

## Alla ricerca della ricetta perduta. Week end dedicato al cibo

**Pubblicato:** Venerdì 5 Giugno 2015



Fino al 1 novembre 2015, **Villa Della Porta Bozzolo**, bene del **FAI – Fondo Ambiente Italiano** a Casalzuigno (VA), sarà teatro di “Indagini in Villa: alla ricerca della ricetta perduta”, un divertente percorso-gioco in cui i piccoli visitatori potranno partecipare per la prima volta a un’indagine che li porterà a scoprire i segreti e il modo di vivere di una nobile famiglia Settecentesca, a caccia di indizi, risolvendo enigmi e superando prove di abilità. Si tratta di un percorso di visita alternativo studiato a misura di bambino, un modo diverso, divertente ed educativo di scoprire la storia e le vicende della villa.

L’appuntamento è per tutti i giorni dal mercoledì alla domenica dal 24 maggio al 1 novembre 2015, dalle ore 10 alle 18. Domenica 24 maggio si terrà il primo incontro inaugurale dove genitori e bimbi potranno cimentarsi in cucina con “**Dolci Decorì**”, laboratorio dedicato alla decorazione di cupcake con degustazioni e lezioni sui trucchi per abbellire i dolci.

Il percorso chiuderà domenica 1 novembre con “**Halloween Party**” e laboratori dedicati alla festa più spaventosa dell’anno.

Questi due unici appuntamenti prevedono prenotazione obbligatoria: tel. 0332/624136.

Orario: dalle ore 10 alle 18.

Costo del biglietto: Adulti €7 (solo domenica €8); Ridotti: €4; Iscritti FAI €2

Servizio ristorazione: La Cucina di Casa – stessi orari di apertura della Villa.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a: Villa Della Porta Bozzolo tel. – 0332.624136;

Per maggiori informazioni sul FAI: [www.fondoambiente.it](http://www.fondoambiente.it)

Inoltre questo week end il protagonista degli eventi proposti è il cibo e i suoi gusti e profumi, chimica ed emozione, tradizione e creatività, manualità e cultura, una miscela di elementi che incuriosiscono i più piccoli e affascinano gli adulti. Per celebrarlo **sabato 6 e domenica 7 giugno Villa Della Porta Bozzolo**, bene del FAI – Fondo Ambiente Italiano a Casalzuigno (Varese), apre le sue sale e il suo giardino a **corsi di cucina dolce e salata, laboratori per bambini, workshop e incontri di yoga e benessere** per stimolare il corpo e la mente di grandi e piccini.

La villa settecentesca si prepara all'estate con un ciclo di appuntamenti all'insegna del buon umore e della fantasia. Sono quattro gli incontri alla scoperta degli aromi, dei colori, delle forme e delle diverse consistenze degli alimenti, che possono essere elaborati a piacere seguendo la bizzarria dell'immaginazione. Si tratta dei **laboratori *Mani in pasta***, che vedranno **due appuntamenti per ogni incontro dedicati agli adulti alle ore 11 e ai bambini alle ore 16 domenica 7 giugno** con '*Lievita, lievita...*', pane e focaccia per imparare a impastare, stendere e plasmare a cura del Ristorante La Cucina di Casa e del pasticciere Davide Pisano

**Sabato 6 giugno alle ore 15** è la volta di "Il tempo delle fragole" **corso di decorazione e lifestyle**, in cui l'interior designer **Arialina Ruzzenenti** mostrerà come creare l'ambiente ideale per un momento di relax in giardino, un tè fra amiche o un aperitivo. Protagonista sarà la **fragola**, utilizzata per la creazione di piccoli stuzzichini e oggetti dal dolce sapore d'estate. Per finire **Sabato 6 alle ore 18**, invece, il giardino del bene del FAI si trasforma nel magico teatro di ***Yoga al tramonto***, un momento di intensità e meditazione per ritrovare l'armonia tra il corpo, lo spazio e i quattro elementi naturali attraverso le cinque distinte pratiche dello yoga tenuti dagli insegnanti Lorenzo Martinelli e Elena Emilriti.

**Ingresso:** Adulti € 8 Ragazzi (4-14 anni) e Iscritti FAI € 4.

**Giorni e orari:** sabato 6 e domenica 7 giugno

**Per informazioni:** Villa Della Porta Bozzolo – tel. 0332/624136; e-mail: [faibozzolo@fondoambiente.it](mailto:faibozzolo@fondoambiente.it)

**Per maggiori informazioni sul FAI consultare il sito [www.fondoambiente.it](http://www.fondoambiente.it)**

Redazione VareseNews

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)