

Al Monastero di Torba cena e visita per scoprire un “angolo” di Medioevo

Pubblicato: Mercoledì 19 Ottobre 2022



Monastero di Torba



Monastero di Torba, Via Stazione



Gornate olona

Una serata speciale e gustosa al **Monastero di Torba, bene del Fai Fondo Ambiente Italiano a Gornate Olona** per sabato 22 ottobre, dalle 19. In occasione dell'appuntamento con **“La storia in cucina”**, il pubblico avrà l'opportunità di conoscere in modo originale e insolito un angolo di Medioevo immerso nei boschi del Varesotto, il Monastero di Torba.

L'evento prevede una visita serale guidata durante la quale, oltre a raccontare l'importanza del luogo e degli affreschi che decorano l'imponente torre, si tratterà anche una breve storia delle tradizioni culinarie che qui si sono susseguite. A seguire, alle ore 20 sarà possibile degustare una cena tipica longobarda, con antiche ricette popolari riproposte dal ristorante del Bene e da Slow Food Condotta della Provincia di Varese con prodotti del territorio a km0 nel rispetto della tradizione locale. Alle ore 19.00.

BIGLIETTI

Se ti iscrivi al FAI in loco o rinnovi il giorno dell'evento entri gratuitamente e ti rimborsiamo il biglietto.

Ingresso e visita guidata

Intero: € 14

Iscritti FAI e soci Slow Food: € 6

Residenti (Comuni di Gornate Olona e Castelseprio): € 6

CENA 40€

La cena dovrà essere saldata in loco al ristorante interno.

MENÙ CENA DEL RISTORANTE ANTICA TORRE IN COLLABORAZIONE CON SLOW FOOD VARESE

ANTE CENAM

Mortadella di fegato con castagne glassate al miele millefiori dei Beni FAI del Varesotto

Frittatina alle erbe del Monastero

Crostino di pane casereccio con formaggina di capra e miele millefiori dei Beni FAI del Varesotto

MENSA PRIMA

Orzotto con zucca, salsiccia e grattata di toma stagionata

MENSA SECUNDA

Tasca di vitello farcita alle mele renette e miele millefiori dei Beni FAI del Varesotto con polentina grezza

DULCIS IN FUNDO

Torta morbida di castagne con crema di zabaione tiepido

Pane rustico fatto dal Ristorante

Vini di Morazzone

Acqua, vino e caffè inclusi

CONTATTI

Per informazioni: 0331.820301 e faitorba@fondoambiente.it.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it