

# VareseNews

## La settima edizione della “Festa del pane”

**Pubblicato:** Lunedì 29 Ottobre 2018



**L'antico forno a legna di Cuirone di Vergiate**, è uno dei pochissimi ancora esistenti e funzionanti nel territorio della provincia di Varese.

**Grazie ai lavori di restauro** curati dai proprietari e dai volontari dell'associazione Amici di Cuirone, dal 2012 il forno di via San Materno è tornato a essere protagonista di numerosi eventi che si svolgono nella frazione.

**‘Nell’aria c’era un buon profumo di pane’** è il titolo del libretto che racconta la storia di questo testimone dell’identità e delle tradizioni del luogo... e un invitante profumo di pane appena sfornato accoglierà i visitatori nel fine settimana del 3 – 4 novembre per l’annuale “Festa del Pane”.

Per il settimo anno, l'associazione Amici di Cuirone e la Compagnia del Forno in collaborazione con Scuola Materna di Cuirone, Cooperativa La Vittoriosa, Condotta Slow Food Provincia di Varese e il patrocinio di Regione Lombardia, Parco del Ticino e Comune di Vergiate, organizzano **una due giorni il cui ricavato va sempre a enti e associazioni no profit**. Quello di questa edizione andrà alla Scuola Materna di Cuirone sabato 3 novembre si inizia con visite guidate gratuite al forno dalle 10 alle 12 per poi un buon risotto presso la Cooperativa La Vittoriosa, per cui è richiesta la prenotazione (Coop. 0331 946102). Visite guidate 347 2349595.

Nel pomeriggio dalle 14:30 alle 18 presso l'ex asilo di Cuirone in piazza Turati si terrà il consueto Laboratorio della pasta madre con il mastro fornaio Nicolò Grazioli e cottura finale delle forme di pane all'antico forno.

**L’iscrizione al laboratorio è obbligatoria entro mercoledì 31 ottobre**, sino a esaurimento dei posti disponibili. Info 338.2175302 fornodicuirone@gmail.com  
Alle 18,30 inaugurazione di ‘Pan di casa, pan di famiglia’ mostra di fotografie di Davide Bodini presso lo Spazio Giorgio Ostini – Associazione Amici di Cuirone in via San Materno 9 B.

**Il clou della manifestazione sarà domenica 4 dal mattino al tramonto.**

In via San Materno ci saranno bancarelle di prodotti locali e una mostra di attrezzi agricoli per cereali . La mostra allo Spazio Giorgio Ostini sarà aperta dalle 10 alle 18, con ingresso libero.

**Dalle 11 sino ad esaurimento sono protagoniste le sfornate di pane di segale e grano tenero** fatto esclusivamente con farine di cereali coltivati a Cuirone dalla Azienda Agricola Pasinato e macinati a pietra.

**Alle 12 aperitivo con pane di segale mortadella di fegato o pancetta**, alle 13 presso l'asilo di Cuirone, verrà servita pasta con fagioli borlotti accompagnata da vini della Azienda Agricola Cascina Piano di Angera e dolci casalinghi. Oppure si può pranzare presso le trattorie del borgo che servono menù con piatti della tradizione.

**Dalle 14.30 in poi ecco uscire dall’antico forno il pan tramvai** che trae il nome dal fatto che veniva

acquistato insieme al biglietto, a volte dato anche come resto, sul tram a vapore extraurbano che dal 1870 collegava Milano al territorio circostante.

Alle 15,30 dimostrazione di pulitura del grano alla vecchia maniera e alle 17 vin brûlé all'asilo di Cuirone per un caldo finale e un arrivederci alla prossima Festa del Pane.

**Info: amicidicuirone@gmail.com [www.cuirone.net](http://www.cuirone.net)**

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it