

Si accende l'antico forno, torna la Festa del Pane

Pubblicato: Martedì 17 Ottobre 2017



L'**antico forno a legna di Cuirone** di Vergiate, è uno dei pochissimi ancora esistenti e funzionanti nel territorio della provincia di Varese.

Grazie ai **lavori di restauro** curati dai proprietari e dai volontari dell'**associazione Amici di Cuirone**, dal 2012 il forno di **via San Materno** è tornato a essere protagonista di numerosi eventi che si svolgono nella piccola frazione vergiatense, 'Luogo del Cuore' FAI per il suo borgo ben conservato immerso in un ricco ambiente naturale.

'Nell'aria c'era un buon profumo di pane' è il titolo del libretto che racconta la storia di questo testimone dell'identità e delle tradizioni del luogo... e un invitante profumo di pane appena sfornato accoglierà i visitatori **nel fine settimana del 4 – 5 novembre per l'annuale Festa del Pane.**

Per il sesto anno, **l'associazione Amici di Cuirone e la Compagnia del Forno** con la collaborazione della Condotta **Slow Food** Provincia di Varese e il patrocinio di **Regione Lombardia, Parco Ticino e Comune di Vergiate**, organizzano una due giorni il cui ricavato andrà a enti e associazioni no profit. Il ricavato dell'evento del 2016 è stato devoluto a una famiglia terremotata di Amandola.

Sabato 4 novembre l'appuntamento è **dalle 14.30 alle 18** alla storica **Cooperativa La Vittoriosa** per il laboratorio con il mastro fornaio Roberto Perusin: istruzioni per fare un buon pane casalingo con la pasta madre e per parlare di buone farine.

(**Iscrizione obbligatoria** entro mercoledì 1 al 338.2175302 fornodicuirone@gmail.com)

Dopo la cottura finale delle forme di pane all'antico forno, i partecipanti sono invitati a un brindisi d'inaugurazione della festa presso la sede degli Amici di Cuirone.

Il clou della manifestazione sarà **domenica 5** dalle 9.30 fino al tramonto. In via San Materno ci saranno bancarelle di prodotti locali con uno stand di Slow Food e una mostra di attrezzi agricoli per cereali e allo Spazio Giorgio Ostini si può visitare l'installazione fotografica di Gabriella Maggiora, Sonia Cucco e Luca Brunelli a cura di Foto Kabex, prima tappa del 'Laboratorio Arti e Mestieri, ricerca creativa attraverso la fotografia' con Karen Berestovoy e Marco Mari Grego.

Dalle 11 sino ad esaurimento sono protagoniste le sfornate di pane di segale e grano tenero fatto esclusivamente con farine di cereali coltivati a Cuirone e macinati a pietra. Alle 12 aperitivo con pane di segale e pancetta e degustazione di olio extravergine, alle 12.30 verrà servita una squisita zuppa dello chef Matteo Vigotti con cipolle di Cureggio e Fontaneto d'Agogna presidio SlowFood e per chi volesse poi fermarsi a pranzo, tre trattorie del borgo servono menù con piatti della tradizione.

Dalle 14.30 in poi ecco uscire dall'antico forno il pan tramvai che trae il nome dal fatto che veniva acquistato insieme al biglietto, a volte dato anche come resto, sul tram a vapore extraurbano che dal 1870 collegava Milano al territorio circostante.

Un dolce semplice, fatto con farina di segale e frumento impastato con uva passa, che faceva la sua comparsa nel periodo natalizio e che per le famiglie meno abbienti era anche il 'panettone dei poveri'. Alle 15,30 dimostrazione di pulitura del grano alla vecchia maniera seguita da merenda con pane e pancetta, e una sosta con vin brulé all'asilo di Cuirone per un caldo finale e un arrivederci alla prossima Festa del Pane **

Info: amicidicuirone@gmail.com www.cuirone.net

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it