

VareseNews

Toro meccanico, balli e birra: da Origini a Castronno è Country Fest

Pubblicato: Lunedì 28 Settembre 2026



19:00 – 23:30



Origini Local Bakery



ORIGINI local bakery, Via Lombardia



Castronno

Atmosfera da Far West, musica, sapori del territorio e una serata pensata per divertirsi insieme. **Sabato 3 ottobre, dalle 19 alle 23.30, Origini Local Bakery di Castronno ospita l'Origini Country Fest**, organizzato con la collaborazione della **Pro Loco Castronno**. L'appuntamento è in **via Lombardia 52/A a Castronno**.

La serata partirà dall'**aperitivo con tagliere contadino**, da condividere tra prodotti del forno, salumi e formaggi locali. Per chi vuole proseguire con una cena in pieno stile country, il menu prevede anche **hamburger e patatine, pulled pork e fagioli**.

Ad accompagnare i piatti ci saranno le birre Origini – **Helles, Dunkel e IPA** – oltre a drink e cocktail.

[Clicca e scarica il volantino](#)

Musica e balli country anche per chi parte da zero

Uno dei protagonisti del Country Fest sarà naturalmente il ballo. La serata prevede **band e balli country** e non è necessario conoscere già passi e coreografie: un insegnante guiderà i partecipanti nei movimenti prima di lasciare spazio al ballo collettivo.

Non mancherà poi il **toro meccanico**, insieme a giochi country gratuiti e omaggi, per sfidarsi tra amici e aggiungere alla serata un po' di autentico spirito western.

Per entrare ancora di più nell'atmosfera, gli organizzatori invitano i partecipanti a presentarsi con un **dress code country**: via libera quindi a cappelli, camicie, stivali e dettagli ispirati al West.

L'evento si inserisce nel mondo di **Origini**, realtà che riunisce panificazione, pasticceria, birra e produzione agricola artigianale, con un progetto che mette al centro la terra, i suoi prodotti e la tradizione.

[Clicca e segui i profili social Origini](#)

“Dal grano al pane”: il progetto Origini

Origini nasce dalla terra e dalla volontà di riscoprire il valore autentico delle materie prime.

Nella nostra azienda agricola K.Ortoraggio coltiviamo grani antichi, seguendone ogni fase: dalla semina alla raccolta, fino alla trasformazione. I nostri grani diventano farine macinate a pietra, una lavorazione scelta per preservarne le caratteristiche e rispettare l'essenza della materia prima.

È da queste farine che, nei laboratori Origini di Varese e Castronno, prendono forma il nostro pane, i dolci e i prodotti da forno.

Il pane viene lavorato secondo metodi tradizionali, con lievito madre e lunghe lievitazioni, nel rispetto dei tempi che richiede. La stessa cura accompagna focacce, grissini e tutte le nostre specialità da forno.

Alla base di Origini c'è una scelta semplice e precisa: conoscere ciò che coltiviamo e accompagnarlo lungo tutta la filiera, mantenendo un legame diretto tra la terra, il nostro lavoro e ciò che arriva ogni giorno sulla tavola.

Dal nostro campo alla tua tavola.

di [In collaborazione con Origini Local Bakery](#)