

## A Laveno torna “Slow Lake” e si naviga con le barche storiche e il battello elettrico

**Pubblicato:** Martedì 2 Luglio 2024



Lungolago Laveno Mombello



Lungolago, Lungolago Alessandro Volta



Laveno mombello

A Laveno Mombello torna il fine settimana di “**Slow Lake**”, il festival dedicato a sport, cultura e tradizione. Dal 5 al 7 luglio l’evento, che si terrà alle Officine dell’Acqua, alla Biblioteca die Villa Frua e a Villa Fumagalli e ch offrirà un ricco programma di attività per tutte le età, focalizzato sull’innovazione e la sostenibilità.

### **Programma dell’Evento:**

Venerdì 5 luglio:

Ore 18.00: Inaugurazione della mostra fotografica “ECOS, un’onda blu di innovazione e sostenibilità” a cura di CAST ONG, seguita da un aperitivo offerto.

Sabato 6 luglio:

Ore 20.00: Cena in cambusa con la Vinothèque. Il menù di pesce richiede obbligatoria prenotazione e la cena servirà per raccogliere fondi a favore del progetto ECOS.

Domenica 7 luglio:

Ore 18.00: Letture sul filo dell'acqua, a cura del gruppo di Lettura della Biblioteca Comunale, con mostra fotografica "Lago Maggiore" e "A Pesca di Libri" presso Villa Frua, Via Roma 16.

Ore 21.00: Spettacolo musicale e teatrale "Chiare Fresche e Dolci Acque" a cura del Collettivo De Cristoforis presso Villa Fumagalli, Via Labiena 87.

Attività Continuative:

Sabato e Domenica dalle 16.00 alle 18.00:

Gioco "Pesca Sostenibile" e visite della mostra fotografica presso le Officine dell'Acqua a cura di CAST ONG.

Venerdì, Sabato e Domenica dalle 10.00 alle 18.00:

**Tour in inglesina storica e tour su battello storico elettrico.** Per prenotazioni, contattare: [prenotazioni@officinedellacqua.eu](mailto:prenotazioni@officinedellacqua.eu) oppure +39 351 7059323.

Collaborazioni e Sostenitori:

L'evento è organizzato dal Comune di Laveno Mombello in collaborazione con CAST ONG, Biblioteca Comunale "Antonia Pozzi", Agenzia Italiana per la Cooperazione allo Sviluppo, Unione Buddhista Italiana e Otto per Mille.

Redazione VareseNews

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)