

Come si fa la polenta? Laboratorio al circolo Cavallotti di Cairate

Pubblicato: Martedì 19 Ottobre 2021



Imparare a produrre la farina per la polenta come si faceva una volta e assaggiarla direttamente sul posto. È questo lo spirito che animerà la festa d'autunno organizzata dal **Circolo Familiare Felice Cavallotti di Cairate** che, domenica 24 ottobre, dalle 10 ha organizzato una manifestazione per grandi e piccini.

In collaborazione con il **“Gruppo Alpini” di Cairate** e l'azienda **“L'Agricola” di Lainate**, sarà una domenica alla (ri)scoperta dei sapori e dei lavori di una volta. Già, perché mentre le “penne nere” cairatesi saranno impegnate nel giardino del Circolo a preparare **polenta e bruscitt** per tutti, gli operatori dell'Agricola terranno **laboratori esperienziali dedicati ai più piccoli per scoprire la filiera del mais**: dalla pannocchia appena raccolta alla sgranatura fino alla trasformazione in farina. Il tutto, grazie ad antichi strumenti, perfettamente funzionanti, che accompagneranno i “piccoli contadini” ad assaporare i vecchi mestieri e a riscoprire le tradizioni delle nostre terre.

I laboratori didattici saranno aperti a un massimo di 12 bambini per turno e si svolgeranno su quattro turni (dalle 10,30 alle 12,30) ogni mezz'ora. Per partecipare è consigliata la prenotazione telefonando al Circolo Cavallotti allo 0331.361222. Per tutta la durata della manifestazione, gli alpini di Cairate saranno intenti, con i loro pentoloni, a preparare polenta e bruscitt per l'intera durata della manifestazione.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it