

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

La storia e la tradizione nel piatto, una cena con i sapori del territorio a Villa Della Porta Bozzolo

Adelia Brigo · Friday, July 14th, 2023

Un appuntamento per riscoprire i sapori della tradizione e le ricette del territorio. **Villa Della Porta Bozzolo, Bene del FAI – Fondo per l’Ambiente Italiano a Casalzuigno (VA)**, ospita nel suggestivo scenario della corte d’onore una cena per celebrare le eccellenze di un territorio, che dalle campagne della Valcuvia, si affaccia sul Lago Maggiore. Una serata dal titolo “A cena con la storia”, organizza in collaborazione con Slow Food Varese, con il contributo di Fondazione Comunitaria del Varesotto Onlus, in programma per il 22 luglio.

A partire dalle ore 19,00 sarà possibile visitare la villa, dimora di campagna nel Cinquecento e fastosa residenza estiva nel Settecento, alla scoperta delle cantine, del torchio e della ghiacciaia, ancora perfettamente conservati, a testimonianza dell’antica vocazione agricola e rurale del Bene e della trasformazione del parco da podere agricolo a giardino formale. Seguirà alle ore 20,30 la cena, con un menù appositamente studiato per la serata dal ristorante “I Rustici”, situato all’interno del Bene, in collaborazione con Slow Food Condotta della provincia di Varese.

Menù

APERTIVO A BUFFET

Cocktail e analcolici a base di Amaro Rubino ed erbe
Bruschetta con i pomodorini di pachino rossi e gialli
Bicchierino con il carpaccio di magatello e toma stagionata
Cuore di carciofo e pan giallino all’olio e sale

ANTIPASTO

Tris di rotolino di lavarello in riduzione di vino bianco di Viggiù e basilico

PRIMO PIATTO

Il carnarioli stagionato con il filettino di pesce alla maniera del pescatore

SECONDO PIATTO

Spaccato di Lucioperca al vapore e perle di frutta alla riduzione di muffato dei ronchi

DOLCE

Coppa di mirtilli nostrani, zucchero e limone di Villa Della Porta Bozzolo e gelato d’asina.

Acque e vini del territorio

Il caffè della moca Bialetti

Gli amari fatti in casa

Menù vegetariano a richiesta, previa ordinazione e conferma

ORARIO

Ingresso Ville e Parco con visita guidata: 19:00 e 19:30

Cena ore 20:30

BIGLIETTI

Iscritti Fai € 55

Intero € 65

Soci Slow Food € 55

Le prenotazioni rimarranno aperte fino a giovedì 20 luglio alle ore 18.

CONTATTI

Per informazioni:

Tel. 0332 624136

Email faibozzolo@fondoambiente.it

This entry was posted on Friday, July 14th, 2023 at 2:14 pm and is filed under [Cultura](#), [Tempo libero](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.