

Sapori antichi e a Km 0, una gustosa cena a Torba

Pubblicato: Martedì 23 Ottobre 2018



Una cucina a km zero ed il racconto delle mense antiche. Un appuntamento speciale per sabato 27 ottobre al [Monastero di Torba](#): alle ore 19.00 visita guidata serale per scoprire, oltre alla storia dei luoghi, le abitudini alimentari nei secoli e nelle culture che hanno toccato la vita del Monastero. Alle 20 cena presso l'antico refettorio delle monache con un menù selezionato.

L'accurata scelta delle pietanze e dei prodotti del territorio che lo compongono infatti, è stata condotta in collaborazione tra il ristorante "La Cucina del Sole" e la Condotta di Varese di Slow Food. Il menù si ispira ai dati sulle abitudini alimentari in epoca longobarda, così come verrà raccontato durante la cena. La cena è su prenotazione, fino ad esaurimento posti.

Menù:

Ante Cenam

Cotechino di nostra produzione con polenta e pane nero Formaggina di Venegono all'arancia con confettura di cipolle borrettane all'aceto balsamico

Mensa Prima

Zuppa rustica di farro bio

Mensa Secunda

Filetto di maiale nostrano con mele renette e miele al profumo di cannella con verza stufata

Dulcis in fundo

Crostata con impasto al cacao con la nostra marmellata d'arancio

Pane di segale
Vini di Morazzone

ORARI

Dalle ore 19:00

BIGLIETTI

Ingresso, visita guidata e cena:

Iscritti FAI, residenti Gornate Olona e soci Slow Food: € 40

Intero: € 50.

Info e prenotazioni:

Mai: faitorba@fondoambiente.it

Tel: 0331 820301, 328 8377206

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it