

Al Monastero di Torba si festeggia la Giöbia

Pubblicato: Martedì 24 Gennaio 2017



In ossequio a una delle più antiche usanze del varesotto, anche al **Monastero di Torba a Gornate Olona (VA)** **giovedì 26 gennaio 2017 si festeggia la Giöbia** per salutare l'inverno che se ne va e prepararsi alla bella stagione ormai alle porte. Gli ospiti potranno raccogliersi attorno al fuoco che, secondo il rito di origine contadina e precristiana, purifica, scaccia i malanni, scalda i cuori e cuoce i piatti della tradizione popolare ed è propiziatore di fertilità e buoni raccolti. I visitatori, inoltre, potranno ascoltare i racconti di cinque secoli di storia agreste del monastero.

Dalle ore 18 sarà possibile effettuare speciali visite serali al bene – aperto eccezionalmente per l'occasione durante la pausa invernale – e alle ore 20 sarà servita la cena nel ristorante interno al monastero “La Cucina del Sole”, con il tipico menu della Festa della Giöbia.

Verranno serviti:

Pulti, fasoeu e verzi e Pulpet de verzi ? Risott della Giöbia e Zafferan ? Stua in coscia con Puntadera e Pan misto ? Rosümada in bicér con tuchelin de panetùn avanza' (vino, acqua e caffè inclusi). Visita e cena presso il ristorante “La Cucina del Sole” sono su prenotazione fino a esaurimento posti. Per prenotare: tel. 328 8377206; email faitorba@fondoambiente.it

Il calendario “Eventi nei beni del FAI 2017”, è reso possibile grazie al significativo sostegno di Ferrarelle, partner degli eventi istituzionali e acqua ufficiale del FAI, e al prezioso contributo di PIRELLI che conferma per il quinto anno consecutivo la sua storica vicinanza alla Fondazione.

Giorno e orario: giovedì 26 gennaio 2017, dalle ore 18. Prenotazione cena obbligatoria.

Ingresso con visita guidata:

Intero € 8; Ridotto (ragazzi 4-14 anni e studenti fino a 26 anni) e iscritti FAI € 4

Ingresso con visita guidata + cena:

Intero € 35; Ridotto (ragazzi 4-14 anni e studenti fino a 26 anni) e iscritti FAI € 28.

Per informazioni e prenotazioni: tel. 328/8377206; faitorba@fondoambiente.it; www.fondoambiente.it.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it