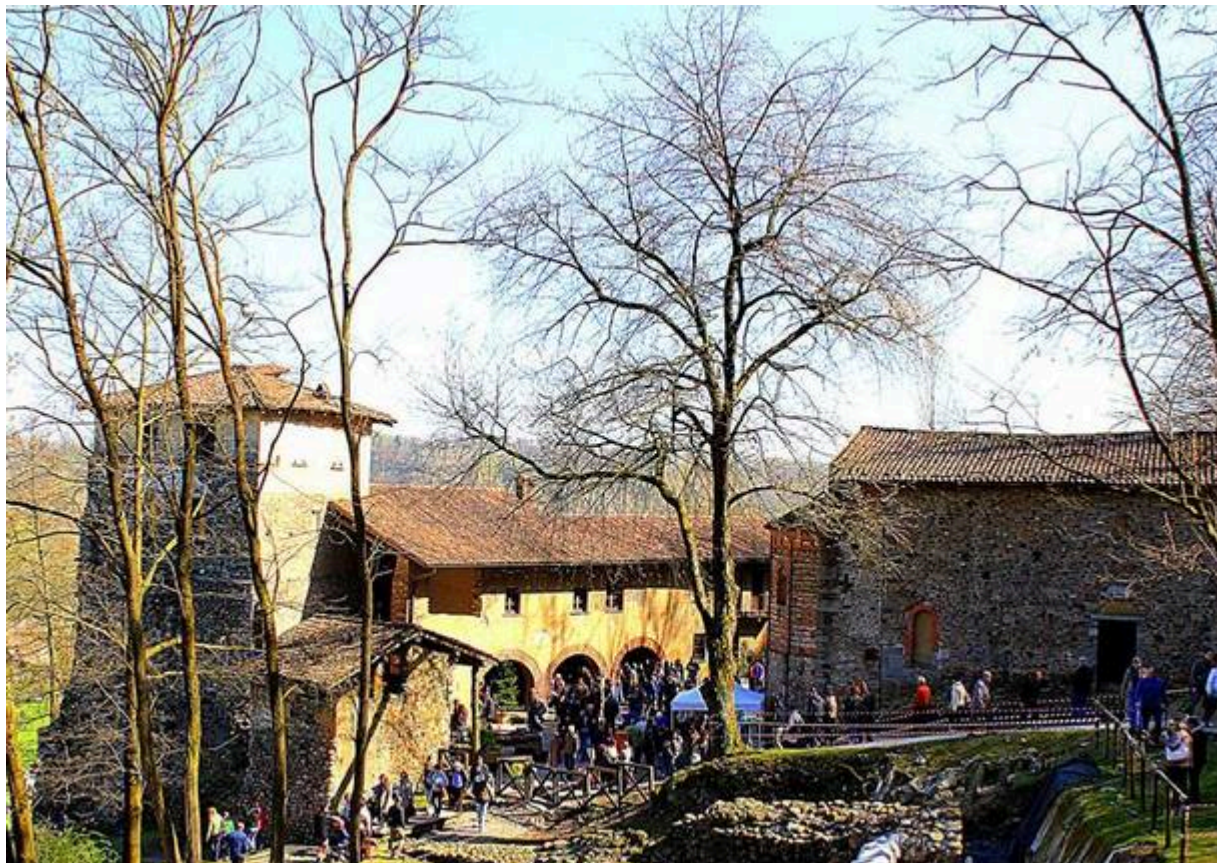


Cucina a Km 0 e racconto delle mense antiche, appuntamento al Monastero di Torba

Pubblicato: Mercoledì 11 Maggio 2016



Una cucina a km zero ed il racconto delle mense antiche, vi aspettano **al Monastero di Torba il 13 maggio**. Alle ore 19 gli ospiti potranno incontrarsi al Monastero e seguire una visita guidata che insieme alla storia dei luoghi, racconterà le abitudini alimentari e le capacità di produzione agricola nei secoli e nelle culture che hanno toccato la vita del Monastero.

Una particolare attenzione sarà dedicata ai risultati delle analisi dei reperti ossei provenienti dagli scavi del Monastero, che molto ci dicono della vita quotidiana del passato. L'accurata scelta del menù e dei prodotti che lo compongono è stata condotta in collaborazione tra il ristorante La Cucina del Sole e la condotta locale di Slow food. Le tomelle di Maccagno, i salumi del Roccolo, gli asparagi di Cantello e le erbe amare di campo, i prodotti dolciari realizzati con la meliga: tutto è selezionato dal territorio, per imparare a riconoscere la varietà dei luoghi di produzione, a rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio.

La visita guidata si svolgerà dalle ore 19 alle 20.15, la cena sarà servita a partire dalle ore 20.30 circa con il seguente menù: – Antipasto di salumi del Roccolo e tomelle di Maccagno, Risotto agli asparagi di Cantello, Filetto di maiale con erbe amare di campo, Biscotti di meliga con zabaione. Vino Cascina Ronchetto, Merlot 2014. Si ringrazia Slow Food Provincia di Varese. Prezzo (ingresso al Monastero + visita guidata + cena): Iscritti FAI € 35 – Intero € 40

Prenotazione obbligatoria Info T. 328 8377206 – T. 0331 820301 – faitorba@fondoambiente.it.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it