

# VareseNews

## “San Valentino ad arte!”

**Pubblicato:** Mercoledì 10 Febbraio 2016



In occasione della serata più romantica dell'anno, i beni varesini del FAI – Fondo Ambiente Italiano aprono le loro porte per una cena a tema dedicata a tutti gli innamorati domenica 14 febbraio. **I ristoranti di Villa Della Porta Bozzolo a Casalzuigno, di Villa e Collezione Panza a Varese e del Monastero di Torba a Gornate Olona prepareranno per l'occasione dei menu speciali**, in un'atmosfera unica intrisa di romanticismo. Con l'occasione, si potranno scoprire i beni in una luce inedita, con percorsi in notturna tra le sale, aperte eccezionalmente fuori orario.

**Villa Della Porta Bozzolo a Casalzuigno (VA)** – propone dalle ore 19 alle 21 una visita esclusiva alle sale affrescate, cui seguirà una cena a lume di candela a cura de “La Cucina di Casa” dal seguente menu: Gambero nel bacon, crema di fagioli borlotti ? Risotto alla rapa rossa, crema di caprino ? Aletta di vitello al forno, purè di patate al parmigiano, carciofo al prosecco ? Mousse ai frutti rossi, cremoso al fondente ? Acqua e caffè.

Ingresso + visita + cena (vini esclusi): Intero 50 € a persona; Iscritti FAI: 40 € a persona.

Ingresso + visita: Intero 12 € a persona; Iscritti FAI: 8 € a persona.

Possibilità di effettuare la sola visita guidata per un romantico inizio di serata.

Prenotazione obbligatoria: tel. 0332/624136; email: [faibozzolo@fondoambiente.it](mailto:faibozzolo@fondoambiente.it)

**Il Monastero di Torba a Gornate Olona (VA)** aprirà al pubblico dalle ore 18.45 per un brindisi di benvenuto nel portico e un suggestivo percorso tra gli ambienti del complesso monastico. Dalle ore

20.30 sarà servita la cena a cura de “La Cucina del Sole” con il seguente menu: Tartare di tonno con pistacchi ? Cuore di sfogliata con fondata di formaggi ? Ravioli di pesce con sugherito di funghi porcini, gamberi piccanti e brunoise di verdure ? Risotto mantecato all’amarone ? Filetto di manza al miele con carotine in agrodolce ? Tortino dell’amore ? Acqua, caffè e vino.

Ingresso + visita + cena: Intero 45 € a persona; Iscritti FAI: 40 € a persona.

Prenotazione obbligatoria: tel. 3288377206; email: [faitorba@fondoambiente.it](mailto:faitorba@fondoambiente.it)

**Villa Panza a Varese, insieme al Ristorante “Luce”,** organizza per l’occasione una cena nel magnifico

Salone Impero. Prima della cena, alle ore 19.30, si potranno visitare in una magica atmosfera i Rustici della villa con le spettacolari installazioni di luce di Dan Flavin e gli ambienti site-specific di James Turrell. Seguirà alle 20.30 uno speciale menu a base di: Crema di fagioli borlotti, gambero nel bacon ? Ovetto frittocrudo, erbette al peperoncino, bagna cauda leggera ? Risotto alla barbabietola, crema di caprino della Valcuvia ? Porchetta di coniglio, purè di patate, carciofo al prosecco ? Cremoso al fondente, mousse ai frutti di bosco ? Acqua e caffè.

Ingresso + visita + cena (vini esclusi): Intero 65 € a persona; Iscritti FAI: 59 € a persona.

Prenotazione obbligatoria: tel. 0332/283960; email: [faibiumo@fondoambiente.it](mailto:faibiumo@fondoambiente.it)

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

**Redazione VareseNews**

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