posti limitati**, per questo motivo gli organizzatori consigliano di prenotare in anticipo. Il cuore della sagra sarà naturalmente il profumatissimo **gnocco fritto, simbolo della cucina emiliana**, servito in diverse varianti. Dal classico tagliere con salumi misti alla versione con prosciutto crudo di Parma, fino alle proposte più originali come gnocco fritto con gorgonzola o con hummus di ceci per chi preferisce un'alternativa vegana. Accanto allo gnocco fritto non mancheranno i primi piatti della tradizione, come **i tortelli burro e salvia e le immancabili lasagne emiliane**, mentre per chiudere in dolcezza saranno disponibili **tiramisù e gnocco fritto con crema alla nocciola**.



Ai fornelli ci sarà l'ormai inseparabile Chef Pippo, presenza storica degli eventi firmati Sagre Prelibate, pronto a guidare la brigata di cucina nella preparazione dei piatti che accompagneranno questo viaggio nei sapori dell'Emilia-Romagna. L'iniziativa si inserisce nel nuovo percorso di **Sagre Prelibate, il format che nel 2026 propone ogni mese appuntamenti gastronomici dedicati alle cucine regionali italiane**, con l'obiettivo di riportare al centro la convivialità delle sagre di una volta: tavolate condivise, profumi di cucina e il piacere di stare insieme.

Gli orari della sagra saranno venerdì e sabato dalle 19 alle 24, mentre domenica l'evento sarà aperto sia a pranzo (12 – 15) sia a cena (19 – 24). **Sarà inoltre disponibile anche il servizio take away** per chi desidera gustare i piatti comodamente a casa. Le prenotazioni possono essere effettuate compilando il [modulo online](#) oppure contattando l'organizzazione telefonicamente o via WhatsApp.

This entry was posted on Tuesday, March 10th, 2026 at 10:10 am and is filed under [Eventi](#), [Legnano](#), [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.