

Ricette antiche nel bel monastero, appuntamento a Torba

Pubblicato: Martedì 22 Maggio 2018



Sabato 26 maggio 2018, alle ore 19, il Monastero di Torba Bene del FAI-Fondo Ambiente Italiano a Gornate Olona (VA), si svelerà ai **visitatori attraverso una visita guidata al tramonto** che permetterà loro di scoprire, oltre alla storia dei luoghi, le abitudini alimentari tipiche delle culture che hanno abitato il monastero attraverso i secoli.

Alle ore 20, sarà servita **la cena a km zero presso l'antico refettorio delle monache**. L'accurata scelta del menu e dei prodotti del territorio che lo compongono è condotta in collaborazione tra il ristorante "La Cucina del Sole" e la Condotta di Varese di Slow Food. Durante la serata inoltre intervverrà Patrizia Rossetti, autrice del volume "Santo Mangiare – Ricette dei conventi lungo la Via Francigena".

Il menu prevede:

Tortino ai cipollotti ? Frittate alle erbe ? Misticanza con formaggio di capra ? Zuppa di ortiche ? Lonza di maiale al forno con ginepro e erbe aromatiche ? Peperonata, patate cotte e cipolle ? Torta all'antica con pecorino e nocciole ? Pane rustico di segale e grano tenero del territorio insubre ? Vini di Morazzone

Evento in collaborazione con Slow Food

Con il Patrocinio di Provincia di Varese.

Il calendario "Eventi nei beni del FAI 2018", 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 sesto anno consecutivo la sua storica vicinanza alla Fondazione. Si

aggiunge quest'anno la prestigiosa presenza di Radio Monte Carlo in qualità di Media Partner.

Monastero di Torba

Ingresso, visita guidata e cena: Intero: 50 €; Iscritti FAI, residenti Gornate Olona e soci Slow Food: 40 €.
Per informazioni e prenotazioni: tel. 0331.820301 – 328.8377206; faitorba@fondoambiente.it; www.fondoambiente.it Su prenotazione, fino ad esaurimento posti.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it