

Adv

Sei qui: Home > Vercelli

Fattoria in città, la festa che mancava da due anni è tornata con una nuova formula

ROBERTO MAGGIO

31 Maggio 2022 alle 18:48 3 minuti di lettura



Cambia la «forma» della Fattoria, ma non la soddisfazione di inaugurare una nuova edizione de La Fattoria in Città. A maggior ragione quest'anno, visto che la più importante manifestazione organizzata a Vercelli mancava all'appello da prima del Covid. La Fattoria è tornata, e con essa anche i sorrisi dei bambini, i falchi sul prato del Sant'Andrea, gli stand delle associazioni e il cibo, proposto quest'anno in chiave vercellese. La kermesse che durerà fino a domenica è stata inaugurata da Ascom ConfCommercio e Comune di Vercelli nel retro della basilica di Sant'Andrea, il luogo da cui si snoda la manifestazione allungandosi fino al Parco Kennedy, viale Garibaldi, corso Libertà, piazza Cavour e piazza Massimo D'Azeglio. Presenti il presidente Angelo Santarella, il direttore

Andrea Barasolo e per il Comune il vice sindaco Massimo Simion, che ha portato i saluti del sindaco Andrea Corsaro. Tutt'attorno erano già in corso i primi laboratori dei bambini: oltre 1.600 gli alunni prenotati alle attività didattiche della Fattoria, uno dei punti forti della fiera insieme con gli animali da cortile e il cibo da strada. Caprette, galline, conigli e pony sono ospitati in parco Kennedy, dietro la sacrestia del Sant'Andrea invece i rapaci dei Falconieri di sua Maestà, che già ieri davano spettacolo. Nel chiostro gli stand delle associazioni e lungo viale Garibaldi l'esposizione dell'Associazione Concessionari d'auto, i mezzi d'epoca di Marazzato e diversi food trucks. Il programma di eventi, iniziative e spettacoli, tutti gratuiti, proseguirà fino a domenica con un programma elencato sul sito web. «Quest'anno c'è stata la necessità e la voglia di spostare la Fattoria - ha esordito Santarella, alla sua prima kermesse come presidente dei commercianti - per muovere i consumatori verso negozi e bar. Abbiamo creato un palinsesto di iniziative che coinvolge adulti e bambini; grazie al Comune e ai vigili che ci hanno permesso di stravolgere la città per sei giorni». Simion ha ricordato la carta vincente della manifestazione, la semplicità: «E' questa - ha precisato - la chiave per dare continuità a questo evento. Il Comune è vicino ad Ascom e ai commercianti, e la Fattoria è motivo di orgoglio per Vercelli». Al taglio del nastro il direttore di Biverbanca Massimo Mossino, il presidente della Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Fabio Ravanelli, Mariel Vasquez di Iren, il presidente di Atl Biella Vercelli Valsesia Pier Giorgio Fossale. Ci sono diverse iniziative a corollario dei sei giorni di manifestazione: tra le tante, una sfilata di moda, uno spettacolo di fontane danzanti, la Festa dello Sport e stand di sponsor, aziende e associazioni locali.

La musica

La Fattoria in Città regala emozioni per tutti i gusti, anche quelli musicali. Fino a domenica ci sarà un grande parterre di spettacoli e concerti in 5 punti musica allestiti nelle varie zone del centro storico. Oggi si suona in 10 luoghi, tra cui corso Libertà (Marco Giva e Gianni Mantoan dj set e sax, dalle 19,30), piazza Massimo d'Azeglio (dalle 19,30 In The Mood, duo jazz con chitarra e voce, e dalle 21.30 Dj Marcus) e lungo viale Garibaldi (Garavana SG&Friends, trio pop blues italiano, dalle 19,30). Sabato i punti musica si moltiplicano e arrivano in ogni luogo della Fattoria, compreso il cuore di Vercelli, piazza Cavour, dove dalle 21,30 ci sarà lo

spettacolo delle Fontane Danzanti con Gruppo Nuova Sa.Car. Dalle 22,30 con gli Amish verranno narrate in jazz storie musicali in lingua piemontese, mentre nei pressi di via dei Mercati ci sarà l'esibizione dei Not Only Swing con Marco Saveriano. Domenica, nella piazzetta antistante la sinagoga, saranno protagonisti gli Elephank Project (tromba & groove) per accompagnare aperitivi e cena in musica, mentre in corso Libertà, dalle 19,30, si esibirà il duo di chitarristi Salamaluba Lecce-Sala. Il programma completo di tutti gli artisti, i punti musica e gli orari su lafattoriaincitta.it, sezione «Musica e spettacoli».

Il gusto

Dalle pannocchie agli arrosticini. Poi la panissa. Dal Barbera allo Champagne, al Franciacorta, senza tralasciare la bagna cauda, la porchetta di Ariccia e i gustosi hamburger. Fattoria in Città non vuol dire solo animali, ma anche degustazione di un'ampia varietà di cibi e di vini. Quest'anno è possibile grazie ad una nuova alleanza tra ristoratori e baristi locali, che si sono uniti per garantire un'offerta adatta a tutti i palati. Lo street food «alla vercellese» è presente, per tutti i giorni della manifestazione, tra via Galileo Ferraris, viale Garibaldi, corso Libertà, via Fratelli Bandiera, piazza Cavour, via Verdi, piazza Massimo D'Azeglio, via dei Mercati e piazza del Broletto. Sul viale principale sono presenti ampie tavolate vicino agli stand, dove potersi sedere e gustare un pasto o lo spuntino di metà giornata. Altri locali del centro invece propongono dehors e tavolini all'aperto dove trascorrere qualche ora tra ottimo cibo e un bicchiere di vino. La mappa dei circa 40 «punti food» è disponibile sul sito della Fattoria, lafattoriaincitta.it. Per ciascun ristoratore viene indicata la proposta ideata in occasione della kermesse Ascom, in alcuni casi è associata ad un bar cittadino. Ad esempio un bar centrale di piazza Cavour si è associato con una macelleria di una zona più periferica e insieme propongono sabato a cena e domenica a pranzo lonzino stagionato, battuta di fassona, panissa, brasato e zabaione della casa. Oppure un negozio di prodotti calabresi di recente inaugurazione mette in menù per tutta la durata della Fattoria un piatto speciale di eccellenze locali, da consumare anche nei tavolini all'esterno dal locale. O ancora in un bar di piazzetta Pugliese Levi ci saranno panini gourmet e speciali aperitivi venerdì e sabato pomeriggio, mentre una panetteria un po' decentrata dal centro si è alleata con un bar centralissimo e propone arancini abbinati alla Lacrima di Morro, panino al polpo abbinato a

Pecorino brut e uno speciale fritto misto di pesce. «Quest'anno le aree somministrazione saranno gestite dai pubblici esercizi del centro di Vercelli - commentano da Ascom - per una vera e propria esperienza di street food cittadino "diffuso". E con prodotti o specialità pensate per l'occasione».

LEGGI I COMMENTI

Adv

Leggi Anche



Ruspe al lavoro: "sparisce" il cavalcavia di corso Avogadro a Vercelli. Al suo posto una nuova strada



Dal 2023 i treni torneranno sulla linea Novara-Varallo. La Valsesia esulta



La siccità più grave degli ultimi 70 anni: "A rischio oltre 4 mila aziende della filiera del riso. La politica ci ascolti"

© Riproduzione riservata

Scrivi alla redazione
Pubblicità
Dati Societari
Contatti
CMP
Privacy
Cookie Policy
Sede
Codice Etico

GNN - GEDI gruppo editoriale S.p.A.
Codice Fiscale 06598550587
P.iva 01578251009