

Una dolce domenica a Torba

Pubblicato: Giovedì 20 Ottobre 2005

Domenica 23 ottobre 2005 dalle 10 alle 18 goloso appuntamento al **Monastero di Torba**, antico monastero benedettino situato ai piedi del parco archeologico di Castelseprio di proprietà del **FAI – Fondo per l' Ambiente Italiano**, con **“Dolce Torba”**, **mostra mercato** dedicata all'infinito **mondo dei dolci**: specialità regionali, ricette casalinghe, dolci tradizionali, cioccolata esagerata, liquori e distillati, salse dolci e zabaioni...

I numerosi stand presenti, provenienti da varie regioni italiane, offriranno la possibilità di gustare e di acquistare caffè, cioccolata e cacao, dodici varietà di miele classico, miele ai frutti di bosco e frutta sotto miele, noccioline al naturale, tostate e lavorate, i famosi torcetti di Agliè, torrone artigianale, deliziose torte decorate, torte di zucca, crostatine di noci e cannella, biscotti biologici, oltre a moltissimi dolci derivati da antiche ricette locali: inglesi rustici, amaretti morbidi, baci di nocciola, brutti ma buoni, polentine di Ivrea, etc.

Sarà anche possibile degustare cioccolata abbinata con la birra e sarà allestito un angolo completamente dedicato alle spezie: zenzero candito, draghe di zenzero, caffè speziato, spezie per la preparazione dei dolci, ottima vaniglia Bourbon che giunge direttamente dalle piantagioni del Madagascar, cannella regina e, infine, zucchero speziato “Sayyd-Sultan” ispirato a un'antica ricetta creata nel periodo della tratta degli schiavi sull'isola di Zanzibar.

In vendita, inoltre, vassoi realizzati con fiori pressati, grembiuli, tovaglie, oggetti in tessuto per la tavola, vini e accessori per la degustazione, grappe aromatizzate con erbe o frutta, frutta in liquore di grappa, al prosecco e scioppata.

Nell'abside della chiesa *“L'Arte di Offrire il Thé®”*, realtà milanese impegnata a trasmettere la filosofia del ricevere e la conoscenza del mondo e delle tradizioni del thé, allestirà uno **spazio di degustazione aperto a tutti** per scoprire gusto e benessere di questa bevanda e dove acquistare thé pregiati. Il Thé bevanda millenaria dalle magiche virtù diventa oggi, grazie al gusto italiano del buon ricevere, un momento di raffinata convivialità da condividere con le persone che amiamo. *“L'Arte di Offrire il Thé®”* presenterà le ricette per le frolle al thé con gli esclusivi mélange ArtedelRicevere.

E dalle 11 fino a fine giornata è previsto un divertente **laboratorio ricreativo per i più piccoli** dal titolo **“Pasticceri in erba”**, dove i bambini creeranno piccole faccine dolci con prodotti naturali e gustosi.

“DOLCE TORBA”

domenica 23 ottobre 2005 dalle ore 10 alle 18

INGRESSO: Adulti: € 4,00; Ragazzi: € 3,00.

ORARIO: 10-18.

Per informazioni rivolgersi a:

FAI – Monastero di Torba, Gornate Olona (Va): tel. 0331.820301

e-mail: faitorba@fondoambiente.it

Per maggiori informazioni sul FAI: www.fondoambiente.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it