

A cena per scoprire storie e sapori di una volta, appuntamento al Monastero

Pubblicato: Martedì 14 Maggio 2019



Sabato 18 maggio 2019 andrà in scena al **Monastero di Torba, Bene del FAI – Fondo Ambiente Italiano a Gornate Olona (VA)**, un viaggio culinario alla scoperta delle tradizioni alimentari che si sono susseguite nei secoli e nelle culture che hanno toccato questo affascinante e antico monastero, parte di un parco archeologico Patrimonio Mondiale dell'UNESCO.

L'occasione sarà la manifestazione **“La storia in cucina”** che, dalle ore 19, offrirà al pubblico l'opportunità di conoscere in modo originale questo angolo di Medioevo immerso nei boschi del Varesotto: si partirà infatti con una speciale visita guidata durante la quale, oltre a raccontare l'importanza del luogo e dei sorprendenti affreschi che decorano l'imponente torre, si tratterà anche una breve storia della cucina a Torba, attraverso aneddoti e cibi “di una volta”.

A seguire, **alle ore 20, antiche ricette prenderanno vita e sapore grazie al menu pensato appositamente dal ristorante “La Cucina del Sole”**, situato all'interno del Bene, e da Slow Food Condotta della provincia di Varese: proposte ispirate alle epoche passate, in particolare al Medioevo e alla cucina monasteriale, con un occhio di riguardo ai prodotti del territorio, tra cui il miele, “frutto” dell'instancabile lavoro delle colonie di api ospitate a Torba in collaborazione con apicoltori locali, nel solco del progetto “Api nei Beni del FAI”. Si comincerà con la frutta – secca e caramellata al forno -per poi proseguire con una minestra di ortiche, un arrosto di animali da cortile, rigorosamente locali e ruspanti, serviti al vassoio e, infine, una torta con ricotta e miele a km zero, il tutto accompagnato da

vini del territorio e dall'ippocrasso, vino speziato e zuccherino molto comune nel Medioevo ma oggi poco conosciuto, che verrà offerto insieme al dolce. A fare da cornice a questa cena esclusiva l'atmosfera rustica dell'antico refettorio delle monache.

Il menu prevede:

ABUNDANTIA DE FRUCTIS Frutta secca e frutta caramellata

MENSA PRIMA Minestra di ortiche

MENSA SECONDA Misto di arrosto di corte con catalogna e patate

DULCIS IN FUNDO Torta di ricotta e miele di Torba con marmellata di fragole

BEVANDE Acqua, vini del territorio e ippocrasso in accompagnamento al dolce

“LA STORIA IN CUCINA” al Monastero di Torba, Gornate Olona (VA)

Sabato 18 maggio 2019, ore 19

Ingresso (che comprende visita guidata e cena):

Intero: 50 €; Iscritti FAI, residenti Comune di Gornate Olona e soci Slow Food: 40 €.

ATTENZIONE: L'evento è su prenotazione fino a esaurimento posti. Per partecipare è necessario prenotarsi entro e non oltre mercoledì 15 maggio scrivendo a faitorba@fondoambiente.it oppure telefonando ai numeri 0331/820301 – 328/8377206.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it