

## VareseNews

### A Villa Della Porta Bozzolo di Casalzuigno torna la mostra mercato di Natale

**Pubblicato:** Mercoledì 23 Novembre 2022



10:00 – 18:00



Evento a pagamento



Villa Della Porta Bozzolo di Casalzuigno



Villa Della Porta Bozzolo, Viale Senatore Camillo Bozzolo



Casalzuigno

Anche nel 2022, **in occasione del Natale, il FAI – Fondo per l'Ambiente Italiano ETS invita a visitare i Beni “vestiti a festa”** e a vivere con familiari e amici momenti di pace e allegria immersi nello splendore di ville, castelli e palazzi signorili appositamente addobbati, tra la suggestione dei presepi allestiti secondo le tradizioni locali e la magia di parchi, aree naturalistiche e boschi imbiancati di neve.

**A Villa Della Porta Bozzolo a Casalzuigno sabato 26 e domenica 27 dicembre, dalle ore 10 alle 18,** si svolgerà la prima edizione di **“Sotto l'albero. Mercatino, laboratori e sapori d'inverno”**, una **mostra mercato di prodotti artigianali ed enogastronomici** con oltre 25 espositori, in cui trovare regali di Natale particolari, curiosi e solidali. Tra i prodotti che sarà possibile acquistare, tante delizie della buona tavola: collezioni di spezie, panettoni artigianali, gustose specialità regionali, dolci, tè, ma anche raffinati prodotti di erboristeria dal Trentino, vendita e degustazione di vini, oli pregiati. Una particolare sezione sarà dedicata agli amanti del giardino, con le tipiche piante della stagione invernale e decorazioni da esterni, e verranno inoltre organizzati laboratori creativi a tema natalizio, per adulti e bambini.

**Domenica 4 dicembre alle ore 15 l'appuntamento sarà invece con “Profumo di Natale”, un'attività di circa un'ora e mezza pensata per bambini dai 6 agli 11 anni:** condotti in visita da un animatore, i più piccoli potranno scoprire la preziosa collezione di tisaniere custodita in Villa, visitare le cucine e conoscere gli antichi utensili e le pratiche della vita quotidiana di un tempo. Al termine del percorso, nell'aula didattica allestita come un piccolo laboratorio di un erborista, potranno divertirsi a miscelare spezie e aromi per creare la loro tisana di Natale ideale.

**Domenica 4 e giovedì 8 dicembre, alle ore 10.30 – 11.30 – 12.30 – 14.30 – 15.30 – 16.30, si potrà partecipare a una curiosa visita guidata dal titolo “La tavola delle feste”,** un percorso tra ceramiche e cristalli d'epoca che consentirà al pubblico di vivere Villa Della Porta Bozzolo allestita per le festività natalizie e scoprire l'arte di imbandire la tavola, il bon ton, le tradizioni culinarie del Settecento e il prezioso servizio di piatti della famiglia Della Porta, realizzato all'inizio dell'Ottocento a Laveno. **Un'occasione per approfondire la storia delle celebri ceramiche lavenesi e della produzione Richard Ginori,** di cui nel Bene del FAI si conservano anche alcune veilleuse, piccole tazze usate per

mantenere caldi decotti e tisane.

**Domenica 11 dicembre, alle ore 10.30 – 11.30 – 12.30 – 14.30 – 15.30 – 16.30, verrà proposta un'altra visita speciale dedicata al “Presepe napoletano”** ospitato in Villa e all'antica tradizione artistica cui appartiene, iniziata sin dal Medioevo e divenuta celebre tra Sette e Ottocento. Il presepe è stato donato nel 2007 dai maestri Giuseppe e Marco Ferrigno, eredi del laboratorio di famiglia fondato nel 1836 in via San Gregorio Armeno, celebre strada di Napoli su cui si affacciano le storiche botteghe degli artigiani presepiari. Con il Patrocinio del Comune di Casalzuigno. Villa Della Porta Bozzolo è Museo riconosciuto da Regione Lombardia.

Per informazioni sui costi dei biglietti, orari e ulteriori dettagli relativi a questi eventi: **[www.villadellaportabozzolo.it](http://www.villadellaportabozzolo.it)**; Villa Della Porta Bozzolo, viale Camillo Bozzolo 5 – Casalzuigno tel. 0332/624136, email [faibozzolo@fondoambiente.it](mailto:faibozzolo@fondoambiente.it). Sul sito [www.villadellaportabozzolo.it](http://www.villadellaportabozzolo.it) è possibile trovare tutte le informazioni e i prezzi.

**Redazione VareseNews**

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