

A Cuirone s'accende l'antico forno per la "Festa del pane"

Pubblicato: Mercoledì 12 Ottobre 2022



Con l'inizio dell'autunno torna uno dei momenti più vivaci del piccolo villaggio di [Cuirone](#), la **Festa del Pane**, che ruota intorno alla presenza dello **storico forno comunitario a legna**, usato per cuocere appunto pagnotte di fragrante pane fatto in casa.

È un bel momento di festa, nell'atmosfera rilassata dell'autunno, che **invoglia a fare con calma, a godersi riti d'altri tempi**, ad attardarsi intorno alla tavola o alla bottiglia di vino, al calore del forno stesso.

Tra sabato e domenica sono previsti diversi momenti.

Sabato alle 15 è previsto il **laboratorio di pasta madre con Roberto Perusin**, al salone della Vittoriosa, la cooperativa del paese. Al termine del laboratorio, alle 17, ci sarà poi una degustazione per tutti i partecipanti, con pane di segale, lardo e pancetta.

Domenica 16 ottobre invece il paese sarà animato dalle 9 del mattino a metà pomeriggio dal **mercato di prodotti locali, lungo la via San Materno**: è la strada che **conduce al grande protagonista della festa, vale a dire l'antico forno**, che sarà usato al mattino per la cottura del pane di segale e al pomeriggio della "brusela", il tipico dolce locale fatto con pane di segale e uva americana "a km0", visto che cresce sulle topie del paese. Pane e brusela vengono distribuiti a offerta libera, consigliata la prenotazione a fornodicuirone@gmail.com

? (video dell'edizione 2021)

Alle 12 è previsto anche l'aperitivo con pane di segale e pancetta rustica.

Sia sabato che domenica poi la Vittoriosa propone un menù con pietanze a base di segale, vale a dire crostoni di pane con lardo e ravioli di segale ripieni di *furmagina da Vares* ed erba cipollina al burro d'alpeggio e salvia.



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it