

*Il Gruppo Folkloristico "I Stciupatell"
di Beura Cardezza Cuzzego*

ORGANIZZA

ogni prima domenica di ottobre

l'annuale edizione della

SAGRA DELLA POLENTA

giunta oggi alla sua **15° edizione**

presso il circolo arci di Cuzzego

Beura Cardezza (vb)

durante la giornata

musica in allegria con l'immaneabile

RADUNO AMICI DELLA FISARMONICA

e

RITROVO AMANTI DELLA VESPA



Il menù, benché vari ogni anno, rimane fedele all'ingrediente

Re della giornata, la *farina di mais*!

Antipasti, stuzzichini, dolci e torte, polenta ed il nostro prodotto artigianale esclusivo, i **Frigait**.

Da quest'anno ci sarà anche la **Polenta di Beura**, farina da polenta grezza ed integrale, come quella che veniva fatta nel passato. Un prodotto originale, dal sapore genuino e pieno, coltivata nelle campagne di Beura.

Venite a scoprirli ed a trascorrere una giornata spensierata in nostra compagnia.

Dal 2013 ci siamo uniti ad altre dieci Sagre Ossolane, motivati dallo stesso obiettivo e sentimento: *promuovere e tutelare i prodotti ossolani*.

Molti dei prodotti alimentari usati nel menù della Sagra provengono da filiera locale (a Km Zero), dalla Farina di granturco di Beura, ai formaggi all'Acqua di Bognanco.



Polenta di Beura
farina gialla di granturco coltivata in Ossola
e macinata a pietra