

VareseNews

Dolci sapori d'autunno

Pubblicato: Venerdì 7 Ottobre 2005

Miele, marmellate, tavolette di cioccolato arricchite con peperoncino, arancia, cannella e zenzero, canditi ricoperti di cioccolato, e poi bresaola, mocetta e salame di struzzo, pane biologico, formaggi e salumi tipici delle valli del canavese, margherite di alpeggio e di cascina fresche e stagionate, gustose tomette prodotte da latte di capra e di pecora, formaggi della Val Elvo. E per chi ancora non è sazio mele, pere, castagne, farina di mais, aglio e spezie, salumi mantovani, mele antiche e rare da coltivazioni biologiche, vini e il famoso passito della cooperativa di Caluso.

Per godersi questo trionfo di profumi e sapori, bisogna andare **domenica, 9 ottobre, al Monastero di Torba**, a Gornate Olona, dove il Fai organizza la terza edizione di "**Torba d'autunno**", **mostra mercato di prodotti tipici autunnali**, che tanto successo di pubblico ha registrato nelle passate edizioni, prendendo tutti per la gola con proposte sfiziose della tradizione culinaria lombarda e non solo.

Nella bella cornice del Monastero si potranno gustare ed acquistare anche i **vini del Fai**: il Rosso Grumello della cantina Negri e il Rosso del Castello prodotto dalla Cantina Viticoltori di Avio con uve coltivate in un'altra proprietà del Fai, il Castello di Avio. Inoltre, quest'anno sono previste due grandi novità: i visitatori avranno a disposizione una **selezione di 350 birre artigianali** dall'Italia e dal mondo e potranno degustare **sidro** distillato a cura dell'Associazione Spadona della Val di Non (TN).

Per i più curiosi, invece, un'interessante **esposizione di frutta antica**. Nel corso della giornata saranno organizzate delle visite guidate gratuite al Monastero e ai suoi pregiati affreschi del IX e X secolo. E **per i più piccoli è previsto un divertente laboratorio** ricreativo dal titolo "Frutta in gioco".

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it