

Da quasi 45 anni l'ACS Canale porta avanti la manifestazione della sagra, frutto di una tradizione che nasce nei tempi.

Quest'anno, lo scoppio della pandemia del Covid-19, ha completamente stravolto ogni cosa, comprese tutte le attività dell'Associazione, e quindi anche questa tradizionale **festa patronale o sagra che dir si voglia**.

Una manifestazione che come detto, oltre a rappresentare una tradizione, è anche una delle poche occasioni in cui l'Associazione lavora per autofinanziarsi e permettere così di portare avanti quelle attività che danno un po' di vita al paese.



Misure per la sicurezza sanitaria

E' chiaro che, vista la situazione, quest'anno l'autofinanziamento non poteva concretizzarsi, ma per non vedere tramontare una così importante tradizione, il direttivo dell'ACS, valutando ogni particolare inerente la sicurezza sanitaria, ha voluto proporre **almeno "idealmente" un minimo di festa per la popolazione di Canale, i Soci e i simpatizzanti dell'Associazione**.



Ulteriori misure di salvaguardia sanitaria anche per il personale addetto alla distribuzione

Con un apposita locandina, pubblicata principalmente sui social ma anche sulla stampa locale, il Direttivo ACS ha comunicato che avrebbe preparato due piatti speciali **da prenotare e quindi asportare**, per dar modo a chi lo desiderasse di festeggiare la sagra a casa propria, **seppur idealmente insieme**.



Gli addetti alla cottura dei Crauti



Gli addetti alla cottura della carne



Il reparto cassa e cottura polenta



Non poteva mancare un brindisi finale, prima di passare al riordino della struttura e delle attrezzature



Il tutto è potuto avvenire grazie al collaudato gruppo che gestisce la cucina e le varie manifestazioni dell'ACS.

I piatti partivano dal tradizionale menù a base di **polenta, lucaniche e crauti**, oltre, e soprattutto alla specialità che sta' prendendo piede in quel di Canale, grazie alla particolare dedizione di alcuni cuochi.

Questo piatto speciale, comprendeva la **polenta i crauti e uno stinco dorato, profumato e molto saporito.**

Inutile dire che le prenotazioni per questo piatto sono andate letteralmente a ruba, tanto che dopo poche ore dall'inizio delle stesse, si è dovuto chiuderne la loro raccolta.

Inutile quindi ricordare che il risultato raggiunto ha superato ogni aspettativa, sia per la qualità dei piatti, come per il numero dei fruitori.