



PRESENTA





El di de la festa #lasagrachenoncera

El di de la festa è la sagra che, oltre a essere una novità nel calendario dell'intrattenimento paullese, è differente da tutte le altre! È un weekend dedicato alla **riscoperta delle tradizioni locali**, ma con uno sguardo alle **ultime tendenze** in fatto di musica, artigianato artistico e STREET FOOD.

La spettacolare **Grande Risottata**, preparata in un **pentolone di 2,3 m di diametro** (in collaborazione con la Pro Loco di Gorgonzola) è l'evento che ci consente di promuovere il prodotto che ha reso celebre la Città di Paullo: il **riso Carnaroli**. Sarà inoltre possibile assaggiare la **Torta Chiaro di Luna**, il nostro dolce tipico. L'allestimento all'interno del **Parco Muzza**, un'oasi verde lungo l'omonimo canale, regala agli ospiti un'atmosfera rilassata che, con l'imbrunire, si riempie di magia.



la riscoperta delle tradizioni:

• LA FESTA PATRONALE

El di de la festa è la sagra con cui noi Paullesi celebriamo i nostri Patroni, i Santi Quirico e Giulitta. Negli ultimi tre secoli, nonostante il Martirologio Romano indicasse come data celebrativa il 16 Giugno, avevamo posticipato i festeggiamenti alla terza domenica di Luglio, per consentire alle famiglie di svolgere l'intenso lavoro nei campi. Essendo venuta meno questa esigenza, siamo finalmente tornati a festeggiare i nostri Santi Patroni come da tradizione: nella seconda metà di Giugno.

Per mantenere vivo il legame con il passato, abbiamo scelto come nome della festa il modo in cui i vecchi paullesi identificavano il giorno dedicato ai Patroni: **El di de la festa**.



• PAULLO, CITTA' DEL CARNAROLI

El di de la festa è anche l'occasione per celebrare uno dei prodotti di eccellenza della gastronomia italiana, infatti **Paullo**, una volta circondata da risaie, è il luogo in cui ha avuto origine il **riso superfino Carnaroli**.

La storia del *Re dei Risotti*, inizia sui terreni del risicoltore e agronomo **Angelo De Vecchi** che, alla ricerca del chicco perfetto per la preparazione del risotto, eseguì insieme ai suoi collaboratori numerosi tentativi per selezionare la spiga più adatta. Dopo vari test falliti, il suo fido collaboratore e camparo delle acque (el campè), il **Sig. Carnaroli**, gli chiese: "Dutùr, se fem?" (Dottore, che facciamo?) e Angelo gli rispose che, se avesse proseguito nella ricerca, avrebbe dato il suo nome alla nuova varietà. E così fece nel 1945, quando, incrociando il Vialone e il Lencino, ottenne una nuova varietà di riso dalle caratteristiche organolettiche uniche e con un'ottima tenuta alla cottura: il **riso Carnaroli**. Nei primi anni '80 Achille De Vecchi, figlio di Angelo, cedette all'**Ente Nazionale Risi** il materiale vegetale per proseguire la selezione conservatrice della varietà e da allora il **Carnaroli** è conservato in purezza presso il Centro Ricerche sul Riso di Mortara (PV).



● LA TORTA CHIARO DI LUNA

Noi Pallese abbiamo anche un dolce tipico: la torta **Chiaro di luna a Paullo**, ideata intorno agli anni Cinquanta dal pasticcere locale **Ettore Pahor**. E' un dolce semplice ma dal gusto intenso, a base di pasta frolla, mandorle, uvetta e marmellata. Il nome della torta deriva da una canzone del musicista **Alberto Testa** che, riarrangiando il successo del noto cantautore francese Pierre Perrin "Un clair de lune à Maubeuge", cantava: **"Nulla è più bello di un chiar di luna a Paullo..."**.

● CARNAROLI: UN RISO A DNA CONTROLLATO

Per far conoscere il gusto autentico del Re dei Risotti, durante la Grande Risottata utilizziamo il Carnaroli del Distretto Rurale "Riso e Rane" che, mediante l'**analisi del DNA**, ci garantisce che il riso sia **Carnaroli al 100%** e non una delle varietà similari spesso presenti in commercio, anche sotto la stessa denominazione. Le analisi per la certificazione "DNA Controllato" vengono effettuate dalla Piattaforma Genomica del Parco Tecnologico Padano di Lodi. In base a una progettualità sviluppata dal Distretto Rurale e approvata e finanziata da Regione Lombardia e dalla Comunità Europea, la semente, prodotta all'interno del distretto e certificata, nasce e cresce nel proprio territorio, a garanzia della sua tracciabilità e identità territoriale.



il villaggio:

● IL PARCO MUZZA

Il canale **Muzza**, uno dei più antichi e importanti fin dal Basso Medioevo, scorre fino a costeggiare Paullo, per poi adagiarsi, dando spazio al parco più amato dagli abitanti della nostra città. Lungo le sue sponde è possibile fare jogging, andare in bicicletta, praticare Nordic Walking, scattare suggestive fotografie, rilassarsi immersi nella natura... All'interno del parco, sono presenti attrezzature di svago per i bambini e numerose panchine e angoli ombreggiati dove riposarsi.

Durante **El dì de la festa**, allestiremo il Parco Muzza con il mega pentolone per preparare le 3 Grandi Risottate, tanti tavoli, **amache** e **luci** tra gli alberi, il palco per i concerti, la **ludoteca** per intrattenere i nostri piccoli ospiti, l'area **aperitivo ristoro**, più l'angolo per la vendita del riso Carnaroli e della torta Chiaro di luna. Ci sarà inoltre uno spazio dedicato all'artigianato artistico. L'area destinata allo Street Food sarà invece collocata esternamente.





● LA GRANDE RISOTTATA

Un appuntamento ormai molto atteso dai visitatori è la **Grande Risottata**: prepareremo il risotto all'interno di un pentolone di 2,3 m di diametro, che può contenere fino a 45 Kg di riso (rigorosamente **Carnaroli**) e che necessita di lunghi remi in legno per mescolarlo.

Tra sabato e domenica, proporremo al pubblico **3 diversi risotti**, tra cui **El risot de Paü** (la ricetta tradizionale del risotto alla Paullese) e la **nuova ricetta** che lo **Chef Daniele Persegani**, che ci accompagna fin dalla prima edizione della sagra, realizzerà domenica sera in occasione della **Grande Risottata Gourmet**.

● LE TRATTORIE VIAGGIANTI

A Paulo si fermeranno nuovamente le eccellenze dello **Street Food**, grazie alle quali i visitatori potranno intraprendere un **viaggio gastronomico** attraverso le specialità regionali della nostra Bella Italia. Prodotti a Km 0, cucinati al momento da mani esperte, offriranno una vera e propria esperienza **gourmet**, degna dei migliori ristoranti.

● ANIMAZIONE E INCLUSIONE

Nella nostra ludoteca (dove si potranno sperimentare anche i “giochi di una volta”), torneranno a far divertire tutti i bambini gli operatori e i ragazzi del **CDD Tiraemolla** (il Centro Diurno per persone con Disabilità, fiore all'occhiello della nostra comunità), continuando il loro preziosissimo progetto di inclusione sociale.

● I CONCERTI

Ogni serata terminerà con un concerto **live**. Nelle scorse edizioni si sono esibiti gruppi di diversi generi musicali (come ad esempio “Italian Women Tribute” o “Teo e le veline grasse”), riscuotendo sempre un grande successo da parte del pubblico presente.



eventi adatti a tutte le età

SABATO

INAUGURAZIONE ESPOSIZIONE
COLLETTIVA DI SCULTURE (h 16.00)
APERITIVO AL PARCO (h 18.00)
LA GRANDE RISOTTATA,
con la Pro Loco di Gorgonzola (h 19.30)
CONCERTO LIVE (h 21.30)

DOMENICA

PROCLAMAZIONE VINCITORE DELLA COLLETTIVA (h 11.30)
LA GRANDE RISOTTATA,
con la Pro Loco di Gorgonzola (h 12.30)
APERITIVO AL PARCO (h 17.30)
LA GRANDE RISOTTATA GOURMET, con lo Chef Daniele Persegani (h 19.30)
CONCERTO LIVE (h 22.00)