

Bozzolo e Torba da scoprire al calar della sera

Pubblicato: Giovedì 21 Giugno 2018



L'emozione della luce sul finire del giorno sarà il leit motiv della terza edizione delle Sere FAI d'Estate, la grande festa dei Beni del FAI – Fondo Ambiente Italiano che torna quest'anno rinnovata e ampliata: 24 i Beni aperti straordinariamente in notturna per i mesi di giugno, luglio e agosto, dalle ore 19 alle 24, per oltre 180 appuntamenti – visite speciali a lume di candela, concerti di musica dal vivo, spettacoli e performance di danza e teatro, cinema all'aperto, osservazioni astronomiche, cene e aperitivi – che consentiranno ai visitatori di scoprire i luoghi d'arte e natura della Fondazione in via eccezionale dal tramonto a mezzanotte, nelle ore più belle e piacevoli dell'estate, quando cala la sera, cambia lo scenario e l'atmosfera si fa magica.

Proseguono gli eventi nei Beni di Varese e Como in occasione del Solstizio d'Estate: **al Monastero di Torba a Gornate Olona (VA), venerdì 22 giugno** andrà in scena la “Cena del Solstizio d'estate”, con cucina a base di prodotti a chilometro zero e il racconto delle mense antiche e dell'evoluzione nei secoli delle abitudini alimentari. Dopo una visita guidata al tramonto, alle 20.30 sarà servita la cena, in cui l'accurata scelta del menu e dei prodotti del territorio che lo compongono nasce dalla collaborazione con il ristorante “La Cucina del Sole” e la Condotta di Varese di Slow Food. Menu: Tortino ai cipollotti? Frittata alle erbe? Misticanza con formaggio di capra? Risotto alle erbe aromatiche? Lonza di maiale al forno con ginepro ed erbe aromatiche? Peperonata, patate arrosto e cipolle? Torta all'antica con pecorino e nocciole? Pane rustico di segale e grano tenero del territorio insubre? Vini di Morazzone. La visita guidata e la cena sono su prenotazione fino a esaurimento posti: faitorba@fondambiente.it – 0331 820301.

A Villa del Balbianello a Tremezzina (CO) sono attese cinque serate all'insegna di "Sete di cultura e peccati di gola", uno degli eventi ormai cult dell'estate lariana. Venerdì 22 giugno i visitatori, oltre a gustare un raffinato aperitivo con finger food e un primo piatto caldo, potranno ascoltare dell'ottima musica nel giardino affacciato sul lago. Si potranno inoltre effettuare visite alla Villa e ammirare le stanze che raccolgono cimeli di viaggio, arredi e preziose collezioni di arte. L'accesso avviene solo via lago con taxi boat partendo dal Lido di Lenno. La prenotazione è obbligatoria: tel. 034456110 – locationbalbianello@fondoambiente.it

A Villa Della Porta Bozzolo a Casalzuigno, la vita familiare e pubblica del secolo dei Lumi sarà protagonista della serata di sabato 23 giugno, con "Costumi e mode del Settecento": come si imbandiva la tavola? Che biancheria si usava? Quali rimedi contro i malanni? Questi e molti altri quesiti per un divertente percorso tra il serio e il faceto. La visita guidata e la cena sono su prenotazione fino a esaurimenti posti: faibozzolo@fondoambiente.it; tel. 0332 624136.

Info e prezzi:

*Villa del Balbianello:

Venerdì 22 giugno, dalle ore 18.30 alle 21.30.

Ingresso: Intero € 40; Ridotto (4-14 anni) € 5; Iscritti FAI e Residenti Comune di Tremezzina € 35.

Prenotazione obbligatoria con dati della carta di credito e numero di cellulare come garanzia allo 0344.56110 oppure locationbalbianello@fondoambiente.it

*Monastero di Torba:

Venerdì 22 giugno, dalle ore 19 alle 23. Visita guidata alle 19.15. Cena alle 20.30.

Ingresso + visita guidata: Intero € 10; Ridotto (4-14 anni) € 5; Iscritti FAI e Residenti Comune di Gornate Olona € 4; Biglietto famiglia € 25.

Ingresso + visita guidata + cena: Intero € 50; Iscritti FAI, Residenti Comune di Gornate Olona e soci Slow Food € 40.

*Villa Della Porta Bozzolo:

Sabato 23 giugno, apertura dalle ore 19 alle 23. Speciali visite guidate dalle 19.45 alle 21.30. Ingresso +

visita guidata: Intero € 10; Ridotto (4-14 anni) € 5; Iscritti FAI e Residenti Comune di Casalzuigno € 4; Biglietto famiglia € 25; Aperitivo (drink + menu a buffet) € 15

Per ulteriori informazioni sui prezzi e calendario dettagliato: www.serefai.it

www.fondoambiente.it

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it