

Il calore del forno e della comunità: a Cuirone torna la magia della Festa del Pane

Pubblicato: Martedì 14 Ottobre 2025



Dopo due anni di pausa, a Cuirone torna la *Festa del Pane*, evento dedicato alla panificazione tradizionale e alla **valorizzazione del forno storico del paese**, cuore pulsante della piccola frazione di Vergiate.

L'iniziativa si svolgerà **sabato 25 e domenica 26 ottobre**, con un programma che unisce saperi antichi, buon cibo e socialità. «Abbiamo un programma decisamente interessante», dice **Federico Fidanza**, presidente della **cooperativa La Vittoriosa** e proprietario del forno comunitario di via San Materno.

A Cuirone, a tenere viva la tradizione è la Cooperativa La Vittoriosa, insieme all'istituzione Asilo di Cuirone e all'Accademia Musicale Sant'Agostino 2.0 (che opera negli spazi dell'ex asilo). La festa è organizzata anche **nell'ambito del circuito interregionale *Lo Pan Ner***, che coinvolge diversi territori del Nord Italia nella riscoperta del pane nero e della panificazione rurale.

«**Negli ultimi due anni non siamo riusciti a proporre la Festa del pane** – racconta Federico Fidanza, presidente della cooperativa – **ci tenevamo a tornare** e proporre questo momento nell'ambito di *Lo Pan Ner*, questo bel circuito del nord Italia dedicato alla panificazione».

Il programma

Si parte sabato 25 ottobre, dalle 15 alle 17, con un **corso di panificazione domestica con lievito madre** a cura del mastro fornaio **Roberto Perusin**. L'attività si svolgerà nella sede della **Coop La Vittoriosa** ed è a **numero chiuso, su prenotazione** (371 5431248).

Uno spazio prezioso, quello della Vittoriosa: «È dal 2021 che, con l'impegno dei soci, riusciamo a garantire migliori spazi di questa storica cooperativa, aperta dal 1930».

La giornata clou sarà quella di **domenica 26 ottobre**, dalle 9 alle 17, attorno al forno di via San Materno. Alle 10.30 ci sarà **l'infornata del pane con rievocazione di antichi rituali**, mentre dalle 14.30 spazio alla degustazione di **pan tranvai, brusèla, pane e zucca**.



Durante tutta la giornata saranno presenti un **mercantino dell'artigianato e dei prodotti a km zero**, oltre a momenti di **animazione e cucina tradizionale** con l'associazione *Il Tarlo*.

Roberto Morandi

roberto.morandi@varesenews.it