

Una serata all'insegna del gusto a Villa Della Porta Bozzolo

Pubblicato: Mercoledì 9 Settembre 2020



Una serata esclusiva, all'insegna del gusto, nell'elegante contesto di Villa Della Porta Bozzolo. L'appuntamento è per sabato prossimo, **12 settembre** ed è organizzato dal Fai-Fondo Ambiente Italiano, in collaborazione con Sloow Food Varese.

Protagonisti della serata saranno i cibi della tradizione agricola. Il Ristorante I Rustici di Villa Della Porta Bozzolo infatti, prepareranno il seguente menù: antipasto con crostino di fegatini di pollo e acciughe con zucchine e mela in frittura croccante, primo piatto con riso Carnaroli Riserva Tenuta San Massimo all'uva fragola e cremoso di San Biagio "Azienda agricola Il Vallone", secondo piatto, prosciutto di cinghiale cotto a bassa temperatura, dorato al forno con salsa ai frutti del bosco e carpaccio di finocchi profumati al limone. Per concludere dessert con torta di zucca di Pellegrino Artusi, servita con gelato all'amaretto di Saronno. Vini: Sebuino e San Quirico di Cascina Piano di Angera 1 bottiglia ogni 4 persone. Il costo è 65 euro a persona (Iscritto FAI, residente a Casalzuigno e socio Slow Food: 55), coperto, acqua e caffè inclusi.

Inoltre, durante la serata ci sarà occasione **di ricordare Pellegrino Artusi, a duecento anni dalla nascita, scrittore, critico letterario, gastronomo** e autore del celebre libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", testo che ha contribuito a creare lo stile della cucina italiana, riconosciuta in tutto il mondo. La serata sarà arricchita dalla presentazione del libro di **Ketty Magni Artusi "Il Bello e il Buono"**.

La partecipazione è solo su prenotazione, entro venerdì 11 settembre, [cliccando qui](#). Per informazioni:

T. 0332 624136 – faibozzolo@fondoambiente.it – www.villabozzolo.it.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it