

La settima edizione della “Festa del pane”

Pubblicato: Lunedì 29 Ottobre 2018



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 frazione.

‘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 3 – 4 novembre per l’annuale “Festa del Pane”.

Per il settimo anno, l’associazione Amici di Cuirone e la Compagnia del Forno in collaborazione con Scuola Materna di Cuirone, Cooperativa La Vittoriosa, Condotta Slow Food Provincia di Varese e il patrocinio di Regione Lombardia, Parco del Ticino e Comune di Vergiate, organizzano **una due giorni il cui ricavato va sempre a enti e associazioni no profit**. Quello di questa edizione andrà alla Scuola Materna di Cuirone sabato 3 novembre si inizia con visite guidate gratuite al forno dalle 10 alle 12 per poi un buon risotto presso la Cooperativa La Vittoriosa, per cui è richiesta la prenotazione (Coop. 0331 946102). Visite guidate 347 2349595.

Nel pomeriggio dalle 14:30 alle 18 presso l’ex asilo di Cuirone in piazza Turati si terrà il consueto Laboratorio della pasta madre con il mastro fornaio Nicolò Grazioli e cottura finale delle forme di pane

all'antico forno.

L'iscrizione al laboratorio è obbligatoria entro mercoledì 31 ottobre, sino a esaurimento dei posti disponibili. Info 338.2175302 fordicuirone@gmail.com

Alle 18,30 inaugurazione di 'Pan di casa, pan di famiglia' mostra di fotografie di

Davide Bodini presso lo Spazio Giorgio Ostini – Associazione Amici di Cuirone in via San Materno 9 B.

Il clou della manifestazione sarà domenica 4 dal mattino al tramonto.

In via San Materno ci saranno bancarelle di prodotti locali e una mostra di attrezzi

agricoli per cereali . La mostra allo Spazio Giorgio Ostini sarà aperta dalle 10 alle 18, con ingresso libero.

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 dalla Azienda Agricola Pasinato e macinati a pietra.

Alle 12 aperitivo con pane di segale mortadella di fegato o pancetta, alle 13 presso l'asilo di Cuirone, verrà servita pasta con fagioli borlotti accompagnata

da vini della Azienda Agricola Cascina Piano di Angera e dolci casalinghi. Oppure si può pranzare presso le trattorie del borgo che 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.

Alle 15,30 dimostrazione di pulitura del grano alla vecchia maniera e alle 17 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